



TOMMASI

## Il Sestante Amarone Della Valpolicella DOCG

Corvina Veronese 70%, Rondinella 25%, Molinara 5% er fra Tommasi egne vinmarker i de flotte åssidene i Valpolicella. Druene selekteres nøye og hvordan de tørker sine druer er fortsatt en hemmelighet og det skaper en elegant, bløt og aldri overveldene amarone! Mørk rubinrød farge, duft av modne kirsebær og plommer, og lett blomsterhint og jordbunns aroma. Fylldig smak og god struktur. De bløte tanninene gir en rikere frukt som gir en fin balanse i den syrlige ettersmaken. Vinens rundhet og fylde passer godt til rike og kraftige retter, som gryteretter og grillet mat, gjerne vilt eller rødt kjøtt, og til modne oster med syltetøy. Etter at druene har ligget til tørking og visnet sakte i 3 måneder overføres druene til temp.kontrollerte ståltanker og fermentering skjer i 20-25 dager ved 25°-30°C. Modning..



Ost



Friskhet



Corvina 70%,  
Rondinella 25%,  
Molinara 5%



Storfe



Fylde



Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring



Storvilt

|               |                   |                |                     |               |                |
|---------------|-------------------|----------------|---------------------|---------------|----------------|
| Vinmonopol nr | <b>14651701-1</b> | Alkoholprosent | <b>15%</b>          | Varetype      | <b>Rødvin</b>  |
| EPD nr        | <b>280941</b>     | Vecturanummer  | <b>178421</b>       | Sukkerinnhold | <b>4,7 g/l</b> |
| Land          | <b>Italia</b>     | Utvalg         | -                   | Syreinnhold   | <b>5 g/l</b>   |
| Distrikt      | <b>Veneto</b>     | Forpakning     | <b>75 cl, Glass</b> | Segment       | -              |