



Bussiador, Poderi Aldo Conterno DOC

Producent: **PODERI ALDO CONTERNO, Piemonte**
Rocznik: **2022**
Zawartość alkoholu: **14.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Piemonte**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **białe**
Styl: **spokojne**
Beczka:

Cena netto: **475.61 zł**

Cena brutto: **585.00 zł**

Bussiador Aldo Conterno 2022 olśniewa zmysły aromatem dojrzałych owoców z sadu, prażonych orzechów laskowych i delikatnej wanilii, przeplatanych mineralnością mokrego kamienia oraz dyskretnym wspomnieniem czasu spędzonego w beczce z francuskiego dębu.

Na podniebieniu odkrywa się kremowa głębka, doskonale zrównoważona świeżą, szlachetną kwasowością, tworząc wrażenie wina o niezwyklej harmonii, finezji i klasie.

Starannie wyselekcjonowane grona są zbierane ręcznie w pierwszej połowie września. Po 3-4 dniach w stalowych kadziach, wino przenoszone jest do drewnianych beczek, w których zachodzi fermentacja w temperaturze od 20 do 24 stopni Celsjusza. Po fermentacji jest zlewane i ponownie umieszczane w beczkach, gdzie dojrzewa przez kolejne parę miesięcy.

To wino, które już dziś zachwyca, a jednocześnie posiada potencjał dojrzewania aż do roku 2035. Dla miłośników Burgundii – to subtelne nawiązanie do ich ulubionego stylu, lecz w pełni zakorzenione w tradycji i piemonckiego terroir Langhe. Wyprodukowane w zaledwie 6000 butelkach, Bussiador 2022 to rzadkość, która zniknie równie szybko, jak się pojawiła – i której nie da się zastąpić.

Grona: 100% Chardonnay

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/bussiador-poderi-aldo-conterno-1336.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