

Pecorello DOP

Producent: **COLACINO WINES, Marzi, Calabria**
Rocznik: **2023**
Zawartość alkoholu: **13.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Calabria**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **białe**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **74.80 zł**
Cena brutto: **92.00 zł**

Barwa słomkowo-żółta. Bardzo szerokie spektrum aromatyczne, łączące świeże kwiaty i miód. Przyjemny i trwały smak uwodzi podniebienie miękkością i zachęcającą, dającą świeżość kwasowością. Przez 8 miesięcy dojrzewa w dębowych beczkach.

Grona: Pecorello 100%.

Sugestie kulinarne: dania rybne, skorupiaki, średnio dojrzałe sery, białe mięso.



**3° MIGLIOR
VINO BIANCO
D'ITALIA**

INDICE DI PIACEVOLEZZA
DI 96 AL

PECORELLO 2022

DOC TERRE DI COSENZA BIANCO



golosaria



**“storici”
vini Memorabili**



Nagrody i wyróżnienia:



Luca Maroni - 96/99 pkt - 3. najlepsze białe wino we Włoszech w 2025 roku!

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/pecorello-1277.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