

Itinera Prima Classe Primitivo Salento IGT



Producent: **MGM ITINERA, Puglia**
Rocznik: **2022**
Zawartość alkoholu: **14.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Puglia**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **42.28 zł**

Cena brutto: **52.00 zł**

W wyniku 12 miesięcy dojrzewania w beczce Primitivo Itynera ma czerwono-rubinową barwę, intensywny aromat pełen czerwonych dojrzałych owoców i wanilii. W ustach pieprz i inne przyprawy. Bardzo dobra struktura, odpowiednio zbalansowane, kompleksowe z delikatnymi przyjemnymi taninami.

Grona: 100% Primitivo.

Sugestie kulinarne: perfekcyjny dodatek do dziczyzny i do pieczeni.

ITYNERA - "PRIMA CLASSE, un viaggio alla ricerca del meglio" / ITYNERA - "Pierwsza klasa, podróż w poszukiwaniu tego co najlepsze"

Temp. serwowania: 16° - 18°C

Nagrody i wyróżnienia:



Mundus Vini 2020 - Srebrny Medal dla rocznika 2018

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/itinera-prima-classe-primitivo-salento.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