

TOMMASI Ripasso Valpolicella DOC 0,75l

EAN 8004645305102 Kategorija Ramus vynas



 **Spalva**
Raudonasis

 **Gamintojas**
Tommasi


 **Šalis**
Italija

 **Regionas**
Venetas

 **Skonis**
Sausas

 **Vynuogių rūšis**
70% Corvina, 25% Rodinella, 5%
Corvinone

 **Brandinimas**
Brandinta 18 mėn. 65hl Slavonian
ąžuole

 **Tūris**
0,75

 **Stiprumas**
13.5%

 **Kiekis dėžutėje**
6

Gamybos ypatumai

„Valpolicella Ripasso“ vinas antrinę fermentaciją atlieka kontaktuodamas su Amarone išspaudomis. Vynuogės atrenkamos Conca d'Oro ir Tenuta Prunea vynuogynuose, esančiuose Valpolicella Classica kalvose. Fermentacija vyksta nerūdijančio pieno talpyklose 15 dienų, o vėliau 12–13 dienų pakartotinai fermentuojama su Amarone išspaudomis. Vinas brandinamas mažiausiai 18 mėnesių slavoniško ąžuolo statinėse ir 6 mėnesius buteliuose.

Aromatas

Aromatas ekspresyvus, jame dominuoja vyšnių džemas, gervuogės, juodieji sunokę serbentai, taip pat įvairūs prieskoniai, tabako ir juodųjų pipirų natos.

Skonis

Vinas pilno kūno, jame juntami šilkiniai bei smulkūs tarinai. Subalansuota rūgštis atsiskleidžia juodųjų serbentų natomis, o ilgame poskonyje dominuoja žemiškos tamsių vyšnių natos su prieskonių ir švelnios vanilės užuominomis.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojama ragauti vieną arba derinti su ant grotelių kepta mėsa, žvėrienos patiekalais, ilgai troškinta mėsa ar brandintais sūriais. Rekomenduojama patiekti platesnėje raudonojo vyno taurėje 16–18C.