

Don Mannarone Rosso Passivento IGT



Producent: **MGM DON MANNARONE, Sicilia**
Rocznik: **2022**
Zawartość alkoholu: **13.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Sicilia**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **46.18 zł**

Cena brutto: **56.80 zł**

Początkowo wino dojrzewa w beczkach z francuskiego dębu, następnie przez 4 miesiące już w butelkach. Otrzymywane metodą appassimento - podsuszania przejrzałych gron, w wyniku której wino ma podwyższoną zawartość alkoholu oraz niezwykłą słodycz. Ciemna intensywna czerwona barwa. W nosie kandyzowane figi i dojrzałe owoce. Dobrze zbudowane, harmonijna struktura zarówno w okągłości, jak i w trwałości smaku. Pomimo swojej złożonej budowy nie jest winem trudnym i stanowi doskonały dodatek do medytacji i spotkań towarzyskich.

Sugestie kulinarne: dziczyzna, gulasze i sery.

Grona: 100% Nero D'Avola

! International Wine Challenge - Brązowy Medal dla rocznika 2011

! Decanter 2012 - Złoty Medal dla rocznika 2011

Nagrody i wyróżnienia:



Mundus Vini 2019 - Złoty Medal dla rocznika 2018

Mundus Vini - Złoty Medal dla rocznika 2014

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/rosso-passivento-terre-siciliane.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