

Ripasso Valpolicella (375 ml)

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	70 % Corvina, 20 % Rondinella, 10 % Molinara
Appellation	Valpolicella Classico Superiore Ripasso (DOC)
Producteur	Tommasi
Pays	Italie
Région	Vénétie
Format	375 ml
Degré d'alcool	13 %
Température de service	16-18 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

 CAMPAGNE FINANÇÉE CONFORMÉMENT AU REG. EU 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. 1308/2013

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 refermentation 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 tomate relevée, un osso bucco, un risotto aux champignons sauvages et des fromages assez forts.

Code produit

Québec : 10969923

