

## Trento Extra Brut DOC



Producent: **ROENO, Trentino**  
Rocznik:  
Zawartość alkoholu: **12.5%**  
Pojemność: **750 ml**  
Region: **Trentino-Alto Adige**  
Rodzaj: **wytrawne**  
Kolor wina: **białe**  
Styl: **musujące**  
Bezczka:

Cena netto: **104.88 zł**  
Cena brutto: **129.00 zł**

Urzekające, o niezwyklej strukturze, synteza innowacji i tradycji, z wielką osobowością, charakteryzuje się świeżością, zapachem i delikatnością. Barwa jasnożółto-słomkowa ze złotymi refleksami. Wino o dużej ekspresji z przyjemnymi nutami drożdży i słodkich migdałów, z niuansami aromatycznymi typowymi dla Chardonnay. Niska zawartość cukru resztkowego czyni je winem "dietetycznym".

Grona: 100% Chardonnay

Winifikacja:

Ręczny zbiór, po którym następuje miękkie tłoczenie winogron Chardonnay. Winifikacja odbywa się w 90% w stali i 10% w tonneaux. Wiosną odbywa się butelkowanie z dodatkiem wyselekcjonowanych drożdży. Ręczny remuage

jest przeprowadzany po pobycie na osadzie drożdżowym przez co najmniej 48 miesięcy, a następnie przystępujemy do

disgorgement z dodatkiem liquor d'expedition.

Starzenie na drożdżach: 48 miesięcy.

**Adres strony internetowej produktu:** <https://www.winawloskie.pl/trento-extra-brut-1306.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