



TOMMASI

Tommasi Valpolicella

TOMMASI VALPOLICELLA - Vinrankene vokser i DOC området i Valpolicella. Tradisjonell vinifikasjon 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.

VINMONOPOLET: **189,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **172,39**



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	-