

Rosolaccio, Marche Rosso IGT



Producent: **VIGNAMATO, Ancona, Marche**
Rocznik: **2023**
Zawartość alkoholu: **13.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Marche**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **56.02 zł**

Cena brutto: **68.90 zł**

Rosolaccio czyli mak, który barwi wiosną winnice na czerwono. Atramentowa rubinowa czerwień z fioletowymi odcieniami. Nos słodki, głównie owocowy i kwiatowy, z typowymi nutami wiśni morello. Bogate, soczyste w ustach, aromatyczne i przyjemnie harmonijne z jedwabistymi taninami. Starzenie w beczce: 6 miesięcy.

Grona: Montepulciano 40%, Sangiovese 30%, Cabernet Sauvignon 15%, Merlot 15%.

Sugestie kulinarne: makarony, dania z grilla, pieczona na rożnie wieprzowina, dziczyzna i duszone dania, a także bogata dojrzałych i pikantnych serów.

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/rosolaccio-marche-rosso-1280.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