

Cuvage Rose Nebbiolo d'Alba Metodo Classico DOC

Producent:	**CUVAGE S.R.L., Aque Terme, Piemonte**
Rocznik:	**2019**
Zawartość alkoholu:	**12.0%**
Pojemność:	**750 ml**
Region:	**Piemonte**
Rodzaj:	**wytrawne**
Kolor wina:	**różowe**
Styl:	**musujące**
Cena netto:	**101.63 zł**
Cena brutto:	**125.00 zł**

Eleganckie, o subtelnie pudrowo-różowym kolorze, otrzymywane metodą klasyczną oferuje elegancki i bardzo trwały perlage. Delikatne aromaty skórki chleba i przypraw mieszają się z nutami porzeczki i agrestu. Wino prezentuje osobowość Nebbiolo. Emanuje elegancją i równowagą.
Grona: 100% Nebbiolo
Sugestie kulinarne: doskonały jako aperitif, jak również świetny dodatek do przystawek i lekkich dań.



Nagrody i wyróżnienia:

The Wine Hunter 2020 - Rosso
Champagne & Sparkling Wine World Championships CSWWC 2019 - SILVER
Champagne & Sparkling Wine World Championships CSWWC 2018 - SILVER
Mundus Vini 2016 - Złoty Medal

Adres strony internetowej produktu:
https://www.winawloskie.pl/cuvage-rose-nebbiolo-d-alba-metodo-classico.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