

TOMMASI

Ammura Etna Rosso

100 % Nerello Mascalese – en lokal druesort med dyp forankring i Etna-regionen (Linguaglossa (CT), distriktene Alboretto – Chiuse del Signore). Klar rubinrød farge. Tydelig duft av modne ville bær, kirsebær og granateple, med hint av svart pepper, søt tobakk og vulkansk stein. Elegant og harmonisk med silkemyke tanniner og livlig syre som gir friskhet og lang ettersmak. Passer til grillet lyst og rødt kjøtt, svine- og lammestek. Utmerket til Pasta alla Norma, sopprisotto og lagrede oster. Modnet 6 måneder i ståltanker og 12 måneder i 20 hl eikefat. 2022 er en balansert og god årgang som viser Etna-terroirets unike karakter. En mild vinter og regnfull vår ga jevn vekst, mens den varme sommeren med store temperaturforskjeller sikret optimal modning. Håndplukket i små kurver (15 kg) i tredje uke av…

Horeca veil. eksl. mva: **331,69**

Lam og sau

Ost

Storfe

Friskhet

Fylde

Nerello Mascalese 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Balansert, myke tanniner, frisk syre.

Vinmonopol nr	**19772601**	Alkoholprosent	**13%**	Varetype	**Rødvin**
EPD nr	**-**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**< 3 g/l**
Land	**Italia**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**5 g/l**
Distrikt	**Sicilia**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**