



TOMMASI

## Tommasi Recioto Fiorato

Recioto er en vin med en svært lang tradisjon, den er faktisk forløperen til den berømte Amarone-vinen. Druene tørkes i fire måneder før temperaturkontrollert fermentering i rustfritt stål. Deretter 12 måneder lagring i eikefat. Dyp rubinrød farge. Varm, søt og intens duft av konfekt og mørke bær. Behagelig søtlig frukt, rund og fløyelsmyk med smak av kirsebær og svsker. Dessertvinen passer godt til modne oster, sjokoladefondant og andre mørke kaker med bær. Tommasi Family Estates har et integrert produksjonssystem som garanterer øko-bærekraftig drift. De bruker ikke produkter av animalsk opprinnelse eller allergener i vinproduksjonen.

Horeca veil. eksl. mva: **246,56**



Dessert, kake, frukt



Friskhet



Corvina 65%, Molinara 5%, Rondinella 30%



Ost



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Søt frukt, rund og fløyelsaktig, smak av sviske og kirsebær.

|               |                |                |                       |               |               |
|---------------|----------------|----------------|-----------------------|---------------|---------------|
| Vinmonopol nr | <b>3302602</b> | Alkoholprosent | <b>13%</b>            | Varetype      | <b>Rødvin</b> |
| EPD nr        | <b>6701478</b> | Vecturanummer  | <b>178386</b>         | Sukkerinnhold | <b>70 g/l</b> |
| Land          | <b>Italia</b>  | Utvalg         | -                     | Syreinnhold   | <b>5 g/l</b>  |
| Distrikt      | <b>Veneto</b>  | Forpakning     | <b>37.5 cl, Glass</b> | Segment       | -             |