

Nuj Suj, Barbera d'Asti Vino Biologico DOCG



Producent: **ICARDI, Castiglione Tinella, Piemonte**
Rocznik: **2018**
Zawartość alkoholu: **14.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Piemonte**
Rodzaj: **wytrawne, biologiczne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **94.15 zł**
Cena brutto: **115.80 zł**

Doskonała Barbera dojrzewająca w dębowych beczułkach przez 18 miesięcy, o intensywnej rubinowej barwie. W smaku silne i trwałe, z intensywnym i pikantnym bukietem. Z roku na rok coraz bardziej korzenne. Słychać w nim piękny dialog jeżyny z przycinanym dębem. Jest niespotykane owocowe z doskonale wyczuwalną ciemną śliwką. Wino to zadedykowało sobie samym małżeństwo ICARDI, gdyż w dialekcie piemonckim nazwa „NUJ SUJ” oznacza „TO MY”. Naprawdę wyjątkowe.
Temp serw. 16-18 stopni Celsjusza
Grona: 100% Barbera.

Nagrody i wyróżnienia:



Luca Maroni - 92 pkt dla rocznika 2017

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/nuj-suj-barbera-d-asti-vino-biologico.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