

Cerasuolo d'Abruzzo Vino Biologico DOC



Producent: **JASCI Donatello, Vasto, Abruzzo**
Rocznik: **2023**
Zawartość alkoholu: **13.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Abruzzo**
Rodzaj: **wytrawne, biologiczne, wegańskie**
Kolor wina: **różowe**
Styl: **spokojne**
Bezczka: **NIE**

Cena netto: **45.53 zł**
Cena brutto: **56.00 zł**

Winifikacja: moszcz jest fermentowany w kontakcie ze skórkami przez 12 godzin, w celu wzmocnienia nut aromatycznych, po czym następuje miękkie tłoczenie i fermentacja w kontrolowanej temperaturze w stalowych beczkach.

Potencjał dojrzewania: do 2 lat. Kolor wiśniowo-czerwony z odcieniami fioletu. Aromat owocowy z nutami wiśni i truskawek.

Świeże i owocowe w smaku, o dobrej strukturze z posmakiem gorzkich migdałów.

Sugestie kulinarne: pasta, omlet z papryką, świeże sery, np. tarzona ricotta owcza.

Grona: Montepulciano 100%

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/cerasuolo-dabruzzo-vino-biologico-1268.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