



TOMMASI

Casisano Rosso di Montalcino

Tradisjonell vinifikasjon med 15 dager på temperaturkontrollert ståltanker. 6 måneder modning på flaske før salg. Rubinrød. Floral duft med aroma fra plommer, røde bær og krydder. Tørr, elegant med god balanse av tanniner, middels lengde og myk avslutning.

Horeca veil. ekskl. mva: **253,54**



Lam og sau



Friskhet



Brunello 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storfe



Tørr, god balanse mellom tanniner og syre. Fin lengde og myk avslutning.

Vinmonopol nr	5400801	Alkoholprosent	13%	Varetype	Rødvin
EPD nr	4641692	Vecturanummer	150060	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Toscana	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-