

Terra delle Lame, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOP



Producent: **VIGNAMATO, Ancona, Marche**

Rocznik: **2022 2023**

Zawartość alkoholu: **13.0%**

Pojemność: **750 ml**

Region: **Marche**

Rodzaj: **wytrawne**

Kolor wina: **białe**

Styl: **spokojne**

Beczka: **NIE**

Cena netto: **40.65 zł**

Cena brutto: **50.00 zł**

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico jest najważniejszym z win z Marche - regionu położonego pomiędzy Adriatykiem, a Apeninami. Zyskało nawet miano najwybitniejszego białego włoskiego wina do potraw na bazie ryb i owoców morza, z których z kolei słynie kuchnia tego regionu. Tradycyjnie butelkowane w zielonych szklanych amforach, obecnie pokazuje swoje nowocześniejsze oblicze w butelkach o standardowym kształcie. Barwa jasno słonkowa z zielonymi refleksami. Delikatny bukiet owocowo-kwiatowy. W ustach wytrawne, pełne, owocowe. Starzenie: 3 miesiące w stali, 2 miesiące w butelce.

Sugestie kulinarne: wszystkie gatunki ryb, wszelkie potrawy bazujące na rybach i owocach morza, zupy rybne, a w swoim regionie szczególnie polecane do potrawy brodetto - pikantnego bulionu z dokładnie 13(!) gatunków ryb zaprawianego czosnkiem i pomidorami.

Grona: 100% Verdicchio | Temp. serw. 10/12°C

Sugestie kulinarne: wszystkie gatunki ryb, wszelkie potrawy bazujące na rybach i owocach morza, zupy rybne, a w swoim regionie szczególnie polecane do potrawy brodetto - pikantnego bulionu z dokładnie 13 (!) gatunków ryb zaprawianego czosnkiem i pomidorami.

[Więcej o regionie>>](#)

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/valle-delle-lame-verdicchio-dei-castelli-di-jesi-classico.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