



Valpolicella Classico DOC Superiore Ripasso

Le Uve per il "Ripasso" Tommasi, provengono dai Vigneti Conca d'oro, La Groletta e De Buris. La vendemmia avviene generalmente a fine Settembre, la raccolta delle uve è esclusivamente Manuale. La fermentazione viene condotta in botti di acciaio per circa 9 giorni, il Ripasso viene successivamente rifermentato sulle vinacce dell'Amarone per circa 12/13 giorni, con continui rimontaggi giornalieri. Successivamente affina per 15 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl e per 6 mesi in bottiglia.

Rosso rubino, Bouquet intenso, Fruttato e speziato, con note di pepe nero e sentori di ciliegia e di uva appassita. Il gusto è intenso, con note di ciliegia matura, speziato sul Finale.

Indicazioni:

Vino da tenere per le sere d'autunno, Magari con qualche annetto in più 2 o 3 giusto per ritrovarlo ancora più equilibrato.

Abbinamenti:

Bigoli al Ragù d'Anatra, piatti a Base di Carne Bianca un po' più saporiti, Coniglio Arrosto, Faraona, Cappone Ripieno.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Corvina Veronese 70%, Rondinella 25% Corvinone 5%.
Nazione:	Italia
Regione:	Veneto
Denominazione:	Valpolicella Classico DOC Superiore Ripasso
Formato:	75 cl. 1,5 lt (Magnum)
Consumo:	Da ora a 7 - 8 Anni
Temperatura di servizio:	18 °C
Premi e riconoscimenti:	Wine Spectator 90 p.2012 Gambero Rosso 2 bicchieri.2012 Bibenda 2 grappoli.2011 Wine Spectator 90 p. 2011 James Suckling 90 p.

