



TOMMASI

Tommasi Graticcio Appassionato

En medium fyldig vin. Fruktig smak med god sødme, kirsebær, hint av lakris og pepper. Myk fruktig ettersmak. Vinen produseres etter den tradisjonelle "Appassimento" = tørkeprosess. En del av druene ligger i trekasser i ca 30 dager før forsiktig pressing av druene og 6 måneder fatlagring på slavonsk eik før tapping på flaske. Vinen produseres på klassiske Corvina, Rondinella og Merlot.

VINMONOPOLET: **98,90**

Horeca veil. eksl. mva: **90,40**



Lam og sau



Friskhet



Corvina 70%, Merlot 10%, Rondinella 20%



Storfe



Fylde



Drikkeklar, ikke egnet for lagring



Svinekjøtt



Myk og sødmefull, preg av røde bær, litt tørket frukt, vanilje og urter.

Vinmonopol nr	955202	Alkoholprosent	12%	Varetype	Rødvin
EPD nr	-	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	9 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Øvrige	Forpakning	37.5 cl, Glass	Segment	-