

VINHO TINTO VALPOLICELLA RIPASSO CLÁSSICO SUPERIORE

País de Origem	Itália
Região	Valpolicella Clássica
Produtor	Tommasi
Safra	2018
Castas	70% Corvina Veronese 25% Rondinella 5% Corvinone
Temp. Serviço	16 a 18°C
Guarda	7 a 9 anos
Harmonização	Massas com molhos de carne Churrasco Carnes cozidas e refogadas
Análises	Álcool: 13,60% Acidez: 4,81g/l Açúcares totais: 4,70g/l
Barrica	15 meses em barris de carvalho esloveno de 65 HL e depois mais 6 meses em garrafa.
Vinificação	As uvas são colhidas manualmente ao fim de setembro. O mosto é fermentado por 9 dias em tanques de aço e depois é adicionado às peles das uvas que fermentaram o Amarone por 12/13 dias com contínua remontagem.
Notas de Prova	Vinho de coloração rubi profunda. No nariz, apresenta notas de pimenta preta e um toque de uva passa. No paladar é muito intenso, especiado e com notas de cereja madura.



Cód. 25601