

Tommasi Valpolicella Ripasso DOC in Wooden Box 1,5 L

De kleur is diep robijnrood. In de neus rijke en kruidige aroma's en tonen van zwarte peper en een vleugje rozijnen. Een volle body met uitgebalanceerde smaak, zeer intens en kruidig met zoete kersensmaken.

Artikelnummer:	08541480
Land:	Italie
Oogstjaar:	2020
Streek:	Veneto
Appellatie:	Valpolicella Classico
Serveer Temperatuur:	16 - 18
Inhoud:	1,5 L
Druif:	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
Smaak:	Fruitig, Soepel, Elegant, Kruidig, Vol
Producent:	Tommasi Viticoltori
Flesafsluiting:	Kurk
Omdoos:	1 fles per kist

Tommasi Viticoltori is gelegen in Pedemonte, een dorpje in het hart van de Valpolicella Classico-regio. Grootvader Giacomo Tommasi begon ooit met een kleine wijngaard, die zich inmiddels decennialang verder heeft ontwikkeld. De wijngaarden strekken zich uit over een landgoed van 205 hectare. 105 hectare bevindt zich in de Valpolicella Classico-regio, zoals op de prestigieuze heuvels van La Groletta, Conca d’Oro en Ca’ Florian. De andere 100 hectare ligt in de Verona DOC-regio’s. Deze wijngaarden zijn allen gezegend door moeder natuur met een fantastisch landschap en de perfecte groei omstandigheden.

Tommasi specialiseert zich al tientallen jaren met groot succes in de productie van de Amarone Classico, zonder twijfel de meest prestigieuze wijn uit de Valpolicella regio en één van de beste wijnen ter wereld. Gemaakt volgens de traditionele ‘Appassimento’ methode. Alleen de beste en meest rijpe trossen worden voor Amarone gebruikt. Na de oogst worden de druiven op kleine rekken gehangen in open gebouwen, waar ze door de koele herfst en winter bries indrogen tot februari. Ze verliezen daarbij ongeveer 50% van hun gewicht en de natuurlijke suikers worden geconcentreerd. Na de vergisting rijpt de wijn gedurende minimaal 3 jaar op Sloveens eiken vaten van 35 hl en daarna nog een jaar op fles.

Tommasi is het voorbeeld van een succesvolle samensmelting van traditie, familie en vooruitstrevendheid met Italiaanse stijl en klasse.

De druiven voor Ripasso zijn afkomstig van Conca d'Oro en La Groletta. 'Ripasso' is het unieke resultaat van de 2e fermentatie van de Tommasi Valpolicella Classico Superiore op de warme gedroogde druivenschillen, die overgebleven zijn na persing voor de Tommasi Amarone. Dit proces, gebruikt in uitzonderlijke jaargangen, verleent rijkheid en karakter aan deze grote wijn. De wijn rijpt 18 maanden in Sloveens eiken vaten van 65 hectoliter.

Perfect in combinatie met wit en rood vlees, wild en zachte en oude kazen.