



TOMMASI

## Tommasi Valpolicella

TOMMASI VALPOLICELLA - Vinrankene vokser i DOC området i Valpolicella. Tradisjonell vinifikasjon med 7 dagers gjæring i ståltank, etterfulgt av 4 måneder lagring på ståltanker og 2 måneder på 65 hl Slavonske eikfat. Rubinrød farge. Frisk og fruktig vin med myke tanniner, preg av kirsebær og svale urter, og med en fast fin avslutning.

VINMONOPOLET: **184,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **168,37**



Lyst kjøtt



Friskhet



Corvina 60%,  
Molinara 10%,  
Rondinella 30%



Ost



Fylde



Drikkeklar, ikke egnet for lagring



Svinekjøtt



Ung, slank og saftig med myk munnfølelse, preg av ferske røde bær og litt grønne urter.

Vinmonopol nr	<b>3053301</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>547174</b>	Vecturanummer	<b>105108</b>	Sukkerinnhold	<b>5,9 g/l</b>
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>5 g/l</b>
Distrikt	<b>Veneto</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-