



Poggio Pelato, Pinot Nero, Oltrepo Pavese DOC

Producent: **ZONIN IL BOSCO, Lombardia**
Rocznik: **2018**
Zawartość alkoholu: **14.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Lombardia**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **55.69 zł**

Cena brutto: **68.50 zł**

Eliksir zdrowia. Wino o największej zawartości naturalnych antyoksydantów czyli przeciwutleniaczy, które neutralizują wolne rodniki, a tym samym zapobiegają chorobom serca, naczyń krwionośnych oraz opóźniają efekt starzenia się. Krzewy Pinot Nero są bardzo wysoko cenione przez światowych enologów. Winorośl ta wymaga terenów suchych i uprawy ekstensywnej, dając grona, mające tę szczególną właściwość, że mogą być poddawane fermentacji ze skórkami jak i bez nich. Wino ma barwę lśniącej wiśni i intensywny bukiet, pachnący świeżością i leśnymi owocami. W smaku bardzo przyjemne, delikatne z odrobiną malin, truskawek i czarnych jagód. Dojrzewanie: 12 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego.

Temp. serw. 16-18 stopni C

Sugestie kulinarne: młode - doskonale współgra z całym posiłkiem; dojrzałe - wspaniale towarzyszy gotowanym i pieczonym mięsom, a także serom.

Grona: 100% Pinot Nero

Nagrody i wyróżnienia:



GAMBERO ROSSO Vini d'Italia 2008 - 1 kieliszek dla rocz. 2004

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/poggio-pelato-pinot-nero-oltrepo-pavese-157.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