



**Maahantuaja:** Interbrands Wines and Spirits  
**Maa:** Italia  
**Tuotantoalue:** DOCG Recioto di Soave  
**Tuottaja:** Tommasi  
**Alkoholipitoisuus:** 13.00%  
**Sokeripitoisuus:** 98.7 g/l  
**Pullo koko:** 0.375  
**Korkki:** Luonnonkorkki  
**Rypäleet:** Garganega  
**Valikoima:** Ravintolavalikoima

# Tommasi Monte Croce Passito Bianco

ITALIA - VIINIT MAKEA VIINI

Soaven klassisen alueen sydämessä Garganega-rypäleitä kuivataan talven yli, ja rusinoituneista rypäleistä valmistetaan "kultaista nektaria" paikallisten leipomien herkkujen seuraksi!

Kullankeltainen viini tuoksu tiiviin aromikkaalle: kuivattua luumua, persikkaa, akaasiaa ja hunajaa. Suussa makea mutta raikkaan hapokas, tiivis, keskitäyteläinen, tyylikäs, pitkä ja harmoninen.

**Viinin valmistus:** Rypäleet on poimittu Monte Crocen tarhalta, joka sijaitsee Monteforten alueella Soave Classico -alueen sydämessä. 4-6 kuukautta kuivatut rypäleet on käytetty viiniksi kontrolloidussa lämpötilassa haluttuun alkoholi-jäännössokerisuhteeseen. Viini ovat kypsyneet 12 kuukatta ranskalaisissa tammitynnyreissä.

**Väri:** Kullankeltainen

**Tuoksu:** Kuivattua luumua, persikkaa, akaasiaa ja hunajaa

**Maku:** Makea mutta raikkaan hapokas, tiivis, keskitäyteläinen, tyylikäs, pitkä ja harmoninen

**Ruokasuositus:** Aromaattiset (home)juustot, (kuiva)kakut, tortut, keksit ja muut kevyet jälkiruoat

## Tuottajan tiedot

Tommasin viinitila on perustettu vuonna 1902. Se sijaitsee Italiassa Veneton alueella, Valpolicella Classico-alueen sydämessä. Isoisä Giacomon pieni viinitila on kasvanut vakaasti vuosien kuluessa ja nykyään Tommasi viljelee viiniä myös Veronan DOC-alueella, Trevison Proseccossa, Lombardian Oltrepò Paveseissa, Toscanan Montalcinossa ja Maremmassa sekä Apulian Manduriassa. Tommasia johtaa jo 4. sukupolvi.