



**TOMMASI®**

Viticoltori dal 1902

## Il Sestante Ripasso Valpolicella Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*La rigorosa selezione delle uve e l'accurata vinificazione con il metodo tradizionale del passaggio sulle vinacce dell'Amarone creano un vino complesso e suadente.*

### DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino profondo, presenta al naso intensi sentori di ciliegia matura e prugna, a cui seguono profumi lievemente floreali ed eterei. Al palato è corposo e strutturato. La morbidezza dei tannini esalta la ricchezza del frutto, ben bilanciata da un finale sapido e persistente.

### UVE

Corvina Veronese,  
Rondinella Molinara.

### PROVENIENZA

Da vigneti di proprietà  
nella zona collinare  
della Valpolicella.

[www.tommasi.com](http://www.tommasi.com)



### VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione in vasche di acciaio per circa 12 gg. Rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone per circa 8 gg. con rimontaggi giornalieri. Affinamento di 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl.

### ALCOL

13,5% by vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo con piatti di carni bianche e rosse, formaggi stagionati. Con la sua equilibrata morbidezza può accompagnare anche piccola selvaggina.

### BOTTIGLIA

750 ml



TOMMASI · FAMILY · ESTATES