



TOMMASI

## Tommasi Bardolino DOC

Lys blållilla 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.



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	<b>8003109</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>5269329</b>	Vecturanummer	<b>152194</b>	Sukkerinnhold	-
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	-	Distrikt	<b>Veneto</b>
Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-		