

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.

Horeca veil. eksl. mva: **94,68**

Lam og sau

Storfe

Svinekjøtt

Friskhet

Fylde

Corvina 70%, Merlot 10%, Rondinella 20%

Drikkeklar, ikke egnet for lagring

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

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	**-**