



## Zardetto, Prosecco Frizzante DOC

Producent: **MACK & SCHUHLE ITALIA, Veneto**  
Rocznik:  
Zawartość alkoholu: **10.5%**  
Pojemność: **750 ml**  
Region: **Veneto**  
Rodzaj: **wytrawne**  
Kolor wina: **białe**  
Styl: **musujące**  
Bezczka:

Cena netto: **43.09 zł**  
Cena brutto: **53.00 zł**

Świeże i niezwykle przyjemne Prosecco Frizzante o jasnej, słomkowo-żółtej barwie i delikatnej perlistości. W aromacie dominują nuty zielonego jabłka, brzoskwini oraz dojrzałych owoców pestkowych, uzupełnione subtelnymi akcentami cytrusów i kwiatów. Na podniebieniu lekkie, harmonijne i orzeźwiające, z przyjemną owocową świeżością podkreślającą jego niezwykle pijalny charakter.

Wino powstaje z połączenia szczepów Glera, Chardonnay oraz Pinot Blanc, charakterystycznych dla włoskich win musujących. Delikatna perlistość nadaje mu lekkości i podkreśla świeży, owocowy profil, dzięki czemu doskonale sprawdza się zarówno jako aperitif, jak i podczas niezobowiązujących spotkań. Grona: Glera, Chardonnay, Pinot Blanc.

Sugestie kulinarne: idealne jako aperitif, doskonale do lekkich przystawek, sałatek, owoców morza, ryb oraz dań kuchni włoskiej.

### Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/zardetto-prosecco-spumante-1359.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](mailto: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