

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 nyskapning 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 Adorato Appassionato 2018

Produktbeskrivelse

ADORATO APPASSIONATO - Vinen lagres 6 måneder på ståltanker før tapping på flaske.

Lys gyllen farge. Lukten er intens og fruktig med hint av pære, mandel og vanilje. Vinen har moderat syre og rund munnfølelse, og sødmefull fruktighet av pære, fersken og røde epler.



Bruksområde

En moderne stil som passer godt til supper, fisk og lyst kjøtt. I tillegg en god kombinasjon med spekemat og oster.



FAKTA

| | |
|------------------------|-----------------------------------|
| Vinmonopol nr | 820006 |
| EPD nr | 2764397 |
| Utvalg | Bestillingsutvalg |
| Volum | 300 cl |
| Pris Vinmonopolet | 407.93 |
| Pris Grossist eks. mva | 343.23 |
| Druetype | Garganega 90 % og Chardonnay 10 % |
| Sukkerinnhold | 7,3 g/l |
| Syreinnhold | 6 g/l |

| | |
|----------------------|--------------|
| Lagringspotensiale | Konsumferdig |
| Serveringstemperatur | 6° - 10° C |
| Land | Italia |
| Distrikt | Italia |