

Rosso di Montalcino DOC



Producent: **MONTALCINO Cantina, Montalcino, Toscana**
Rocznik: **2021**
Zawartość alkoholu: **13.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Toscana**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **79.27 zł**

Cena brutto: **97.50 zł**

Jedno z najbardziej utytułowanych Rosso di Montalcino! Produkowane z gron Sangiovese uprawianych na wzgórzach w rejonie Montalcino, dojrzewa w dębowych beczkach przez okres 7-8 miesięcy. Intensywna barwa czerwonego rubinu. Bukiet owocowy, z akcentami wiśni, morwy i porzeczki, przy końcu staje się delikatnie przesycony przyprawami. Wino ma bogatą strukturę, która charakteryzuje się harmonijnym połączeniem garbników, kwasowości i alkoholu.

Sug. kulinarne: czerwone, smażone mięso i sery (potrawka z żabich udek z okolic Pavia lub duszona wołowina z bekonem)

Temp. serw. 18 stopni Celsjusza

Grona: 100% Sangiovese

Nagrody i wyróżnienia:



Robert & Gaillard - Gold Medal dla rocznika 2021

AWC Vienna 2015 - Srebrny Medal dla rocznika 2013

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/rosso-di-montalcino-66.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 00 41, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046