

Repanda, PIWI Solaris Bianco Limited Edition IGT



Producent: **ROENO, Veneto**
 Rocznik: **2023**
 Zawartość alkoholu: **14.0%**
 Pojemność: **750 ml**
 Region: **Veneto**
 Rodzaj: **wytrawne**
 Kolor wina: **białe**
 Styl: **spokojne**
 Bezcza: **NIE**

Cena netto: **61.95 zł**
 Cena brutto: **76.20 zł**

Absolutnie ekoprzyjazne, odpowiednie dla vegan! Wytwarzane z wielką troską o środowisko naturalne, w winnicy zasilanej energią słoneczną przy użyciu lekkiego szkła i papieru w 100% do recyklingu oraz korków z odnawialnej trzciny cukrowej. Wino jest wolne od chemii dzięki zredukowaniu do minimum (do 10%) użycia fungicydów i pestycydów oraz do zera herbicydów, z wykorzystaniem wyłącznie zielonego nawozu, dzikich drożdży i niskiej zawartości siarczynów.

Złocisto-żółta barwa. Aromat tropikalnych owoców i białych kwiatów z pikantnością w tle. Intensywne i zbalansowane z przyjemnym mineralnym akcentem w smaku. Wyjątkowe i urzekające wino. Sugestie kulinarne: kuchnia śródziemnomorska i azjatycka, owoce morza oraz dania wegetariańskie. Grona: 100% Solaris | Temp. serwowania: 10-13 stopni C.

PIWI - pilzwiderstandfähige „winorośl odporna na grzyby”, powstała w wyniku skrzyżowania europejskich, azjatyckich i amerykańskich krzewów.

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/repanda-solaris-bianco-1033.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