

Bellavista Nectar demi sec, Franciacorta DOCG



Producent: **BELLAVISTA Azienda Agricola, Erbusco, Lombardia**

Rocznik:

Zawartość alkoholu: **12.0%**

Pojemność: **750 ml**

Region: **Lombardia**

Rodzaj: **półsłodkie**

Kolor wina: **białe**

Styl: **musujące**

Bezcza:

Cena netto: **280.81 zł**

Cena brutto: **345.40 zł**

Bellavista Nectar wytwarzana jest tradycyjną metodą z zastosowaniem gron Chardonnay z późnego zbioru z co najmniej 30 różnych winnic, podsuszanych na krzewach. 30% gron fermentuje w małych jasnych dębowych beczkach. Nektar ma jasną i trwałą piankę oraz piękny perłaż. Barwa słomkowożółta z subtelnymi zielonymi refleksami, z wiekiem nabiera złotego odcienia. Bogaty bukiet, w którym dominują białe kandyzowane owoce i kwiaty oraz słodkie nuty miodu. Smak i nos kremowy, rozległy i bardzo gładki, dyskretnie świeży, harmonijny i długi. Dojrzewa w piwnicach przez co najmniej 4 lata od zbioru. Zawartość cukru: 38 gr/litr.

Temp. serw. 6 stopni C

Czas dojrzewania u producenta: 4 lata

Grona: 100% Chardonnay

Długość życia: 25 lat

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/bellavista-nectar-s-a-franciacorta-demi-sec.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