



Vernaccia Di San Gimignano DOCG



Producent: **ABBAZIA MONTE OLIVETO, San Gimignano, Toscana**
Rocznik: **2023**
Zawartość alkoholu: **12.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Toscana**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **białe**
Styl: **spokojne**
Beczka: **NIE**

Cena netto: **62.11 zł**

Cena brutto: **76.40 zł**

Pierwsze winnice zostały założone w Monte Oliveto już w 1340 roku przez przybyłych tam mnichów. Na 25-ciu hektarach uprawiany jest uznawany za najstarszą włoską białą odmianę winogron, szczep Vernaccia di San Gimignano. To jednocześnie jedyne białe wino z Toskanii z najwyższą apelacją DOCG. Barwa jasna, słomkowo-żółta z lekko zielonkawymi refleksami. Delikatny, trwały i owocowy bukiet z lekkim odcieniem zielonych jabłek. W smaku mocno mineralne, z dobrą kwasowością, zrównoważone i pełne z lekkim przyjemnym posmakiem goryczki. Sugestie kulinarne: przystawki rybne, zupy, dania makaronowe i świeże sery. Grona: 100% Vernaccia di San Gimignano

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/vernaccia-di-san-gimignano-77.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