Bianco Passivento Terre Siciliane IGT



Producent:	**BARONE MONTALTO MGM, Santa Ninfa, Sicilia**
Rocznik:	**2021**
Zawartość alkoholu:	**12.5%**
Pojemność:	**750 ml**
Region:	**Sicilia**
Rodzaj:	**wytrawne**
Kolor wina:	**białe**
Styl:	**spokojne**
Cena netto:	**45.65 zł**
Cena brutto:	**56.15 zł**

Doskonałe białe wino o jasnej słomkowej barwie, pełne i bogate w smaku. W aromacie egzotyczne nuty gruszki i białych brzoskwiń idealnie zbalansowane z długim owocowym finiszem. Wytwarzane metodą appassimento, z podsuszanych gron. Zanim trafi do butelek przez 2 miesiące dojrzewa w zbiornikach ze stali.
Sugestie kulinarne: ryby i młode sery.
Temp. serwowania: 8-10 stopni C.
Grona: Grecanico, Catarratto, Chardonnay

Nagrody i wyróżnienia:

Mundus Vini 2016 - Srebrny Medal dla rocznika 2015

Adres strony internetowej produktu:
https://www.winawloskie.pl/bianco-passivento-terre-siciliane-.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