



TOMMASI

Viticoltori dal 1902

Rafaèl Valpolicella Classico Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Elegante è l'aggettivo che meglio descrive il carattere del Rafaèl,
un vino inconfondibile e strettamente legato alla storia della Famiglia Tommasi.*

DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino brillante,
si apre con raffinata intensità
su toni floreali e fruttati,
con la ciliegia matura in evidenza.
Al palato è sottile e vellutato
e conquista per la gustosa
e persistente freschezza del frutto
che lo rende scorrevole,
leggero e di elegante carattere.

UVE

Corvina 60%,
Rondinella 25% e Molinara 15%

PROVENIENZA

Dall'omonimo Vigneto Rafaèl, primo
storico vigneto della Famiglia Tommasi,
allevato a Pergola Veronese
nella Valpolicella Classica.

www.tommasi.com



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Macerazione di 12 giorni
con fermentazione: a temperatura
controllata di 25/30°C
Affinamento di 15 mesi in botti
di rovere di Slavonia da 65 hl.

ALCOL

12,5% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Molto versatile, è ottimo con primi piatti
ai sughi corposi, arrostiti e carni bianche,
formaggi di media stagionatura.
Da provare anche con piatti speziati
della cucina orientale e con saporite
zuppe di pesce.

BOTTIGLIA

750 ml



TOMMASI · FAMILY · ESTATES