



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 fylldig og kraftig med innslag av kirsebær og mørke bær. Rik på smak med god balanse.

VINMONOPOLET: **529,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **464,78**



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