



Sorgea Rosso Puglia, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Syrah

Producent: **VARVAGLIONE Vigne e Vini, Leporano, Puglia**
Rocznik: **2022**
Zawartość alkoholu: **14.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Puglia**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka:

Cena netto: **68.21 zł**
Cena brutto: **83.90 zł**

Sorgea to pełne pasji, włoskie wino z serca Apulii, stworzone z trzech szlachetnych odmian: Cabernet Sauvignon, Primitivo i Syrah.

Doświadczenie w kieliszku rozpoczyna się od aromatów czarnych porzeczek, wiśni i jeżyn, przechodzących w nuty czekolady, lukrecji i delikatnej wanilii. W ustach — miękkie, zaokrąglone i soczyste owocowe, z długim, eleganckim finiszem. Wino dojrzewa przez co najmniej 3 miesiące w francuskich beczkach, co nadaje mu subtelnej głębi i szlachetnego charakteru.

Sugestie kulinarne: idealnie pasuje do czerwonego mięsa, gęstych sosów, gulaszu oraz dziczyzny. Grono: 60% Cabernet Sauvignon, 20% Primitivo, 20% Syrah

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/sorgea-rosso-puglia-cabernet-sauvignon-primitivo-syrah-1320.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