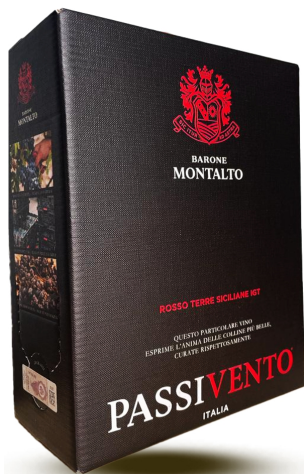




Passivento Rosso Terre Siciliane box IGT

Producent: **BARONE MONTALTO MGM, Santa Ninfa, Sicilia**
Rocznik:
Zawartość alkoholu: **13.5%**
Pojemność: **3000 ml**
Region: **Sicilia**
Rodzaj: **wytrawne, półwytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **104.88 zł**
Cena brutto: **129.00 zł**



Początkowo wino dojrzewa w beczkach z francuskiego dębu, następnie przez 4 miesiące już w butelkach. Otrzymywane metodą appassimento - podsuszania przejrzalnych gron, w wyniku której wino ma podwyższoną zawartość alkoholu oraz niezwykłą słodycz. Ciemna, intensywnie czerwona barwa. W nosie kandyzowane figi i dojrzałe owoce. Dobrze zbudowane, harmonijna struktura zarówno w okrągłości, jak i w trwałości smaku. Pomimo swojej złożonej budowy nie jest winem trudnym i stanowi doskonały dodatek do medytacji i spotkań towarzyskich.

Sugestie kulinarne: dziczyzna, gulasze i sery.

Grona: 100% Nero D'Avola

Wygodne i ekonomiczne opakowanie, dzięki któremu wino nie utlenia się i po otwarciu zachowuje swoją świeżość przez minimum 30 dni.

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/passivento-rosso-terre-siciliane-1253.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