



**"Ripasso"**  
VALPOLICELLA  
CLASSICO SUPERIORE DOC

2010

Il **"Ripasso"** TOMMASI è prodotto solo nelle grandi annate di Amarone. Questo Valpolicella Classico Superiore, "rifermentato" sulle vinacce dell'Amarone Tommasi ancora calde e ricche di zuccheri, acquista tenore alcolico e personalità da grande vino.

**PROVENIENZA:**

Vigneti Conca d'oro, La Groletta, De Buris

**VITIGNI:**

Corvina Veronese 70%, Rondinella 25%  
Corvinone 5%

**CONTENUTO ALCOOLICO:**

13 % vol.

**VINIFICAZIONE E MATURAZIONE:**

Vendemmia manuale a fine Settembre; fermentazione In botti di acciaio per circa 9 giorni, viene successivamente rifermentato sulle vinacce dell'Amarone per circa 12/13 giorni, con continui rimontaggi giornalieri. Successivamente affina per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl e per 6 mesi in bottiglia

**COLORE:**

Rosso rubino intenso

**PROFUMO:**

Ricco e speziato, con note di pepe nero e sentori di uva passita

**SAPORE:**

Pieno, molto intenso, speziato, note di ciliegia matura.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**

Carni bianche e rosse, formaggi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

18° C.

**BOTTIGLIA:**

375 ml + 750 ml + 1,5 l

**CLASSIFICAZIONE ANNATA:**

Eccellente ★★★★★