



"Ripasso"

VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE DOC
2011



STORIA E TERRITORIO:

Il "Ripasso" TOMMASI è prodotto solo nelle grandi annate di Amarone. Questo Valpolicella Classico Superiore, "rifermentato" sulle vinacce dell'Amarone Tommasi ancora calde e ricche di zuccheri, acquista tenore alcolico e personalità da grande vino.



VIGNETO:

Vigneti Conca d'oro, La Groletta, De Buris.



VITIGNI:

Corvina Veronese 70%, Rondinella 25%
Corvinone 5%



CONTENUTO ALCOLICO:

13%



MATURAZIONE:

Vendemmia manuale a fine Settembre, fermentazione in botti di acciaio per circa 9 giorni, viene successivamente rifermentato sulle vinacce dell'Amarone per circa 12/13 giorni, con continui rimontaggi giornalieri. Successivamente affina per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl e per 6 mesi in bottiglia.



NOTE DEGUSTATIVE:

Dal colore rosso rubino intenso. E' ricco e speziato, con note di pepe nero e sentori di uva passita. Al palato si rivela pieno, molto intenso, elegante con note di ciliegia matura.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Carni bianche e rosse, formaggi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C.



BOTTIGLIA:

375 ml + 750 ml + 1,5 l

R\$ 160,90

www.tommasiwine.it



TOMMASI
FAMILY - ESTATES

Prova da safra 2010 na Interfood Road Show, Curitiba 19/03/2014.