



TOMMASI®

Viticoltori dal 1902

Il Sestante Ripasso Valpolicella Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

La rigorosa selezione delle uve e l'accurata vinificazione con il metodo tradizionale del passaggio sulle vinacce dell'Amarone creano un vino complesso e suadente.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino profondo, presenta al naso intensi sentori di ciliegia matura e prugna, a cui seguono profumi lievemente floreali ed eterei. Al palato è corposo e strutturato. La morbidezza dei tannini esalta la ricchezza del frutto, ben bilanciata da un finale sapido e persistente.

UVE

Corvina Veronese,
Rondinella Molinara.

PROVENIENZA

Da vigneti di proprietà
nella zona collinare
della Valpolicella.

www.tommasi.com



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione in vasche di acciaio per circa 12 gg. Rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone per circa 8 gg. con rimontaggi giornalieri. Affinamento di 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl.

ALCOL

13% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo con piatti di carni bianche e rosse, formaggi stagionati. Con la sua equilibrata morbidezza può accompagnare anche piccola selvaggina.

BOTTIGLIA

750 ml



TOMMASI · FAMILY · ESTATES