



TOMMASI

Tommasi Bardolino DOC

Lys blålilla farge. Fruktig aroma fra kirsebær, jordbær, rips og et fint krydderhint. Tørr, fruktig og balansert smak, med en krydret og fruktig ettersmak. "Villa Fontana" - en Bardolino DOC, fra åssiden øst for Gardasjøen. 12 dager fermentering i ståltank ved 23 °C og kort (remontage) pumping, en teknikk man bruker i vinproduksjonen for å øke aromauttrekk av drueskallet. 4 måneder modning på ståltank før tapping på flaske.

Horeca veil. eksl. mva: **170,22**



Fisk



Friskhet



Corvina 60%,
Rondinella 30%,
Molinara 10%



Lyst kjøtt



Fylde



Fruktig aroma fra kirsebær, jordbær, rips og et fint krydderhint. Tørr, fruktig og balansert smak, med en krydret og fruktig ettersmak.



Svinekjøtt

Vinmonopol nr	8003109	Alkoholprosent	12%	Varetype	Rødvín
EPD nr	5269329	Vecturanummer	152194	Sukkerinnhold	-
Land	Italia	Utvalg	-	Distrikt	Veneto
Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-		