



Rinforno Salento Primitivo magnum IGT

Producent: **MGM Rinforno, Forlì, Puglia**
Rocznik: **2023**
Zawartość alkoholu: **15.0%**
Pojemność: **1500 ml**
Region: **Puglia**
Rodzaj: **półwytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **191.38 zł**
Cena brutto: **235.40 zł**

Rinforno ("wzmocnione" w języku włoskim) jest szczególną metodą praktykowaną przez winiarzy z MGM Mondo del Vino, która polega na częściowym podsuszaniu winogron w małych pojemnikach i we "Fruttaia" (czyli w specjalnej komorze o kontrolowanej temperaturze i wilgotności komory). Do tego procesu "wzmocnienia" wykorzystywane są najlepsze grona Primitivo del Salento. W efekcie powstaje potężne, bogate, złożone i eleganckie wino, o bardzo kompleksowym pięknym aromacie, z akcentami suszonej śliwki, ciemnej gorzkiej czekolady i śródziemnomorskich ziół. Bardzo ciężka, wykonana z grubego szkła butelka dodaje szlif temu niezwykłemu winu. Wielki potencjał starzenia. Wino w drewnianej dedykowanej skrzynce.
Temp. serwowania: 14 -16°C
Grona: 100% Primitivo

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/rinforno-salento-primitivo-magnum.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