

Amarone della Valpolicella Classico DOCG



Producent: **SALVALAI, Quinzano, Veneto**
Rocznik: **2017 2018**
Zawartość alkoholu: **15.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Veneto**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **169.39 zł**
Cena brutto: **208.35 zł**

Trzy lata dojrzewania w beczkach z dębu sławońskiego i pół roku leżakowania w butelkach zaowocowało powstaniem eleganckiego, bogatego i potężnego wina. Wytwarzane z naturalnie podsuszanych gron Corvina, Rondinella i Molinara. Ma piękną, intensywnie czerwoną barwę z refleksami koloru dojrzałego owocu granatu. Bukiet pełny i długi. W smaku czereśniowe, z wyczuwalnymi nutami korzennych przypraw i gorzkich migdałów. Pełne wigoru a zarazem ciepłe, miękkie i aksamitne.

Temp. serw. 18 stopni C.

Grona: Corvina 70%, Rondinella 25% and Molinara 5%.

Nagrody i wyróżnienia:



Mundus Vini 2020 - Złoty Medal dla rocznika 2015

Mundus Vini 2017 - Złoty Medal dla rocznika 2013

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/amarone-della-valpolicella-classico-228.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 00 41, 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