

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. eksl. mva: **249,01**

Lam og sau

Lyst kjøtt

Storfe

Friskhet

Fylde

Brunello 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

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	**-**