

Cuvage Alta Langa Brut Metodo Classico Millesimato DOCG



Producent: **CUVAGE S.R.L., Aque Terme, Piemonte**
Rocznik: **2020**
Zawartość alkoholu: **12.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Piemonte**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **białe**
Styl: **musujące**
Bezcza: **NIE**

Cena netto: **101.63 zł**
Cena brutto: **125.00 zł**

Słomkowożółta barwa ze złotymi refleksami z bardzo eleganckim i trwałym perłazem. Wytwarzane metodą klasyczną (minimum 36 miesięcy Degorgement à la glace). W nosie klasyczny aromat skórki chleba oraz nuta mineralna nawiązująca do krzemienia. W smaku rześkie, pikantne, strukturalne i świeże. Po aklimatyzacji w kieliszku ujawnia się charakter cuvee z żółtymi owocami, porzeczkami, delikatną wisterią i lekko prażonymi orzechami laskowymi.

Grona: Pinot Nero, Chardonnay.

Sugestie kulinarne: polecamy iść pod prąd łącząc go z daniami głównymi, najlepiej surowymi mięsami, tempurą, owocami morza i warzywami o intensywnym smaku. Sery białe i dojrzewające zawsze mile widziane.

Nagrody i wyróżnienia:

Vinitaly 5 Stars 2020 - 92 pts
The Wine Hunter 2020 - Rosso

Nagrody i wyróżnienia:



The Wine Hunter 2020 - Rosso
Vinitaly 5 Stars 2020 - 92 pts

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/cuvage-alta-landa-brut-metodo-classico-1198.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