

## La Favorita, Lambrusco Reggiano Secco DOC



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

Rocznik:

Zawartość alkoholu: **11.0%**

Pojemność: **750 ml**

Region: **Emilia-Romagna**

Rodzaj: **wytrawne**

Kolor wina: **czerwone**

Styl: **lekko musujące**

Bezczka: **NIE**

Cena netto: **34.55 zł**

Cena brutto: **42.50 zł**

Doskonałe wino lekko musujące, wytrawne, czerwone wytwarzane drogą naturalnej fermentacji. Barwa bardzo żywa, rubinowo-czerwona. Bukiet trwały z odcieniem fiołkowym. W smaku wytrawne a zarazem owocowe, żywe, soczyste i świeże. Wino godne uwagi w upalne letnie dni. Należy je spożyć, gdy jest jeszcze młode tzn. w okresie od jednego roku do dwóch lat.

Temp. serw. 12-14 stopni C

Sugestie kulinarne: wspaniałe towarzyszy wszelkim daniom mięsnym a także serom i salami.

Grona: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino.

### Nagrody i wyróżnienia:



Mundus Vini 2011 - Srebrny Medal

### Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/la-favorita-lambrusco-reggiano-secco.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](mailto: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