

## Rose, Vino Rosato Biologico



Producent: **JASCI Donatello, Vasto, Abruzzo**  
Rocznik: **2023**  
Zawartość alkoholu: **13.5%**  
Pojemność: **750 ml**  
Region: **Abruzzo**  
Rodzaj: **wytrawne, biologiczne, wegańskie**  
Kolor wina: **różowe**  
Styl: **spokojne**  
Beczka: **TAK**

Cena netto: **69.31 zł**

Cena brutto: **85.25 zł**

Błyszcząca bladoróżowa barwa. Intensywne i wyraziste w nosie; nuty kwiatowe uzupełniają nuty wiśni; słodka pikantność dopełnia bukiet. Harmonijne i otulające na podniebieniu, co podkreśla jego dobrą strukturę. Kwasowość jest dobrze zbalansowana i zapewnia świeżość oraz intensywny i trwały posmak.

Winifikacja: miękkie miazdzenie, moszcz ma kontakt ze skórkami przez 2/3 godziny, a następnie miękkie tłoczenie. Uzyskany moszcz jest klarowany przez macerację na zimno. Następnie fermentuje w dębowych beczkach. Pod koniec fermentacji uzyskane wino jest dekantowane i rafinowane w cementowych kadziach przez 4/6 miesięcy.

Potencjał dojrzewania: do 2 lat.

Grona: Cabernet, Montepulciano

**Adres strony internetowej produktu:** <https://www.winawloskie.pl/vino-rosato-1269.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