

## Frappato Sicilia DOC



Producent: **PATRI CANTINE, Sicilia**  
Rocznik: **2020**  
Zawartość alkoholu: **13.0%**  
Pojemność: **750 ml**  
Region: **Sicilia**  
Rodzaj: **wytrawne**  
Kolor wina: **czerwone**  
Styl: **spokojne**

Cena netto: **73.98 zł**  
Cena brutto: **91.00 zł**

Rubinowa czerwień w kieliszku otwiera się intensywnymi nutami aromatycznymi z delikatną owocowością i kwiatami w tle. Słodkie taniny, świeże, chrupiące owocowe aromaty i bardzo przyjemny smak to wynik bogatej natury winogron dojrzewających w słonecznej Sycylii. W ustach świeża wiśnia, róża i jagody. Świeżość i miękkość smaku połączona z delikatnymi taninami czynią to wino eleganckim i uniwersalnym. Częściowo dojrzewa w beczce.

Grona: Frappato 100%

Sugestie kulinarne: odważne połączenie z daniami rybnymi i zupami z owoców morza lub klasyczne ze średniodojrzałymi, owczymi serami.

**Adres strony internetowej produktu:** <https://www.winawloskie.pl/frappato-sicilia-1217.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](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