



Montubert, Barbaresco DOCG

Producent: **ICARDI, Castiglione Tinella, Piemonte**
Rocznik: **2021**
Zawartość alkoholu: **14.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Piemonte**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Bezczka: **TAK**

Cena netto: **142.97 zł**

Cena brutto: **175.85 zł**

Szlachetne wino wytwarzane z gron zbieranych w szczególnym stadium ich rozwoju, niefiltrowane. Bukiet intensywny i silny, harmonia owoców połączonych z przyprawami, przywołujących różę, wiśnie i zioła. W smaku wino o bardzo bogatej strukturze, jedwabiste, zdecydowanie taniyczne i mocne, ale zrównoważone, o świetnym potencjale starzenia. Podawane powinno być o temperaturze 18-20 stopni Celsjusza. Grona: 100% Nebbiolo

Nagrody i wyróżnienia:



Luca Maroni - 91 pkt dla rocznika 2016

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/montubert-barbaresco-63.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