

A-Mano Fiano-Greco Puglia IGT

Producent: **A.MANO, Castellaneta, Puglia**
 Rocznik: **2022**
 Zawartość alkoholu: **13.0%**
 Pojemność: **750 ml**
 Region: **Puglia**
 Rodzaj: **wytrawne**
 Kolor wina: **białe**
 Styl: **spokojne**
 Beczka: **NIE**

Cena netto: **46.75 zł**

Cena brutto: **57.50 zł**



Wino powstałe z bardzo ciekawego, połączenia dwóch pulijskich gron. Piękny aromat kwiatów brzoskwini (Fiano), z dodatkiem doskonale poprawiającego strukturę Greco. W finale kiwi i grejfrut. Uniwersalne aromatyczne wino, otulające zimą, świeże i niezwykle przyjemne latem. Idealnie pasuje do owoców morza, dań rybnych, kurczaka, sałatki, do wiosennych szparagów, a latem do makaronów, ravioli np ze szpinakiem.

Grona: Fiano 90%, Greco 10%

A-Mano Bianco znalazło się w tym roku w The Times na liście 50 najlepszych win na czas świąt wg Jane MacQuitty.

„Mano Bianco 2016 to róg obfitości aromatów. Pełne, okrągłe, odważne, z długim i pikantnym wykończeniem. Jest tym rodzajem ekscytującego białego wina na zimę, świeżego, ale pełnego ciała, które sprawi, że docenisz lepiej świąteczne dania.”



THE TIMES

FOOD & DRINK

**Jane MacQuitty:
50 best white wines
for Christmas**

“A Mano Bianco 2016 is a fine fruit salad of a big, bold, buttery Italian, with a long, smoky, spicy finish. It is just the sort of heady, herby, warming winter white that brings out the best in festive food.”

Jane MacQuitty

November 18 2017

Nagrody i wyróżnienia:



The Wine Gang 2018 - 90 pkt

International Wine Challenge 2018 - 93 pkt

Sommelier Wine Awards 2018 - Srebrny Medal dla rocznika 2017

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/a-mano-fiano-greco-puglia.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