



TOMMASI[®]

Viticoltori dal 1902

Ripasso Valpolicella Classico Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*La migliore selezione del Valpolicella viene ripassata sulle vinacce dell'Amarone,
per ottenere una seconda fermentazione che ne arricchisce gli aromi, il corpo e la complessità.*

DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino intenso e luminoso,
al naso è ricco e intensamente speziato,
con note di ciliegia matura
in confettura, tabacco e pepe nero.
Al palato è elegante e corposo,
con tannini morbidi e setosi
e una lunga persistenza.

UVE

Corvina 70%,
Rondinella 25%, Corvinone 5%

PROVENIENZA

Vigneti dei Cru Conca d'oro
e La Groletta,
nella zona collinare
della Valpolicella Classica.

www.tommasi.com



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

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.

ALCOL

13% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Adatto ai piatti della cucina di terra,
è ottimo con bolliti,
brasati e carni rosse alla griglia.

BOTTIGLIA

375 ml
750 ml
1,5 Litri



TOMMASI · FAMILY · ESTATES