

# RIPASSO VALPOLICELLA (375 ML)

2013

## Terroir

Le domaine s'étend sur 135 hectares de vignes dans les zones DOC de la province de Vérone et sur 66 hectares en Maremma Toscane. Il est situé à Pedemonte, au cœur de la région de Valpolicella Classico, une bande de terre qui s'étend au nord-ouest de Vérone, entre la plaine, les Monts Lessini et le Lac de Garde.

## Vinification et vieillissement

Le Ripasso est le résultat unique d'une re-fermentation du Valpolicella sur le marc chaud de l'Amarone. Ce procédé est élaboré uniquement dans les grands millésimes. Le vin séjourne 24 mois en foudres de chêne de Slavonie.

## Caractéristiques

Robe rouge rubis. Des arômes abondants et complexes de fruits rouges bien mûrs. Un vin frais, souple, légèrement tannique, chaud et dense. Il présente une belle longueur en bouche.

## Accords mets et vins

Idéal avec des pâtes à la sauce tomatée relevée, un osso bucco, un risotto aux champignons sauvages et des fromages assez forts.



## Producteur

Tommasi Family Estates

## Catégorie

Vins Rouges

## Cépages

70 % Corvina, 20 % Rondinella, 10 % Molinara

## Pays / région

Italie, Vénétie

## Appellation

Valpolicella Classico Superiore  
Ripasso (DOC)

## Format

375 ml

## Degré d'alcool

13,0 %

## Température de service

16 à 18° C

## Pastille de goût

Aromatique et souple

## Disponible dans ces provinces

- Québec