



## Fata Morgana

Puglia Primitivo IGP 2022

Eine Spezialität aus dem südlichsten Zipfel Italiens. So verführerisch wie ein orientalisches Märchen.

**Artikelnummer** 1237.22  
**Weingut** Felline Soc. Agr.a R.L.  
**Region** Manduria  
**Jahrgang** 2022

**Degustationsnotiz**  
Dichtes Rubin; Kirschen, Datteln und Lakritze im Bukett; am Gaumen füllig, viel Schmelz, feinkörniges Tannin; angenehme Frische im Abgang  
*Martina Korak, Önologin*

**Rebsorten**  
Primitivo (100%)

**Speisenvorschläge**  
Gegrillter Fisch, Eintopfgerichte, Ratatouille, einfache Fleischgerichte, kräftige Pilzgerichte

**Lagern** Bis mindestens 2027 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

**Verschluss** Naturkork

**Analysedaten**

Alkohol	14%
Freie SO2	21 mg/l
Gesamte SO2	88 mg/l
Flüchtige Säure	0.47 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	9.2 g/l
Analysedatum	06.11.2023

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: IT-BIO-004  
Herkunft: IT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/1237.22](http://www.delinat.com/1237.22)