



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.

VINMONOPOLET: **265,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **224,82**



Aperitiff/avec



Friskhet



Garganega 100%



Dessert, kake, frukt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Ost



Sødme



God sødme, silkemyk med toner av honning og mandel.

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