



TOMMASI

## Graticcio Appassionato

En medium fyldig vin. Fruktig smak med god sødme, kirsebær, hint av lakris og pepper. Myk fruktig ettersmak. Vinen produseres etter den tradisjonelle "Appassimento" = tørkeprosess. En del av druene ligger i trekasser i ca 30 dager før forsiktig pressing av druene og 6 måneder fatlagring på slavonsk eik før tapping på flaske. Vinen produseres på klassiske Corvina, Rondinella og Merlot.

VINMONOPOLET: **167,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **165,-**



Lam og sau



Friskhet



Corvina 70%, Merlot 10%,  
Rondinella 20%



Storfe



Fylde



Drikkeklar nå, men kan  
også lagres



Storvilt



Myk og sødmefull, preg  
av røde bær, litt tørket  
frukt, vanilje og urter.

Vinmonopol nr	<b>9151601</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>2374171</b>	Vecturanummer	<b>128517</b>	Sukkerinnhold	<b>9 g/l</b>
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>5 g/l</b>
Distrikt	-	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-