

## Prosecco Rose Millesimato Brut DOC

Producent: **BOSCO DEL MERLO, Annone Veneto**  
Rocznik: **2023**  
Zawartość alkoholu: **11.5%**  
Pojemność: **750 ml**  
Region: **Veneto**  
Rodzaj: **wytrawne, wegańskie**  
Kolor wina: **różowe**  
Styl: **musujące**  
Bezcza: **NIE**

Cena netto: **71.46 zł**  
Cena brutto: **87.90 zł**



Absolutnie nowa włoska apelacja - Prosecco Rose, produkowane w/g metody Charmat z dodatkiem Pinota Nero. Lśniaca, delikatnie różowa barwa. Delikatny i trwały, finezyjny perlage. Piękny kwiatowy aromat. Bardzo przyjemne i pełne w smaku przynosi eksplozję świeżości owoców i kwiatów.

Sugestie kulinarne: "wino biesiadne", jako aperitif, doskonale do pierwszych dań rybnych, sashimi z łososia lub tuńczyka, również z grillowanymi warzywami.

Temp. serwowania 8/10 ° C

Grona: 85% Glera, 15% Pinot Nero

### Nagrody i wyróżnienia:



The Drink Business - 2023 Gold Prosecco Masters!

### Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/prosecco-rose-millesimato-brut-1048.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