

TOMMASI

Tommasi Amarone della Valpolicella Classico

Rubinrød farge. Intens og ren duft av modne kirsebær, bjørnebær og blåbær. Mild kryddertone. Tørr, samtidig bløt munnfølelse, fin balanse og myke tanniner. Lang sødmefull ettersmak. Druene håndplukkes fra prestige-vinmarkene La Groletta og Conca d´Oro i Valpolicella Classico-sonen. Druene ligger til tørk i ca. 3 måneder, presses forsiktig. Fermentering i ståltanker i 25 dager ved 25-30°C. Modnes 3 år på Slavonske eikefat. Elegansen og strukturen i vinen passer perfekt til fyldige retter av vilt og rødt kjøtt.

Horeca veil. eksl. mva: **244,57**

Ost

Storfe

Storvilt

Friskhet

Fylde

Corvina 50%, Corvinone 15%, Rondinella 30%, Oseleta 5%

Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring

Fyldig og myk, preg av modne røde bær, rosin, te, sjokolade, urt og fat. Ettersmak med god lengde.

Vinmonopol nr	**18549802**	Alkoholprosent	**15%**	Varetype	**Rødvin**
EPD nr	**6613566**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**6,5 g/l**
Land	**Italia**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**5 g/l**
Distrikt	**Veneto**	Forpakning	**37.5 cl, Glass**	Segment	**-**