

Tommasi Viticoltori ligger i Pedemonte, i hjertet av Valpolicella Classico regionen i Veneto. Vinmarkene deres er plassert i hellingene mellom slettelandskap i sør og Lessinifjellene i nord, noe som betyr fantastisk soleksponering, og ideelt jordsmonn for de lokale druesortene som dyrkes. Nærhet til Gardasjøen i vest sørger for en konstant bris og god luft sirkulasjon rundt druestokkene. Dette forhindrer råte og andre sykdommer, og sørger for friske druer.

## TOMMASI VITICOLTORI

### Tommasi Graticcio Appassionato 2018

#### Produktbeskrivelse

Vinen produseres på klassiske Corvina, Rondinella og Merlot. 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. En rik og fruktig duft av kirsebær. En medium fyldig vin. Fruktig smak med god sødme, hint av lakris og pepper. Lang myk ettersmak.



#### Bruksområde

Anbefales til pasta og pizza og til en del kyllingretter. En god vin som passer til sommergrillet kjøtt en god allround vin. Prøv den til ferske og modne oster.



#### FAKTA

Vinmonopol nr	955202
EPD nr	4009742
Utvalg	Basisutvalget, Butikkategori 4
Volum	37.5
Pris Vinmonopolet	87.53
Veil.pris Horeca eks. mva	75.32
Druetype	Corvina, Rondinella og Merlot
Sukkerinnhold	9 g/l

Lagringspotensiale	Drikkeklar 2016
Serveringstemperatur	11° - 15° C
Land	Italia
Distrikt	Italia