

TOMMASI

Pinot Grigio

Tommasi's Pinot Grigio dyrkes på vinmarken Le Rosse i Sant'Ambrogio i Valpolicella. Vinstokkene er plantet tett og beskjæres kraftig, noe som gir en begrenset avling druer av høy kvalitet. Druene høstes om natten for å beholde friskhet og syre. Temperaturkontrollert fermentering og fire måneders lagring på ståltank. Blek gyllen farge. Frisk og krydret duft av eple og sitrus med hint av tropisk frukt. Tørr og frisk smak av hvit fersken, eple og sitrus. Fin struktur, god munnfølelse og frisk avslutning.

Horeca veil. eksl. mva: **500,04**

Fisk

Lyst kjøtt

Skalldyr

Friskhet

Fylde

Sødme

Pinot Grigio 100%

Drikkeklar, ikke egnet for lagring

Middels fylde, rund og fruktig med frisk avslutning.

Vinmonopol nr	**7407706**	Alkoholprosent	**12%**	Varetype	**Hvitvin**
EPD nr	**5514575**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**7,1 g/l**
Land	**Italia**	Utvalg	**Bestillingsutvalg**	Syreinnhold	**5 g/l**
Distrikt	**Delle Venezie**	Forpakning	**300 cl, BIB under 4 ltr**	Segment	**-**