

Chiore, Cocciola Spumante



Producent: **MACK & SCHUHLE ITALIA, Veneto**
Rocznik: **2025**
Zawartość alkoholu: **11.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Abruzzo**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **białe**
Styl: **musujące**
Bezcza:

Cena netto: **45.04 zł**
Cena brutto: **55.40 zł**

Świeże i eleganckie wino musujące o jasnej, słomkowej barwie i delikatnej, trwałej perlistości. W aromacie dominują nuty cytrusów, białych kwiatów oraz świeżych owoców o subtelnie mineralnym charakterze. Na podniebieniu lekkie, harmonijne i niezwykle orzeźwiające, z wyraźną świeżością i przyjemną kwasowością podkreślającą jego nowoczesny, bardzo pijalny styl.

Wino powstaje ze szczepu Cocciola, historycznej odmiany winorośli pochodzącej z Abruzzji, uprawianej na wzgórzach w pobliżu wybrzeża Adriatyku. Wczesny zbiór pozwala zachować naturalną świeżość i aromatyczną czystość gron, a druga fermentacja metodą Charmata wydobywa elegancki, owocowy charakter oraz delikatność bąbelków.

Grona: 100% Cocciola.

Sugestie kulinarne: doskonałe jako aperitif, idealne do owoców morza, lekkich przystawek, smażonych ryb oraz dań kuchni śródziemnomorskiej.

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/chiore-cocciola-spumante-1374.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