



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.

VINMONOPOLET: **249,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **220,76**



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	-