

Svinando

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

II 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