



TOMMASI

Tommasi Amarone della Valpolicella Classico 120 Anniversary

Rubindrød farge. Intens og ren duft av modne kirsebær, bjørnebær og blåbær. Mild kryddertone. Tørr, samtidig bløt munnfølelse, fin balanse og myke tanniner. Lang sødmefull ettersmak. Druene håndplukkes fra prestige-vinmarkene La Groletta og Conca d'Oro i Valpolicella Classico-sonen. Druene ligger til tørk i ca. 3 måneder, presses forsiktig. Fermentering i ståltanker i 25 dager ved 25-30°C. Modnes 3 år på Slavonske eikefat. Elegansen og strukturen i vinen passer perfekt til fyldige retter av vilt og rødt kjøtt.

VINMONOPOLET: **799,90**



Ost



Friskhet



Corvina 50%,
Corvinone 30%,
Rondinella 15%,
Oseleta 5%



Storfe



Fylde



Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring



Storvilt



Mykt og bløtt anslag, fast, balansert og lang avslutning.

Vinmonopol nr	14651701	Alkoholprosent	15%	Varetype	Rødvin
EPD nr	-	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	4,7 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Veneto	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-