

Wino bezalkoholowe 0.0% De-alcoholised Red



Producent: **ZACCAGNINI Cantina, Bolognano, Abruzzo**

Rocznik:

Zawartość alkoholu: **999.0%**

Pojemność: **750 ml**

Region: **Abruzzo**

Rodzaj: **wytrawne**

Kolor wina: **czerwone**

Styl: **spokojne**

Beczka: **NIE**

Cena netto: **53.66 zł**

Cena brutto: **66.00 zł**

Wino bezalkoholowe uzyskuje się poprzez destylację i de-alkoholizację wina powstałego w wyniku tradycyjnej winifikacji. Destylacja próżniowa, której poddawane są wina 00% Zaccagnini, pozwala uzyskać wino bez alkoholu poprzez podgrzanie do zaledwie 27 °C, w których w warunkach obniżonego ciśnienia odparowuje alkohol. Przy tak niewielkim wzroście temperatury wino zachowuje bukiet smakowy i aromatyczny. Technologia ta została wynaleziona na początku XX wieku przez Carla Junga i jest używana przez wielu producentów w Europie. Zarówno ten bardzo złożony proces, jak i jakość "bazy" wpływają na cenę wina, a im lepsza jakość wina przeznaczanego do de-alkoholizacji - tym lepszy efekt końcowy.

Opis:

Jasnoczerwone z przyjemnym bukietem aromatycznym przypominającym czerwone owoce z subtelną pikantnością. Okrągłe, miękkie na podniebieniu, przy zachowaniu lekkiej taniny i atrakcyjnego finiszu. Świetne jako aperitif, doskonałe o każdej porze dnia pozwala beztrudnie cieszyć się smakiem czerwonego wina.

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/00-de-alcoholised-red-1265.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