



TOMMASI

Amarone della Valpolicella Classico

Rubinrød farge. Intens og ren duft av modne kirsebær, bjørnebær og blåbær. Mild kryddertone. Tørr, samtidig bløt munnfølelse, fin balanse og myke tanniner. Lang sødmefull ettersmak. Druene håndplukkes fra prestige-vinmarkene La Groletta og Conca d'Oro i Valpolicella Classico-sonen. Druene ligger til tørk i ca. 3 måneder, presses forsiktig. Fermentering i ståltanker i 25 dager ved 25-30°C. Modnes 3 år på Slavonske eikefat. Elegansen og strukturen i vinen passer perfekt til fylldige retter av vilt og rødt kjøtt.

VINMONOPOLET: **465,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **394,17**



Ost



Storfe



Storvilt



Friskhet



Fylde



Corvina 50%,
Corvinone 15%,
Rondinella 30%,
Oseleta 5%



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Fyldig og myk, preg av modne røde bær, rosin, te, sjokolade, urt og fat. Ettersmak med god lengde.

Vinmonopol nr	629901	Alkoholprosent	15%	Varetype	Rødvin
EPD nr	393041	Vecturanummer	105106	Sukkerinnhold	4,5 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Veneto	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-