ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2020 2020



Il Valpolicella con una marcia in più

Dai vigneti dei Cru Conca d'oro e La Groletta, nella zona collinare della Valpolicella Classica, provengono le uve usate per produrre questa iconica etichetta di casa Tommasi. Corvina al 70%, Rondinella al 25% e Corvinone per il rimanente 5%, questo rosso fermenta in acciaio per circa 15 giorni. Dopo la vinificazione, poi, il vino subisce un arricchimento. Un delicato processo di rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone. E' un processo lento che si protrae per circa due settimane. Il tempo necessario per il Valpolicella di acquisire una maggiore complessità, pur senza raggiungere il livello del nobile fratello maggiore. Segue una fase di affinamento in legno per circa 18 mesi, che si prolungano in altri 6 mesi di bottiglia. Solo a quel punto il Ripasso targato Tommasi è pronto per scendere in campo. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso e luminoso. Al naso è ricco e intensamente speziato, con note di ciliegia matura in confettura, tabacco e pepe nero. In bocca è elegante e corposo, con tannini morbidi e setosi, naturalmente dotato di una lunga persistenza.

Dal Veneto al mondo intero. Tommasi è un'azienda familiare fondata nel 1902 e oggi diretta dalla quarta generazione della famiglia. Un nome che è, per tanti appassionati di vino, garanzia di assoluta qualità. Nel corso degli anni l'azienda è cresciuta molto, acquisendo vigneti e proprietà in diverse parti d'Italia. Oggi la Tommasi Family Estates costituisce una solida realtà imprenditoriale, che può contare su un totale di circa 570 ettari vitati, suddivisi in cinque regioni. Sette tenute tra la Valpolicella Classica e la Puglia, passando per Lombardia, Toscana e oggi perfino la Basilicata. A differenza di altre realtà imprenditoriali che crescendo hanno via via perduto il gusto per la ricerca di qualità e la passione per il territorio, in Tommasi questi valori sono rimasti centrali. Una grande azienda premiata dalla critica internazionale e presente con i propri prodotti in decine di mercati, che ha saputo mantenere uno spirito famigliare.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 70%, Rondinella 25%, Corvinone 5%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Fermentazione botti di acciaio per circa 15 gg. Rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone per circa 12/13 gg. Affinamento di almeno 18 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl. Sosta di 6 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Al palato è elegante e corposo,con tannini morbidi e setosi e una lunga persistenza.

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821