



Tommasi Surani Arthemis Fiano

ITALIA - VIINIT VALKOVIINI

Puglian Fiano-lajike tarjoaa täyteläistä, runsasta hedelmää mausteiseen keittiöön

Keskitäyteläinen kultasävytteinen väri. Tuoksu runsas ja avoin: valkoisia kukkia, mandariinia, limeä. Suussa kuiva mutta hyvin hedelmäinen, jäännössokeri korostaa täyteläistä hedelmäisyyttä, mutta ryhdikkäät hapot tekevät kokonaisuudesta tasapainoisen ja miellyttävän joko juotavaksi sellaisenaan tai perinteisesti mausteiselle (Puglian) keittiölle.

Viinin valmistus: 10 kuukauden lämpökontrolloitu käyminen terästankeissa ja 4 kuukauden kypsytyks myös terästankeissa ennen pullotusta.

Väri: Keskitäyteläinen kultasävytteinen

Tuoksu: Runsaan hedelmäinen, kukkainen

Maku: Kuiva, hapokas, täyteläinen

Ruokasuositus: Mausteisetkin alkupalat kuten voimakkaat juustot ja salumit, runsaat keitot ja tuhdit kalat

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 Paveseassa, Toscanan Montalcinossa ja Maremmassa sekä Apulian Manduriassa. Tommasia johtaa jo 4. sukupolvi.

Maahantuojaja: Interbrands

Wines and Spirits

Maa: Italia

Tuotantoalue: IGT Puglia

Tuottaja: Tommasi

Alkoholipitoisuus: 12.50 %

Sokeripitoisuus: 6.5 g/l

Happopitoisuus: 5.4 g/l

Pulloko: 0.75

Korkki: Luonnonkorkki

Rypäleet: Chardonnay, Fiano

Valikoima: Ravintolavalikoima