



TOMMASI

Tommasi Valpolicella

TOMMASI VALPOLICELLA - Vinrankene vokser i DOC området i Valpolicella. Tradisjonell vinifisering med 7 dagers gjæring i ståltank, etterfulgt av 4 måneder lagring på ståltanker og 2 måneder på 65 hl Slavonske eikfat. Rubinrød farge. Frisk og fruktig vin med myke tanniner, preg av kirsebær og svale urter, og med en fast fin avslutning.

Horeca veil. ekskl. mva: **188,53**



Lyst kjøtt



Friskhet



Corvina 60%,
Molinara 10%,
Rondinella 30%



Ost



Fylde



Drikkeklar, ikke egnet for lagring



Svinekjøtt



Ung, slank og saftig med myk munnfølelse, preg av ferske røde bær og litt grønne urter.

Vinmonopol nr	3053301	Alkoholprosent	12%	Varetype	Rødvin
EPD nr	547174	Vecturanummer	105108	Sukkerinnhold	5,9 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Veneto	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-