

Pago dei Fusi Taurasi DOCG



Producent: **TERREDORA, Montefusco, Campania**
Rocznik: **2013**
Zawartość alkoholu: **13.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Campania**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **182.11 zł**
Cena brutto: **224.00 zł**

Głęboki rubinowy kolor z aromatami dojrzałych wiśni, słodkich przypraw, śliwek, tytoniu, pieprzu i smoły. Na podniebieniu jest miękkie i jedwabiste, z delikatnymi, dojrzałymi taninami oraz długim, owocowym, pikantnym i tostowym finiszem. Wino o niezwyklej strukturze i doskonałym potencjale starzenia.

Grona: 100% Aglianico.

Starzenie: w beczkach z francuskiego dębu przez co najmniej 24 miesiące, a następnie co najmniej 36 miesięcy w butelkach przed wprowadzeniem do sprzedaży.

Połączenia kulinarne: wszystkie pieczone i duszone mięsa, dziczyzna, dzik, sosy mięsne, steki z polędwicy i antrykotu. Trufle oraz dojrzałe sery.

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/pago-dei-fusi-aurasi-1318.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