



TOMMASI

## Il Sestante Ripasso Valpolicella Superiore DOC

Ripasso Valpolicella – Kompleks vin laget med Amarone-pomace Dyp rubinrød farge. Duft av sort pepper, med hint av trøffel og rosiner. Frisk rødbærsfruktig, røde moreller med flott syre. God konsentrasjon. Bringebær i finish. Svært streng druesortering og nøye vinifikasjon ved bruk av den tradisjonelle metoden med gjæring på Amarone-druenes skall som gir en fyldig og harmonisk vin. Gjæring i ståltanker i omtrent 12 dager. Deretter gjæring på Amarone-drueskall i ca. 8 dager, med daglig overpumping. Modning i 12 måneder på 65 hl slavonske eikefat. En behagelig ripasso som passer småvilt, lam og storfe. Gjerne til ferske og modne oster.

Horeca veil. ekskl. mva: **249,39**



Ost



Friskhet



Corvina 70%,  
Rondinella 25%,  
Molinara 5%



Storfe



Fylde



Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring



Storvilt



Frisk rødbærsfruktig, røde moreller med flott syre. God konsentrasjon. Bringebær i finish.

Vinmonopol nr	<b>5949401</b>	Alkoholprosent	<b>13%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>2175958</b>	Vecturanummer	<b>178383</b>	Sukkerinnhold	<b>4,7 g/l</b>
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>5 g/l</b>
Distrikt	<b>Veneto</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-