



TOMMASI

## Casisano Brunello di Montalcino

Tradisjonell vinifikasjon med 25 dager på temperaturkontrollert ståltanker. 3 års lagring på Slavonske eikefat og minimum 6 måneder på flasker før salg. Dyp rubinrød farge. Ren duft med intense aromaer av frukt og krydder. Flott struktur, elegant og balansert. Kraftig vin med myke tanniner og en kompleks frukt- og kryddersmak.

Horeca veil. ekskl. mva: **459,42**



Ost



Friskhet



Brunello 100%



Storfe



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storvilt



Strukturert, balansert og kraftfull, med myke tanniner og lang avslutning.

Vinmonopol nr	<b>5400901</b>	Alkoholprosent	<b>14%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>4641734</b>	Vecturanummer	<b>150061</b>	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>5 g/l</b>
Distrikt	<b>Toscana</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-