

Bio Essentia, Prosecco Extra Dry DOC



Producent: **PALADIN, Annone Veneto**
Rocznik:
Zawartość alkoholu: **11.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Veneto**
Rodzaj: **wytrawne, biologiczne, wegańskie**
Kolor wina: **białe**
Styl: **musujące**
Bezczka:

Cena netto: **56.67 zł**
Cena brutto: **69.70 zł**

Prosecco Bio Essentia powstaje wyłącznie ze zbiorów z upraw ekologicznych bez użycia pestycydów, herbicydów lub nawozów syntetycznych oraz z poszanowaniem dla ekosystemu. Barwa jasna, słomkowo żółta i drobny elegancki perlage. Aromat kwiatowo-owocowy z nutami akacji i jabłka. Bardzo przyjemne w smaku, z doskonałą równowagą pomiędzy słodyczą i kwasowością. Sug. kulinarne: doskonały jako aperitif; szczególnie nadaje się do kuchni rybnej i jako akompaniament do lekkich potraw kuchni śródziemnomorskiej.
Grona: 100% Glera
Temp. serw. 6/8 ° C

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/bio-essentia-prosecco-extra-dry-.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, 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