



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.

VINMONOPOLET: **559,90**

Horeca veil. eksl. mva: **525,61**



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