

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 avsluting.

Horeca veil. eksl. mva: **185,67**

Lyst kjøtt

Ost

Svinekjøtt

Friskhet

Fylde

Corvina 60%, Molinara 10%, Rondinella 30%

Drikkeklar, ikke egnet for lagring

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	**-**