



TOMMASI

De Buris

Elegant, kompleks duft av plommer, kaffe, mørk sjokolade, krydder og balsamico. Munnfølelsen er fyldig og intens, med en smak dominert av tørket frukt, kaffe og tobakk som ender ut i en langavslutning. En unik amarone! Druene er fra Tommasi's berømte vinmark La Groletta på 1,8 hektar. Fermentert på 70 hl slavonske eikefat etterfulgt av malolaktisk gjæring og 5 års opphold på 15/30 hl fat.

VINMONOPOLET: **1 950,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **1 814,22**



Ost



Friskhet



Corvina 62%,
Corvinone 25%,
Rondinella 5%, Oseleta 8%



Småvilt og fugl



Fylde



Drikkeklar nå, men kan
også lagres



Storvilt



Fyldig og intens, høy
konsentrasjon, tørket
frukt, tobakk, lang
avslutning.

Vinmonopol nr	10476701	Alkoholprosent	15%	Varetype	Rødvin
EPD nr	-	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	4,4 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Veneto	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-