

Bussiador Langhe DOC



Producent: **PODERI ALDO CONTERNO, Piemonte**
Rocznik: **2018**
Zawartość alkoholu: **13.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Piemonte**
Rodzaj:
Kolor wina: **białe**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **401.22 zł**
Cena brutto: **493.50 zł**

Fermentacja w drewnie. Początkowo wino pozostaje przez 3-4 dni fermentując w stalowych zbiornikach, a po rozpoczęciu fermentacji alkoholowej trafia do drewnianych beczek, gdzie kontynuuje proces fermentacji. Po dekantacji ponownie trafia do beczek i pozostaje tam przez kilka miesięcy. W nosie mineralna intensywność, współgrająca z nutami cytrusów, żółtych owoców i aromatycznych ziół. W ustach eleganckie i pikantne ale jednocześnie otulająco miękkie. Posiada bardzo dobrą strukturę i ciało i jest białym winem długowiecznym. Sugestie kulinarne: carpaccio. Grona: Chardonnay z winnic Bussia (Monforte d'Alba).

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/bussiador-langhe-1079.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