

Cuvage Rose Nebbiolo d'Alba Metodo Classico DOC



Producent: **CUVAGE S.R.L., Aque Terme, Piemonte**
 Rocznik: **2020**
 Zawartość alkoholu: **12.0%**
 Pojemność: **750 ml**
 Region: **Piemonte**
 Rodzaj: **wytrawne**
 Kolor wina: **różowe**
 Styl: **musujące**
 Beczka: **NIE**

Cena netto: **103.98 zł**

Cena brutto: **127.90 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 porzeczek 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:



Global Sparkling Masters 2025 - Złoty Medal dla 2020

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 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