

## *Il Sestante I Pianeti* **Ripasso Valpolicella Superiore**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*La combinazione di una particolare cura nella coltivazione di questo vecchio vigneto, la rigorosa selezione delle uve e la loro meticolosa vinificazione contribuiscono alla creazione di questo vino straordinario.*

### DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: abbondante e complesso, di notevole eleganza, con note floreali

Gusto: di buona struttura il palato, ottimo equilibrio, con sentori di ciliegia e confettura.



### UVE

Corvina Veronese 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%



### PROVENIENZA

Vigneto "I Pianeti" della Tenuta IL SESTANTE, si trova in zona collinare e in posizione privilegiata da grande vino.



### VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Vendemmia manuale a fine settembre; fermentazione in botti di acciaio per circa 9 giorni, viene successivamente rifermentato sulle vinacce dell'Amarone per circa 8 giorni, con continui rimontaggi giornalieri. Successivamente affina per 15 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl



### ALCOL

13% by vol.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C



### PRIMA ANNATA

1987



### FORMATO BOTTIGLIA

750 ml



### ABBINAMENTO

Arrosti e formaggi di media stagionatura. Il Valpolicella Ripasso è morbido e rotondo, e permette anche abbinamenti con piccola selvaggina e formaggi stagionati.



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