

Parej, Barolo DOCG



Producent: **ICARDI, Castiglione Tinella, Piemonte**
Rocznik: **2018**
Zawartość alkoholu: **14.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Piemonte**
Rodzaj: **wytrawne, biologiczne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Bezczka: **TAK**

Cena netto: **196.38 zł**
Cena brutto: **241.55 zł**

Wino wagi superciężkiej będące wizytówką Piemontu. Barwa głęboka, rubinowo-czerwona. "Korzenny, wiśniowy cukierek o cudownej delikatności i aksamitnym smaku." Klasyk miękkości, którego zapach słodkiego tytoniu fajkowego jest subtelny i przyjemnie czereśniowy. Dojrzewa w dębowych beczułkach przez 2 lata. W trzecim roku przelewane jest do butelek.

Grona: 100% Nebbiolo z winnic La Morra, Serralunga oraz Barolo
Długość życia: 15-20 lat

Punktacja dla rocznika 2015:

Luca Maroni - 96 /100 pkt

Nagrody i wyróżnienia:



Luca Maroni - 96 pkt dla rocznika 2015

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/parej-barolo-46.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