

Frappato Sicilia DOC



Producent: **PATRI CANTINE, Sicilia**
Rocznik: **2021**
Zawartość alkoholu: **13.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Sicilia**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Bezczka: **TAK**

Cena netto: **82.36 zł**
Cena brutto: **101.30 zł**

Rubinowa czerwień w kieliszku otwiera się intensywnymi nutami aromatycznymi z delikatną owocowością i kwiatami w tle. Słodkie taniny, świeże, chrupiące owocowe aromaty i bardzo przyjemny smak to wynik bogatej natury winogron dojrzewających w słonecznej Sycylii. W ustach świeża wiśnia, róża i jagody. Świeżość i miękkość smaku połączona z delikatnymi taninami czynią to wino eleganckim i uniwersalnym. Częściowo dojrzewa w beczce.

Grona: Frappato 100%

Sugestie kulinarne: odważne połączenie z daniami rybnymi i zupami z owoców morza lub klasyczne ze średniodojrzałymi, owczymi serami.

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/frappato-sicilia-1217.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