

## Moi, Primitivo di Manduria DOP



Producent: **VARVAGLIONE Vigne e Vini, Leporano, Puglia**  
Rocznik: **2022**  
Zawartość alkoholu: **14.0%**  
Pojemność: **750 ml**  
Region: **Puglia**  
Rodzaj: **półwytrawne**  
Kolor wina: **czerwone**  
Styl: **spokojne**  
Bezczka: **TAK**

Cena netto: **50.57 zł**

Cena brutto: **62.20 zł**

Winogrona Primitivo, z których wytwarzane jest wino Moi pochodzą z małych krzewów winnic znajdujących się w pobliżu Morza Jońskiego. Barwa czerwono-rubinowa z fioletowymi refleksami. Nos typowy, bardzo intensywny, kojarzący się z czerwonymi owocami w brandy, dżemem śliwkowym, z akcentami przypraw i lukrecji z nutą suszonych owoców. W smaku pełne, miękkie, dobrze zbudowane i zrównoważone, w finale powracają przyjemne nuty aromatyczne czarnej wiśni, suszonych fig, kakao i kawy. To efekt ośmiu miesięcy dojrzewania wina w 225 litrowych dębowych beczkach. Wino przeszło fermentację jabłkowo-mlekową.

Sug. kulinarne: bardzo uniwersalne, świetny kompan do każdego posiłku, tym bardziej gdy towarzyszy grillowanemu czerwonym mięsom.

Grona: 100% Primitivo

Temp. serw. 18-20 stopni.

Firmowy karton Varvaglione **pojedynczy >>>**

Firmowy karton Varvaglione **podwójny >>>**

Firmowy karton Varvaglione **potrójny >>>**

### Nagrody i wyróżnienia:



AWC VIENNA 2018 - Srebrny Medal

Decanter World Wine Awards 2012 - Brązowy Medal dla rocznika 2010

Mundus Vini 2012 - Srebrny Medal dla rocznika 2010

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE VIENNA 2012 - Srebrny Medal dla rocz.2010

**Adres strony internetowej produktu:** <https://www.winawloskie.pl/moi-primitivo-di-manduria-.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