



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.

Horeca veil. eksl. mva: **177,-**



Lam og sau



Friskhet



Corvina 70%, Merlot 10%, Rondinella 20%



Storfe



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storvilt



Myk og sødmefull med god fylde, preg av røde bær, tørket frukt, litt urt, krydder og vanilje.

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