



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.



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