

## Ripasso Valpolicella Classico Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Dalle uve appassite utilizzate per la produzione dell'Amarone, subito dopo la fermentazione si fa ripassare la migliore selezione di Valpolicella, per iniziare la seconda fermentazione che arricchisce il bouquet di aromi, il tenore alcolico, e la complessità di questo vino.*

### DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Intenso con sentori di ciliegia matura e prugna

Gusto: Fresco e persistente, con tannini morbidi e setosi. Ciliegia dominante, note di vaniglia.



#### UVE

Corvina Veronese 70%, Rondinella 25% Corvinone 5%



#### PROVENIENZA

Zona collinare della Valpolicella Classica,  
Vigneti Conca d'oro, La Groletta, Valpolicella Classica.



#### VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

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



#### ALCOL

13% by vol.



#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C



#### PRIMA ANNATA

1995



#### FORMATO BOTTIGLIA

375 ml - 750 ml  
1,5 Litri



#### ABBINAMENTO

pasta con sughi di carne, bolliti e stracotti, perfetto con carne alla griglia.



[www.tommasiwine.it](http://www.tommasiwine.it)