



TOMMASI

Graticcio Appassionato

En medium fyldig vin. Fruktig smak med god sødme, kirsebær, hint av lakris og pepper. Myk fruktig ettersmak. Vinen produseres etter den tradisjonelle "Appassimento" = tørkeprosess. En del av druene ligger i trekasser i ca 30 dager før forsiktig pressing av druene og 6 måneder fatlagring på slavonsk eik før tapping på flaske. Vinen produseres på klassiske Corvina, Rondinella og Merlot.

Horeca veil. eksl. mva: **504,08**



Lyst kjøtt



Friskhet



Corvina 70%, Merlot 10%, Rondinella 20%



Ost



Fylde



Drikkeklar, ikke egnet for lagring



Storfe



Myk og sødmefull med god fylde, preg av røde bær, tørket frukt, litt urt, krydder og vanilje.

Vinmonopol nr	110606	Alkoholprosent	12%	Varetype	Rødvin
EPD nr	2764397	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	9 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	-	Forpakning	300 cl, BIB under 4 ltr	Segment	-