

Amarone della Valpolicella Valpantena DOCG



Producent: **CORTE FIGARETTO, Veneto**
Rocznik: **2017 2018**
Zawartość alkoholu: **16.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Veneto**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **158.74 zł**
Cena brutto: **195.25 zł**

Głęboki rubinowy kolor. Przyjemny aromat dojrzałych czerwonych owoców, nut przypraw i skóry. Smak pełny, okrągły, miękki i bardzo elegancki z długim finiszem. Suszenie winogron trwa 120 dni. Przez 24 miesiące dojrzewa w dębowych beczkach.
Grona: Corvina, Rondinella, Molinara.
Temp. serwowania: 16-18°C
Sugestie kulinarne: dziczyzna, sery i desery.

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/amarone-della-valpolicella-valpantena-990.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