# Cuvage Rose Nebbiolo d'Alba Metodo Classico DOC




| | |
|---|---|
| Producent: | **CUVAGE S.R.L., Aque Terme, Piemonte** |
| Rocznik: | **2018** |
| Zawartość alkoholu: | **12.5%** |
| Pojemność: | **1500 ml** |
| Region: | **Piemonte** |
| Rodzaj: | **wytrawne** |
| Kolor wina: | **różowe** |
| Styl: | **musujące** |
| | |
| Cena netto: | **242.03 zł** |
| Cena brutto: | **297.70 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.
**Pojemność 1,5 l w firmowym ozdobnym kartonie (w cenie wina).**
Grona: 100% Nebbiolo
Sugestie kulinarne: doskonały jako aperitif, jak również świetny dodatek do przystawek i lekkich dań.

**Adres strony internetowej produktu:** https://www.winawloskie.pl/cuvage-rose-brut.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