


TOMMASI

# Surani Heracles

Dyp rubinrød farge. Fruktig duft av kirsebær, jordbær og lakris. Kraftig og rik, god munnfølelse og behagelige tanniner. Vinifikasjon: 12 dager gjæring i temperaturkontrollerte ståltanker og 10 måneder fatlagring. Puglia er halvøyen som danner hælen på den italienske "støvelen" og regionen er en de rikeste jordbruksområdene i Italia, og her er det stor produksjon av olivenolje, korn og vin. Manduria-området vender mot Tarantobukta mot det Joniske hav i sør, her ligger vingården med 80 hektar dyrket mark. Med flott sørvendt soleksponering, kalkstengrunn og leirholdig jord. Vinrankene er plantet med en tetthet på 5.500 vinplanter per hektar, og oppbundet i guyot-system.

| | |
|---|---|
| VINMONOPOLET: | **245,-** |
| Horeca veil. eksl. mva: | **216,80** |

Lam og sau

Ost

Storfe

Friskhet

Fylde

Primitivo 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Kraftig og rik med god struktur og modne tanniner.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Vinmonopol nr | **1707801** | Alkoholprosent | **12%** | Varetype | **Rødvin** |
| EPD nr | **4142014** | Vecturanummer | **-** | Sukkerinnhold | **6,9 g/l** |
| Land | **Italia** | Utvalg | **-** | Syreinnhold | **5 g/l** |
| Distrikt | **Puglia** | Forpakning | **75 cl, Glass** | Segment | **-** |