

Ademar, Spumante Chardonnay Brut



Producent: **PATRI CANTINE, Sicilia**
Rocznik:
Zawartość alkoholu: **12.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Sicilia**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **białe**
Styl: **musujące**
Bezczka: **NIE**

Cena netto: **62.03 zł**
Cena brutto: **76.30 zł**

"Jego aromaty są żywiołowe i silne jak fale morskie, które rozbijają się o klify starożytnego nadmorskiego zamku Falconara".

Słomkowo-żółta, krystaliczna barwa. Delikatny, ale trwały i gęsty perlage. Elegancki bukiet przywołuje charakterystyczne aromaty Chardonnay z owocowymi i kwiatowymi nutami, w których dominują przyjemne zapachy owoców tropikalnych, cytrusów i subtelnych nut gruszek. Na podniebieniu doskonała równowaga i niezwykła świeżość. Mineralny, niezwykle przyjemny finisz.

Grona: Chardonnay 100%

Sugestie: par excellence to z pewnością surowe ryby i skorupiaki. Odpowiedni do przystawek: z półmiskiem wędlin i świeżych serów lub jako aperitif.

Smakuje najlepiej serwowane na tarasie z pięknym widokiem na morze lub jezioro (najlepiej na Morze Śródziemne:)

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/ademar-spumante-chardonnay-brut-1247.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