



Sauvignon Trevenezie IGP

Producent: **PALADIN, Annone Veneto**
Rocznik: **2023**
Zawartość alkoholu: **12.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Veneto**
Rodzaj: **wytrawne, wegańskie**
Kolor wina: **białe**
Styl: **spokojne**
Beczka: **NIE**

Cena netto: **52.44 zł**

Cena brutto: **64.50 zł**

Sauvignon blanc jest najbardziej prestiżowym szczepem winnym i we włoskim słońcu odnalazł dla siebie perfekcyjne "terroir". Uważne ręczne zbieranie winogron i kontrolowane temperatury podczas procesu winifikacji pozwalają uzyskać wszystkie najbardziej charakterystyczne cechy tego niezwykle przyjemnego wina. Barwa słomkowo żółta. Bukiet typowy, ze szlachetnymi nutami grejpfruta, owoców tropikalnych, cytrusów, melona, brzoskwini. W smaku owocowe, wytrawne, świeże i długotrwałe. Dojrzewa przez 5 miesięcy w stalowych zbiornikach. Sugestie kulinarne: idealne do przystawek z ziołami i przyprawami, do szparagów, owoców morza i surowej szynki, doskonały aperitif. Temp. serwowania: 6 stopni C
Grona: Sauvignon Blanc 100%

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/sauvignon-trevenezie.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