



Castel Firmian Pinot Grigio Riserva

Cena brutto	71,00 zł
Cena netto	57,72 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	MZ.03
Producent	Mezzocorona

Opis produktu

Wino prezentuje jasnożółtą barwę i nuty przypominające dojrzałe owoce białe brzoskwinie, gruszki i dojrzały rumianek. Mieszą się ze słodkimi nutami wanilii pochodzącymi z wyrafinowania w dębie. Harmonijne, eleganckie wino. Po fermentacji wino leżakuje w dębowych beczkach przez 6-8 miesięcy. Po 10-11 miesiącach wino fermentowane w stali nierdzewnej miesza się z winem fermentowanym w beczce.

Idealne jako aperitif, dobrze komponuje się z daniami z grilla, rybami i białymi mięsami. Jest to idealne uzupełnienie do makaronu z borowikami.