

Barolo Bussia DOCG



Producent: **PODERI ALDO CONTERNO, Piemonte**
Rocznik: **2017**
Zawartość alkoholu: **14.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Piemonte**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **533.58 zł**

Cena brutto: **656.30 zł**

Klasyczny kolor granatu, z nutą maliny i anyżu z trwałymi minerałami w tle. Aromaty skóry, wanilii, słodki zapach płatków róży, śliwki i skórki cytrusów. Na podniebieniu mocna i zrównoważona tanina połączona z bardzo soczystą nutą skórki wiśni przyprawioną anyżem i nutą oregano. Młode wino poddawane jest kilkukrotnej dekantacji zanim trafi do dębowych beczek, w których dojrzewa i oczyszcza się przez 26 miesięcy.

Grona: Nebbiolo, Michet, Lampia pochodzące z minimum 15-25. letnich winnic Bussia (Monforte d'Alba)

Najlepsze od: 2022-23

Nagrody dla rocznika 2017:

James Suckling - 96/100

Robert Parker - 92/100

xtra Wine - 94/100

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/barolo-bussia-1078.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 00 41, 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