



TOMMASI

## Tommasi Valpolicella

TOMMASI VALPOLICELLA - Vinrankene vokser i DOC området i Valpolicella. Tradisjonell vinifikasjon med 7 dagers gjæring i ståltank, etterfulgt av 4 måneder lagring på ståltanker og 2 måneder på 65 hl Slavonske eikfat. Rubinrød farge. Frisk og fruktig vin med myke tanniner, preg av kirsebær og svale urter, og med en fast fin avslutning.

Horeca veil. eksl. mva: **576,77**



Lyst kjøtt



Friskhet



Corvina 60%,  
Molinara 10%,  
Rondinella 30%



Ost



Fylde



Drikkeklar, ikke egnet for lagring



Svinekjøtt



Ung og fruktig, preg av røde bær, urter og krydder. Frisk og svakt bitter ettersmak.

Vinmonopol nr	<b>7675706</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>4899084</b>	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>5,9 g/l</b>
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>5 g/l</b>
Distrikt	<b>Veneto</b>	Forpakning	<b>300 cl, BIB under 4 ltr</b>	Segment	-