



ACQUISTATO IL

Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC

2014

Veramente...Superiore



Tipico rosso veneto, il Ripasso deve il suo nome alla speciale tecnica di ripasso sulle vinacce di Amarone, tecnica che dona particolare forza e potenza. Ti proponiamo l'eccezionale interpretazione di Tommasi, tutta da gustare!

Nata agli inizi del '900, Tommasi vanta oggi quasi 200 ettari di vigneti nelle zone più vocate d'Italia, dalla Valpolicella alla Manduria. Dalla produzione della Valpolicella abbiamo selezionato il Ripasso, che alle note fresche tipiche del Valpolicella unisce la speziatura e il corpo dell'Amarone.

La Vigna	
Terreno	Calcareo con presenza di scheletro
Esposizione	Sud-ovest, 300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5600 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina Veronese 70%, Rondinella 25% Corvinone 5%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Piatti a base di carne e primi con sughi sostanziosi
Vinificazione	Fermentazione botti di acciaio per circa 9 giorni. Rifermentato sulle vinacce dell'Amarone per circa 12/13 gg. 15 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl. 6 mesi di affinamento in bottiglia
Sensazioni	Rosso rubino intenso, con intensi profumi di ciliegia matura e prugna, all'assaggio è fresco e persistente, con tannini morbidi e setosi

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821