

TOMMASI

Tommasi Monte Croce Passito Bianco

100 % Garganega. Druene ligger til tørking i små kasser fra de plukkes på høsten til følgende januar. Etter tradisjonell vinifikasjon lagres vinen seks måneder på ståltanker og deretter seks måneder på fransk eik. Dette er en varm, søt og intens vin med hint av honning og mandel.

Horeca veil. eksl. mva: **237,23**

Aperitiff/avec

Dessert, kake, frukt

Ost

Friskhet

Fylde

Sødme

Garganega 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

God sødme, silkemyk med toner av honning og mandel.

Vinmonopol nr	**8198802**	Alkoholprosent	**13%**	Varetype	**Hvitvin**
EPD nr	**5041884**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**130 g/l**
Land	**Italia**	Utvalg	**Bestillingsutvalg**	Syreinnhold	**6 g/l**
Distrikt	**Veneto**	Forpakning	**37.5 cl, Glass**	Segment	**-**