



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: **164,90**

Horeca veil. eksl. mva: **165,-**



Lam og sau



Friskhet



Corvina 70%, Merlot 10%,
Rondinella 20%



Storfe



Fylde



Drikkeklar nå, men kan
også lagres



Storvilt



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

Vinmonopol nr	9151601	Alkoholprosent	12%	Varetype	Rødvin
EPD nr	2374171	Vecturanummer	128517	Sukkerinnhold	9 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	-	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-