



COTNARI

Gama: CLASIC

FRÂNCUȘĂ

alb sec

Cu o identitate ușor de recunoscut prin nota vioaie susținută de o bună aciditate, Francușa se distinge prin aroma fină de fructe. Culoarea galben-pal sau galben-verzui, aroma vegetală de strugure pârguit și gustul echilibrat și catifelat conferă vinului toate calitățile care încântă deopotrivă simțurile. Iubitorii unui vin sec, fructuos și recomfortant preferă Francușa înaintea celorlaltor vinuri din podgorie.

Recomandări culinare: preparate din pește, moluște, raci, carne de pasăre, aperitive, ficat de rață sau gâscă, brânză de capră, brânză de burduf, pui la grill, somon, scoici, fructe de mare.

Alc: 12 % volum

Servire: 8-10 °C

Păstrare: 5-15 °C

Livrare: 6 buc./bax

Notițe

