



Grapur, Vino Spumante Brut

Producent:	MACK & SCHUHLE ITALIA, Veneto
Rocznik:	
Zawartość alkoholu:	9.5%
Pojemność:	750 ml
Region:	Puglia
Rodzaj:	wytrawne, biologiczne, wegańskie
Kolor wina:	białe
Styl:	musujące
Bezcza:	
Cena netto:	43.09 zł
Cena brutto:	53.00 zł

Grapur to nowoczesny projekt winiarski, który łączy lekkość stylu, świadome podejście do konsumpcji oraz zrównoważoną produkcję. Wina tej marki powstają z myślą o nowym pokoleniu konsumentów, poszukujących świeżych, łatwych w odbiorze win o niższej zawartości alkoholu i kalorii oraz bardziej ekologicznym charakterze.

Marka wyróżnia się także wyjątkowym podejściem do ekologii i designu. Ultralekkie butelki, elementy wykonane z recyklingowanego plastiku pochodzącego z obszarów nadmorskich oraz zrównoważone materiały opakowaniowe sprawiły, że projekt zdobył prestiżowe nagrody Red Dot Design Award oraz Pentawards za innowacyjne i odpowiedzialne wzornictwo.

Grapur Vino Spumante Brut to organiczne włoskie wino musujące o lekkim, nowoczesnym charakterze oraz wyjątkowej lekkości. W kieliszku prezentuje jasną, słomkową barwę. Aromat jest świeży i elegancki. Wyczuwalne są nuty cytrusowej skórki, białych kwiatów oraz subtelne akcenty zielonego jabłka i gruszki, uzupełnione lekką mineralnością. Na podniebieniu wino jest rześkie, lekkie i bardzo orzeźwiające.

Grona: włoskie szczepy białych winogron.

Sugestie kulinarne: doskonałe jako aperitif, świetnie komponuje się z ostrygami, sushi i sashimi, lekkimi sałatkami, owocami morza oraz świeżymi, miękkimi serami.

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/grapur-vino-spumante-brut-1366.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