



Ripasso

Valpolicella classico superiore DOC

Winzer	Tommasi
Region	Veneto
Subregion	Valpolicella
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	37.5 cl
Qualifizierung / Lage	Valpolicella classico superiore DOC
Kategorie	Rotwein
Traubensorte	Corvina veronese, Rondinella, Molinara
Anbauart	konventionell
Körper	leichter Wein
Alkoholgehalt	13.00 % Vol.
Passt zu	Charcuterie, Fleischspeisen aller Art, Grilladen, Wild, italienische Speisen aller Art, Pizza, vegetarischen Gerichten aller Art
Trinkreife	trinkbereit, jung zu konsumieren, kleines Reifepotential (bis etwa 4 Jahre nach Ernte)

Veneto – Venetien, was für eine paradiesische Region zwischen der magischen Hauptstadt Venedig und dem Gardasee, um den sich herrliche Rebberge über sanfte Hügel ziehen. Wer schon mal da war, möchte jederzeit «ripassare», zurückkommen und wieder erleben. «Ripasso» ist somit ein Schlüsselwort, gleichzeitig eine Säule der regionalen Weinkultur. «Ripassare» meint «nochmals passieren». Die Häute der mehrere Monate rosinierten, also luftgetrockneten Amarone-Trauben werden nach Beendigung der Amarone-Herstellung mit Valpolicella-Wein vermählt, eine zweite Vergärung kommt in Gang und verleiht ihm Fülle, Statur und Komplexität. Kurzum: Spitzenproduzent Tommasis Ripasso als Bruder des Amarone versetzt einen auf sinnliche Weise in das Ambiente einer gesegneten (Wein-)Welt.

Weingut Tommasi

Personen	Besitzer: Tommasi Familie Önologe: Giancarlo Tommasi
Rebberge	135 ha im Veneto ca. 90 ha in der Maremma
Sortenspiegel	Weiss: Garganega, Trebbiano, Pinot Grigio, Chardonnay Rot: Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara, Osoleta, Merlot, Sangiovese
Weinstil	Vom einfachen, frisch-fruchtigen Alltagswein für den unkomplizierten Weingenuss bis zum kräftigen, anspruchsvollen Amarone



Tommasi Viticoltori ist ein Familienbetrieb mit einer jahrzehntelangen Tradition, gegründet 1902. Die Kellerei liegt in Pedemonte im Herzen der Valpolicella-Region, nahe dem wirtschaftlichen und kulturellen Zentrum Verona. In diesen über hundert Jahren hat sich das Weingut aus kleinsten Anfängen zum grossen Betrieb mit 135 ha in den verschiedenen DOCs um Verona und mit gut 90 ha in der Maremma gemausert. Sechs Mitglieder der 4. Generation Tommasi leiten heute den Betrieb.

Produziert werden Weiss- und Rotweine und auch Schaumweine auf verschiedenen Qualitätsstufen. Vom einfachen Alltagswein bis hin zum anspruchsvollen Amarone.

Zusammen mit 11 weiteren Familien-Weingütern haben sich die Tommasis zur Gruppe "The Amarone Families" zusammengeschlossen. Sie haben sich den Auftrag gegeben, die Amarone-Qualität hochzuhalten und zu schützen.

Pierangelo Tommasi über den Martel Hammerwein 2014, Amarone della Valpolicella Classico