Barolo Bussia DOCG



Producent:	**PODERI ALDO CONTERNO, Piemonte**
Rocznik:	**2017**
Zawartość alkoholu:	**14.5%**
Pojemność:	**750 ml**
Region:	**Piemonte**
Rodzaj:	**wytrawne**
Kolor wina:	**czerwone**
Styl:	**spokojne**
Cena netto:	**533.58 zł**
Cena brutto:	**656.30 zł**

Klasyczny kolor granatu, z nutą maliny i anyżu z trwałymi minerałami w tle. Aromaty skóry, wanilii, słodki zapach płatków róży, śliwki i skórki cytrusów. Na podniebieniu mocna i zrównoważona tanina połączona z bardzo soczystą nutą skórki wiśni przyprawioną anyżem i nutą oregano.
Młode wino poddawane jest kilkukrotnej dekantacji zanim trafi do dębowych beczek, w których dojrzewa i oczyszcza się przez 26 miesięcy.
Grona: Nebbiolo, Michet, Lampia pochodzące z minimum 15-25. letnich winnic Bussia (Monforte d'Alba)
Najlepsze od: 2022-23

Nagrody dla rocznika 2017:
James Suckling - 96/100
Robert Parker - 92/100
xtra Wine - 94/100

Adres strony internetowej produktu: https://www.winawloskie.pl/barolo-bussia-1078.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