

Aprimondo, Sangiovese Rubicone Appassimento IGT



Producent: **CAVIRO APRIMONDO, Emilia-Romagna**
Rocznik: **2022**
Zawartość alkoholu: **14.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Emilia-Romagna**
Rodzaj: **wytrawne, wegańskie**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **NIE**

Cena netto: **43.98 zł**
Cena brutto: **54.10 zł**

Wykwintne, czerwone wino stołowe produkowane metodą appassimento - z podsuszanych gron. Intensywna ciemna rubinowa barwa. Wyrazisty owocowy aromat. Na podniebieniu akcenty wiśni, śliwki i figi. Miękkie, długie, łagodnie wytrawne w smaku z idealną równowagą pomiędzy alkoholem, a słodyczą. Certyfikat wina wegańskiego VEGANOK oraz rolnictwa zrównoważonego 3E - Enviromental Ethical Economical.

Grona: 100% Sangiovese

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/aprimondo-sangiovese-appassimento-1203.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