

Tommasi Viticoltori har drevet med vinproduksjon siden 1902, da Giacomo Battista Tommasi kjøpte vinmarken «Rafaèl» i hjertet av det berømte Valpolicella Classico området. Siden den gang har de vokst betraktelig og er i dag med sine 205 hektar vinmark i Veneto blant de aller største Italienske produsentene å regne. I dag drives familiebedriften av familiens fjerde generasjon, og tross stadig nyskaping og utvikling har de hele tiden bevart respekten, kunnskapen, tradisjonen og kjærligheten til vinmakingen i området. Nylig ble Tommasi Amarone stemt frem av 18 millioner Vivino-brukere verden over som én av de topp fem beste Italienske vinene - et vitnesbyrd som taler for seg selv.

TOMMASI VITICOLTORI

Tommasi Bardolino DOC 2019

Produktbeskrivelse

"Villa Fontana" - en Bardolino DOC, fra åssiden øst for Gardasjøen. 12 dager fermentering i ståltank ved 23 °C og kort (remontage) pumping, en teknikk man bruker i vinproduksjonen for å øke aromauttrekk av drueskallet. 4 måneder modning på ståltank før tapping på flaske. Lys blållilla farge. Fruktig aroma fra kirsebær, jordbær, rips og et fint krydderhint. Tørr, fruktig og balansert smak, med en krydret og fruktig ettersmak.



Bruksområde

Allround-vin som passer til smaksrike Italienske retter som; tortellini, risotto, bønnesupper, lyse kjøttretter og grillet fisk.



FAKTA

Vinmonopol nr	12158606
EPD nr	5652383
Utvalg	Bestillingsutvalget
Volum	300
Pris Vinmonopolet	429.93
Veil.pris Horeca eks. mva	362.43
Druetype	Corvina veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%.
Sukkerinnhold	6 gr/l

Lagringspotensiale	Drikkeklar
Serveringstemperatur	12 - 14° C
Land	Italia
Distrikt	Valpolicella, Bardolino DOC