



TOMMASI

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.

VINMONOPOLET: **99,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **91,21**



Lam og sau



Friskhet



Corvina 70%, Merlot 10%, Rondinella 20%



Storfe



Fylde



Drikkeklar, ikke egnet for lagring



Svinekjøtt



Myk og sødmefull, preg av røde bær, litt tørket frukt, vanilje og urter.

| | | | | | |
|---------------|---------------|----------------|-----------------------|---------------|---------------|
| Vinmonopol nr | 955202 | Alkoholprosent | 12% | Varetype | Rødvin |
| EPD nr | - | Vecturanummer | - | Sukkerinnhold | 9 g/l |
| Land | Italia | Utvalg | - | Syreinnhold | 5 g/l |
| Distrikt | Øvrige | Forpakning | 37.5 cl, Glass | Segment | - |