

Il Cardinale Linea Oro, Primitivo di Manduria DOP



Producent: **VARVAGLIONE Vigne e Vini, Leporano, Puglia**
 Rocznik: **2019 2020**
 Zawartość alkoholu: **14.0%**
 Pojemność: **750 ml**
 Region: **Puglia**
 Rodzaj: **półwytrawne**
 Kolor wina: **czerwone**
 Styl:
 Beczka: **TAK**

Cena netto: **98.37 zł**

Cena brutto: **121.00 zł**

Złota Linia Il Cardinale powstaje ze starannie wyselekcjonowanych gron Primitivo dojrzewających w samym sercu chronionej strefy Mandurii. Głęboka czerwono-rubionowa barwa, smak okrągły i miękki, przypominający aromatyczną konfiturę z malin. W tle szaławia, goździki, tymianek i wanilia. Wino bardzo identyfikujące się ze swoim terytorium, z potężną strukturą, ale z zauważalną elegancją, która je wyróżnia. Pomimo swojej mocnej budowy pozostaje bardzo przyjemnym i łatwo pijałym winem, ciepłym i utulającym w smaku. Dojrzewa minimum przez 10 miesięcy w 225 litrowych dębowych beczkach. Wino przeszło fermentację jabłkowo-mlekową.

Sugestie kulinarne: uniwersalne wino, smaczne zarówno bez dodatków, jak i doskonale w połączeniu z daniami mięsnymi i z dojrzałymi serami.

Grona: 100% Primitivo

Temp. serw. 18-20 stopni.

Firmowy karton Varvaglione **pojedynczy >>>**

Firmowy karton Varvaglione **podwójny >>>**

Firmowy karton Varvaglione **potrójny >>>**

Nagrody i wyróżnienia:



BERLINER WEIN TROPHY 2018 - Złoty Medal

Concours Mondial Bruxelles - Złoty Medal dla rocznika 2015

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/il-cardinale-linea-oro-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

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