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	Rosso Fermo Secco DOC
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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821