



Primo Rose

Producent: **VARVAGLIONE Vigne e Vini, Leporano, Puglia**
Rocznik:
Zawartość alkoholu: **12.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Puglia**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **różowe**
Styl: **musujące**
Bezczka:

Cena netto: **53.90 zł**
Cena brutto: **66.30 zł**

Delikatne i eleganckie włoskie wino musujące o subtelnej, jasnoróżowej barwie i drobnym, długo utrzymującym się perlage. Aromatyczny bukiet zachwyca nutami soczystego granatu, malin oraz czerwonych owoców leśnych. W smaku świeże, harmonijne i przyjemnie wytrawne, z wyraźną mineralnością, delikatną słonością oraz długim, orzeźwiającym finiszem.

Wino pochodzi z regionu Apulia w południowych Włoszech i powstaje z lokalnych szczepów Primitivo, Negroamaro oraz Verdeca. Winifikacja odbywa się metodą Charmata, podczas której druga fermentacja prowadzona jest przez około dwa miesiące w zamkniętych zbiornikach ciśnieniowych. Dzięki temu wino zachowuje świeży, owocowy charakter, eleganckie bąbelki oraz nowoczesny, niezwykle przystępny styl.

Grona: Primitivo, Negroamaro, Verdeca

Sugestie kulinarne: doskonałe jako aperitif, świetnie komponuje się z owocami morza, lekkimi przystawkami, sałatkami, sushi, rybami oraz delikatnymi daniami kuchni śródziemnomorskiej.

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/primo-rose-1384.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