



TOMMASI

## Tommasi Valpolicella Ripasso Classico Superiore

Tommasi RIPASSO - produsert etter "ripasso" metoden, annengangsgjæring på drueskall etter Amarone produksjonen. Vinen lagres 18 måneder på slavonsk eik (fra Kroatia). Dyp rubinrød farge. Flott krydret nese med toner av sort pepper, hint av tobakk, lakris, fat og sjokolade. Smaken er fyldig og kraftig med innslag av kirsebær og mørke bær. Rik på smak med god balanse.

Horeca veil. ekskl. mva: **495,81**



Lam og sau



Friskhet



Corvina 70%,  
Corvinone 5%,  
Rondinella 25%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Svinekjøtt



Saftig, myk og litt utviklet, preg av modne bær, tørket frukt, litt urter, vanilje, fat og krydder.

Vinmonopol nr	<b>4176605</b>	Alkoholprosent	<b>13%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>2153567</b>	Vecturanummer	<b>125366</b>	Sukkerinnhold	<b>6,2 g/l</b>
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>5 g/l</b>
Distrikt	<b>Veneto</b>	Forpakning	<b>150 cl, Glass</b>	Segment	-