



Vi de Visciola Vignamato

Producent: **VIGNAMATO, Ancona, Marche**
Rocznik:
Zawartość alkoholu: **13.0%**
Pojemność: **500 ml**
Region: **Marche**
Rodzaj: **słodkie**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka:

Cena netto: **80.49 zł**
Cena brutto: **99.00 zł**

Vi de Visciola to wyjątkowe czerwone wino deserowe powstałe z gron Montepulciano z dodatkiem wiśni. Zostało stworzone według receptury sięgającej XIX wieku, a jego ilość jest bardzo limitowana. Produkowane wyłącznie w regionie Marche, pomiędzy Ankoną a Pesaro, stanowi autentyczne dziedzictwo włoskiego rzemiosła winiarskiego, oficjalnie uznane za Produkt Tradycyjny. Ręcznie zbierane dzikie wiśnie *visciola*, o głębokiej barwie i wyrazistej kwasowości, przez całe lato macerują na słońcu z cukrem, by następnie połączyć się z moszczem z czerwonych winogron i dojrzewać w pełnej harmonii. Efektem jest wino o intensywnym aromacie kwiatów i czerwonych owoców, eleganckie, harmonijne i długotrwałe w smaku, z wyraźnie wyczuwalnym akcentem soczystej wiśni.

Grona: Montepulciano

Sugestie kulinarne: doskonałe do deserów z czekoladą, ciast wiśniowych i serów dojrzewających, takich jak Parmigiano czy Pecorino.

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/vi-de-visciola-vignamato-1334.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