

## Surfine Cuvee, Vino Spumante Brut magnum



Producent: **FOSS MARAI, Guia di Valdobbiadene, Veneto**  
Rocznik:  
Zawartość alkoholu: **11.5%**  
Pojemność: **1500 ml**  
Region: **Veneto**  
Rodzaj: **wytrawne, wegańskie**  
Kolor wina: **białe**  
Styl: **musujące**  
Bezczka:

Cena netto: **167.07 zł**  
Cena brutto: **205.50 zł**

Foss Marai Surfine CUVÉE Brut to najbardziej wyrafinowana wersja historycznego Cuvée producenta. Celem Foss Marai było ulepszenie produktu jeszcze bardziej, poprzez dojrzewanie części wina bazowego w małych beczkach, przez nie mniej niż sześć miesięcy, stosując technikę mikrooksydacji, w której miękną szlachetne taniny i kształtuje się podstawowy smak słynnego CUVÉE Brut, podczas gdy reszta wina dojrzewa w zbiornikach ze stali nierdzewnej nad osadem drożdżowym ("sur lie"). Surfine CUVÉE Brut pokazuje styl Foss Marai, z charakterystycznym delikatnym bukietem żółtych owoców i polnych kwiatów, z nutą papryki (charakterystyczną dla Sauvignon Blanc), które harmonijnie łącząc się, tworzą wyjątkowo zrównoważone wino, w pełni odzwierciedlające niepowtarzalną i niezrównaną osobowość Foss Marai, z przyjemnym i długim finiszem.

Certyfikat wina wegańskiego - WEGANOK

Idealny partner do pierwszych dań o bogatym smaku, serów i wędlin.

Temp. serw. 10° C

Grona: Glera, Sauvignon Blanc, Chardonnay

<https://youtu.be/6z6D0mcqe3E>

[Dołącz karton firmowy gratis >>](#)



**Adres strony internetowej produktu:**

<https://www.winawloskie.pl/surfine-cuvee-vino-spumante-brut-magnum-917.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](mailto: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