

La Favorita, Lambrusco Reggiano Dolce DOC



Producent: **MEDICI ERMETE & FIGLI, , Emilia-Romagna**

Rocznik:

Zawartość alkoholu: **8.5%**

Pojemność: **750 ml**

Region: **Emilia-Romagna**

Rodzaj: **słodkie**

Kolor wina: **czerwone**

Styl: **lekko musujące**

Beczka:

Cena netto: **34.55 zł**

Cena brutto: **42.50 zł**

Lambrusco to jedyne w swoim rodzaju wino, robiące zawrotną karierę na całym świecie. Czerwone, lekko słodkie wino o wszechstronnym zastosowaniu, wytwarzane drogą naturalnej fermentacji. Żywa czerwono-rubinowa barwa w połączeniu z intensywnie uwalniającymi się bąbelkami zachwyca swoją młodością, orzeźwia i raduje. Bukiet owocowy z odcieniem fiołkowym. W smaku soczyste i świeże. Temp. serw. 8-10 stopni Celsjusza

Sugestie kulinarne: świetnie łączy się z wszelkimi deserami oraz owocami. Doskonały aperitif.

Grona: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino.

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/la-favorita-lambrusco-reggiano-dolce.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