



Aquilis Sauvignon Friuli Aquileia DOC

Producent: **CA' BOLANI TENUTA, Cervignano del Friuli, Friuli**
 Rocznik: **2018**
 Zawartość alkoholu: **13.0%**
 Pojemność: **750 ml**
 Region: **Friuli-Venezia Giulia**
 Rodzaj: **wytrawne**
 Kolor wina: **białe**
 Styl: **spokojne**
 Beczka: **NIE**

Cena netto: **123.17 zł**

Cena brutto: **151.50 zł**

Sauvignon w wersji Cru. Po ośmiu miesiącach dojrzewania i troskliwej opieki specjalisty z Bordeaux - profesora Denisa Dubourdieu, otrzymujemy jasne w barwie, niezwykle aromatyczne, świeże i "chrupiące" wino. Znajdziemy w nim bogactwo smaku i aromatów: egzotyczne owoce, białe kwiaty, suszona szalwia, imbir i liście pomidora.

Temp. serw. ok 12 stopni C.

Grona: 100% Sauvignon Blanc

90 points for Aquilis 2012 in Robert Parker's Wine Advocate!

Aquilis 2012 Best Sauvignon in Italy for 2014 Annuario di Luca Maroni wine guide

Najniższa cena sprzed 30 dni (09.12.25-09.01.26): 151,50 zł

Rabaty nie łączą się!

Nagrody i wyróżnienia:



Mundus Vini 2013 - Srebrny Medal dla rocznika 2012

2014 Annuario di Luca Maroni wine guide - Aquilis 2012 Najlepsze Sauvignon we Włoszech

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/aquilis-sauvignon-friuli-aquileia-580.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