



TOMMASI

Surani Heracles

Dyp rubinrød farge. Fruktig duft av kirsebær, jordbær og lakris. Kraftig og rik, god munnfølelse og behagelige tanniner. Vinifikasjon: 12 dager gjæring i temperaturkontrollerte ståltanker og 10 måneder fatlagring. Puglia er halvøyen som danner hælen på den italienske "støvelen" og regionen er en de rikeste jordbruksområdene i Italia, og her er det stor produksjon av olivenolje, korn og vin. Manduria-området vender mot Tarantobukta mot det Joniske hav i sør, her ligger vingården med 80 hektar dyrket mark. Med flott sørvendt soleksponering, kalkstengrunn og leirholdig jord. Vinrankene er plantet med en tetthet på 5.500 vinplanter per hektar, og oppbundet i guyot-system.

Horeca veil. ekskl. mva: **241,25**



Lam og sau



Friskhet



Primitivo 100%



Ost



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storfe



Kraftig og rik med god struktur og modne tanniner.

Vinmonopol nr	1707801	Alkoholprosent	13%	Varetype	Rødvin
EPD nr	4142014	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	6,9 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Puglia	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-