



TOMMASI

Ca' Florian

Dyp rubinrød farge. Kompleks og elegant duft, med rik aroma av sorte bær, som plommer, kirsebær og bjørnebær. Hint av rød frukt, balsamico og en krydret nyanse med hint av mørk sjokolade. Svært fyldig og elegant vin. Alkoholene er perfekt integrert med bløte fine tanniner, noe som gir vinen en behagelig lang ettersmak. En strukturert flott vin med stor personlighet! Druene håndplukkes fra de eldste vinmarken og ligger til tørk i 4 måneder i 5/6 kg bokser og tørkes i store rom med naturlig luftsirkulasjon. Etter tørkeprosessen presses druene, deretter 30 dager skallmaserasjon og fatfermentering. Vinen modnes først ett år på tonneau av 500 L og så 3 år på 35 hl slavonske eikefat.

VINMONOPOLET: **789,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **656,21**



Lam og sau



Friskhet



Corvina 75%,
Corvinone 15%,
Rondinella 10%



Ost



Fylde



Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring



Storvilt



Fyldig og elegant, integrert alkohol og myke tanniner.

| | | | | | |
|---------------|----------------|----------------|---------------------|---------------|----------------|
| Vinmonopol nr | 951701 | Alkoholprosent | 15% | Varetype | Rødvin |
| EPD nr | 4009734 | Vecturanummer | 157067 | Sukkerinnhold | 4,4 g/l |
| Land | Italia | Utvalg | - | Syreinnhold | 5 g/l |
| Distrikt | Veneto | Forpakning | 75 cl, Glass | Segment | - |