



Prosecco Spumante Brut DOC

Producent: **CA' BOLANI TENUTA, Cervignano del Friuli, Friuli**
Rocznik: **2022**
Zawartość alkoholu: **11.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Friuli-Venezia Giulia**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **białe**
Styl: **musujące**
Beczka: **NIE**

Cena netto: **59.76 zł**

Cena brutto: **73.50 zł**

Produkowane wg tradycyjnej metody Charmat/Martinotti. Jasna słonkowa barwa z długotrwałym drobnym perłazem. Intensywny bukiet z nutami kwiatów wisterii i jabłka. Harmonijne w smaku, bardzo przyjemnie owocowe z nutą migdałową.

Sug. kulinarne: jako aperitif, jak również do warzyw, ryb oraz delikatnych potraw.

Temp. serwowania 6-8 stopni C.

Grona: 100% Glera

Nagrody i wyróżnienia:



Decanter World Wine Awards 2012 - Srebrny Medal

Mundus Vini 2011 - Złoty Medal

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/prosecco-spumante-brut-579.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