

TOMMASI VITICOLTORI

Tommasi Le Lusuri Biancolago

Italien · Venetien · Årgång 2025



PRIS

99 kr

Jämförpris 132 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	12,0 % vol
Årgång	2025
Druvor	Garganega, Chardonnay
Sortiment	Fast sortiment
Artikelnr	2030301

SMAKKLOCKA

Fyllighet	<div style="width: 33%;"><div style="width: 33%;"></div></div>	4
Sötma	<div style="width: 17%;"><div style="width: 17%;"></div></div>	2
Fruktsyra	<div style="width: 75%;"><div style="width: 75%;"></div></div>	9
Fatkaraktär	<div style="width: 10%;"><div style="width: 10%;"></div></div>	1

OM VINET

Tommasi Le Lusuri Biancolago 2025 är ett druvigt och blommigt vitt vin från Venetien i Italien. Vinet har en blek, ljusgul färg och en druvig, något blommig doft med inslag av gula päron, mandel, persika och mandarin. Smaken är druvig och blommig med toner av päron, vit persika, mandel, äppelblommor och citrus. Med en fruktsyra på 9/12 och en fyllighet på 4/12 är vinet friskt och elegant, med låg sötma (2/12) och ingen strävhet. Druvorna, 90% garganega och 10% chardonnay, kommer från producentens egna vingårdar i Valpolicella Classico och skördas för hand. Efter torkning i fem månader pressas musten och jäser...

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

515 kcal

alkohol 497 · socker 18 kcal

PER 15 CL

103 kcal

alkohol 99 · socker 4 kcal

SOCKER

0,6 g

per 100 ml



Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Tommasi Viticoltori

Tommasi Viticoltori grundades 1902 av Giacomo Tommasi då han köpte vingården Conca d'Oro i Valpolicella Classico. Företaget ägs fortfarande av familjen Tommasi och drivs idag i fjärde generationen. VD är Pierangelo Tommasi och hans bror Giancarlo är chefsvinmakare. Egendomen omfattar idag 195 hektar vingårdar i Valpolicella Classico. Här...

www.tommasi.com

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Hermansson & Co AB



Tommasi Le Lusuri Biancolago

Italien · Venetien · Årgång 2025

DATUM

PROVARE

PLATS / TILLFÄLLE

UTSEENDE

Färgdjup ljus djup

Nyans

Klarhet

DOFT

Intensitet svag kraftig

Fukt Bär Citrus Krydda Ek / fat Blommor örter Mineral

Animalisk

Anteckningar

SMAK

OFFICIELL DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1-12)

Fyllighet	<input checked="" type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
Strävhet	<input type="radio"/> —	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
Sötma	<input checked="" type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
Fruktsyra	<input checked="" type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12

Eftersmak kort lång

Anteckningar

HELHET

Mitt betyg 1 2 3 4 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? Ja Nej Kanske

Passar till

EGNA ANTECKNINGAR

