





Clematis, Passito Rosso Colline Pescaresi IGT

Producent: **ZACCAGNINI Cantina, Bolognano, Abruzzo**
Rocznik: **2014**
Zawartość alkoholu: **13.0%**
Pojemność: **375 ml**
Region: **Abruzzo**
Rodzaj: **słodkie**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **218.90 zł**
Cena brutto: **269.25 zł**

Oszałamiające Passito Clematis z winnicy Sam Clemente nagrodzone Złotą Koroną przez Vini Buoni d'Italia 2007, w kategorii Montepulciano. Dojrzewa 3 lata w 50-litrowych beczkach z dębu francuskiego, by później przez kolejne 3 lata doskonalić swoje walory w butelce. Wyprodukowano je w ilości zaledwie 1800 litrów. Barwa głęboka ciemnoczerwona przechodząca w czerń. Bukiet intensywny wypełniony lukrecją, karmelem, tytoniem i aromatami zarówno świeżych owoców jak i konfiturowych owoców leśnych. W smaku kremowa słodycz dla podniebienia, nie męcząca bo podparta świeżością. Ponadto rozległe, zharmonizowane i niespotykane długie. Wino o ponad dziesięcioletnim potencjale dojrzewania.

Sugestie kulinarne: wybitne w połączeniu z wiśniowym tortem, choć wcale nie wymaga kulinarnego towarzystwa.

Grona: 100% Montepulciano.

Temperatura serwowania 14-16 stopni C.

Długość życia: 20 lat



Il nostro Clematis 2011 premiato con le 4 Viti dalla Guida Vini VTAE edizione 2017

v i t a e
LA GUIDA VINI
2017

Nagrody i wyróżnienia:



I Vini di Veronelli 2017 - Tre Gwiazdy (Tre Stelle) dla rocznika 2011

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/clematis-passito-rosso-colline-pescaresi-378.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