

Aquilis Sauvignon Friuli Aquileia DOC



Producent: **CA' BOLANI TENUTA, Cervignano del Friuli, Friuli**
 Rocznik: **2018**
 Zawartość alkoholu: **13.0%**
 Pojemność: **750 ml**
 Region: **Friuli-Venezia Giulia**
 Rodzaj: **wytrawne**
 Kolor wina: **białe**
 Styl: **spokojne**
 Beczka: **NIE**

Cena netto: **121.06 zł**

Cena brutto: **148.90 zł**

Sauvignon w wersji Cru. Po ośmiu miesiącach dojrzewania i troskliwej opieki specjalisty z Bordeaux - profesora Denisa Dubourdieu, otrzymujemy jasne w barwie, niezwykle aromatyczne, świeże i "chrupiące" wino. Znajdziemy w nim bogactwo smaku i aromatów: egzotyczne owoce, białe kwiaty, suszona szalwia, imbir i liście pomidora.

Temp. serw. ok 12 stopni C.

Grona: 100% Sauvignon Blanc

90 points for Aquilis 2012 in Robert Parker's Wine Advocate!

Aquilis 2012 Best Sauvignon in Italy for 2014 Annuario di Luca Maroni wine guide

Nagrody i wyróżnienia:



Mundus Vini 2013 - Srebrny Medal dla rocznika 2012

2014 Annuario di Luca Maroni wine guide - Aquilis 2012 Najlepsze Sauvignon we Włoszech

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/aquilis-sauvignon-friuli-aquileia-580.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