



Terre di Tufi, Vino Bianco IGT

Producent: **TERUZZI, Terra Moretti, Toscana**
Rocznik: **2023**
Zawartość alkoholu: **12.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Toscana**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **białe**
Styl: **spokojne**
Bezczka: **TAK**

Cena netto: **85.77 zł**

Cena brutto: **105.50 zł**

Eleganckie i złożone białe wino o jasnej, słomkowo-żółtej barwie. W aromacie intensywne i długie, z nutami dojrzałych owoców, białych kwiatów oraz subtelnymi akcentami wanilii pochodzącymi z dojrzewania w beczkach. Na podniebieniu harmonijne i dobrze zbalansowane, łączące owocową świeżość z kremową strukturą. Wyraźna kwasowość i mineralna słoność nadają mu energii, elegancji oraz wyjątkowo pijalnego charakteru.

Wino powstaje z połączenia tradycyjnych toskańskich odmian Vernaccia i Trebbiano oraz wyselekcjonowanych szczepów aromatycznych uprawianych w okolicach Casetta. Winogrona zbierane są ręcznie od połowy września do początku października. Po krótkiej maceracji na skórkach moszcz jest delikatnie tłoczony, a następnie dojrzewa przez 8-9 miesięcy częściowo w stalowych tankach i częściowo w beczkach. Kolejne miesiące spędza w zbiornikach ze stali nierdzewnej oraz w butelce, co pozwala uzyskać doskonałą równowagę między świeżością, strukturą i złożonością aromatyczną. Grona: 50% Vernaccia, 20% Trebbiano, 30% aromatyczne odmiany winorośli.

Sugestie kulinarne: doskonale do ryb, owoców morza, risotto, białych mięs oraz dań kuchni śródziemnomorskiej. Świetnie komponuje się również z dojrzewającymi serami i eleganckimi przystawkami.

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/terre-di-tufi-vino-bianco-1377.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