



Garganega Frizzante IGT

Producent: **MONTE TONDO, Veneto**
Rocznik: **2025**
Zawartość alkoholu: **12.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Veneto**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **białe**
Styl: **lekko musujące**
Bezczka:

Cena netto: **43.90 zł**
Cena brutto: **54.00 zł**

Świeże i niezwykle pociągające wino o jasnej, słomkowej barwie i delikatnym, subtelnym musowaniu. W aromacie uwodzi nutami białych kwiatów, soczystego jabłka oraz lekkim akcentem skórki chleba. Na podniebieniu rześkie, lekkie i harmonijne, z przyjemną mineralnością oraz charakterystyczną, delikatnie migdałową nutą w finiszu.

Powstaje z ręcznie zbieranych winogron z wieloletnich krzewów, a jego naturalny charakter podkreśla fermentacja bez dodatku chemicznych substancji oraz dojrzewanie na osadzie. Musowanie uzyskiwane jest metodą Charmata, co nadaje mu świeżość i lekkość.

Grona: 100% Garganega

Sugestie kulinarne: idealne jako aperitif, doskonale do lekkich przystawek, spotkań w gronie przyjaciół oraz dla miłośników naturalnych, autentycznych smaków.

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/garganega-frizzante-1358.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