

TOMMASI

Tommasi Bardolino

Corvina, rondinella og molinara er først og fremst kjent som druesortene bak de berømte og kraftfulle Veneto-vinene Ripasso og Amarone della Vaplolicella. Nå har interessen rundt de tre druene fått en ny oppblomstring i vinområdet Bardolino, sørøst for den berømte Gardasjøen. I Bardolino er alkoholen svakere, kraften er erstattet med eleganse, og det er den friske, slanke og livlige frukten som dominerer. Syrlige røde kirsebær, jordbær, bringebær og et hint av urter er typiske aromaer i dette området. Dette er en vinstil som egner seg godt til sommerlig mat som hvit fisk på grillen, pastaretter med tomatsaus og friske urter.

Horeca veil. eksl. mva: **499,66**

Grønnsaker

Lyst kjøtt

Svinekjøtt

Friskhet

Fylde

Corvina 60%, Molinara 10%, Rondinella 30%

Drikkeklar, ikke egnet for lagring

Saftig, kirsebærpreget og litt krydret med innslag av jordbær, hint av lakris og grønne urter.

Vinmonopol nr	**12158606**	Alkoholprosent	**12%**	Varetype	**Rødvin**
EPD nr	**5652383**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**5,1 g/l**
Land	**Italia**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**5 g/l**
Distrikt	**Veneto**	Forpakning	**300 cl, BIB under 4 ltr**	Segment	**-**