

Tommasi lanserar mousserande

Familjen Tommasi är i alla lägen noggranna med att uppfylla kvalitetskraven. Perla Appassionato Brut är inget undantag från den regeln. Tack vare en skicklig hantering av pinot nero-druvan, som kommer från egna gårdar i Lombardiet, har Tommasi Perla Appassionato försetts med många styrkor. -Den är extra passande för den som söker efter ett torrt, friskt och mousserande matvänligt vin, eller för den som absolut inte kan tänka sig något annat än ett glas kristallklart bubbel med komplex doft och smak av citrus, gröna äpplen, melon, nötter, aprikos och mineral. Det borde bubbla av förväntan inför lanseringen av Tommasi Perla Appassionato Brut, även hos dem som inte redan vet vad Tommasi står för, berättar Malin Lindberg, produktchef på Hermansson & Co. Från den 15 augusti finns Tommasi Perla Appassionato Brut i beställningssortimentet. Vid beställning av sex buteljer så kommer dessa i en fin trälåda (i begränsad upplaga). **Tommasi Perla Appassionato Brut** Årgång: NV Druva: 100 % pinot nero Ursprung: Italien, Vino Spumante Brut Producent: Tommasi Viticoltori Art nr: 73090 Alkoholhalt: 11,5 % Pris: 105 kr, 750 ml