



## Paeonia

Beneventano Rosato IGP 2022

Paolo Cotroneos Paeonia: ein strukturierter, geschmeidiger Rosato aus den Weingärten Kampaniens.

**Artikelnummer** 4015.22  
**Weingut** Ciurica SNC di Paolo Cotroneo  
**Region** Campania  
**Jahrgang** 2022

**Degustationsnotiz**  
Lachsrosa; würziges Bukett, aber auch Grapefruit; geschmeidig mit einer nervigen Struktur, gut integrierte Säure, schöner Weichkomplex, ganz feine Tanninstruktur, schöne Balance; frischer Abgang  
*Martina Korak, Önologin*

**Rebsorten**  
Aglanico (100%)

**Speisenvorschläge**  
Fischsuppe, Schalentiere, Pizza, Pasta an Tomatensauce, gemischte Aperitivplatte

**Lagern**  
Bis mindestens 2025 lagerfähig

**Genusstipp**  
Optimaler Genuss bei 10-12 °C

**Verschluss**  
Naturkork

**Vegan**  
ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Analysedaten**

Alkohol	12%
Freie SO2	31 mg/l
Gesamte SO2	85 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	6.4 g/l
pH-Wert	3.44
Restzucker	2.2 g/l
Analysedatum	26.05.2023

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: IT-BIO-006  
Herkunft: IT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/4015.22](http://www.delinat.com/4015.22)