



Vejo, Amarone Della Valpolicella Classico D.O.C.G

Producent: **SALVALAI, Quinzano, Veneto**
Rocznik: **2011**
Zawartość alkoholu: **15.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Veneto**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **234.96 zł**
Cena brutto: **289.00 zł**

Vejo to ekskluzywna wersja Amarone Classico, przyciągająca intensywnością doznań, pełna wigoru i ciepła. Gronom użytym do jego produkcji wydłużono znacznie tradycyjny czas podsuszania tak, by zapewnić maksymalną koncentrację cukru, aromatów i polifenoli. Potrzebowało trzech lat dojrzewania w dębowych beczkach i kolejnych 9 miesięcy w butelkach, by zabłysnąć potencjałem swoich możliwości. Ma głęboką, intensywną, czerwono-granatową barwę. Bukiet owocowy, złożony i trwały. Charakteryzuje się doskonałą kompozycją aksamitnych tanin, wysoką zawartością alkoholu i glicerynową gładkością. Dominują w nim nuty korzennych przypraw, dojrzałych czereśni, migdałów i czekolady.

Długość życia: 20 lat.

Temp. serw. 18 stopni C.

Grona: Corvina 70%, Rondinella 25% and Molinara 5%

Nagrody:

International Vine & Spirit Competition - Srebrny Medal dla rocznika 2011

International Wine & Spirit Competition 2015 - Srebrny Medal dla rocznika 2008 | Wino Wybitne!

Nagrody i wyróżnienia:



International Vine & Spirit Competition - Srebrny Medal dla rocznika 2011

Mundus Vini - Złoty Medal dla rocznika 2010 The Best amarone of the show!

International Wine & Spirit Competition 2015 - Srebrny Medal dla rocznika 2008 - Wino Wybitne!

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/vejo-amarone-della-valpolicella-classico.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