



"Rafael" Valpolicella Classico Superiore DOC

Dal Vigneto "Rafael", nel comune di San Pietro in Cariano, Tommasi Viticoltori ottiene le Uve per questo Valpolicella Superiore dal color Rosso rubino brillante. La buona Acidità si intuisce già dalla Brillantezza del colore, intenso e fruttato all'olfatto, con sentori di fiori e di ciliegia matura, discreta speziatura. Morbido al palato, con note di ciliegia e prugna. 8 giorni di macerazione. 15 mesi circa di affinamento nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia da 65 hL.

Indicazioni:

Ricordiamoci che la Menzione "Superiore" in etichetta ci dice che c'è un po' di alcol in Più in questo Valpolicella. L' Abbinamento richiederà piatti un po' più strutturati rispetto a quelli che potreste abbinare con il Valpolicella Classico Tommasi.

Abbinamenti:

Antipasto a Base di Salumi Saporiti, Carni bianche e rosse, formaggi.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Corvina Veronese 60%, Rondinella 25% e Molinara 15%.
Nazione:	Italia
Regione:	Veneto
Denominazione:	Valpolicella Classico Superiore DOC
Formato:	75 cl
Consumo:	Pronto subito ma apprezzabile anche fra 2 o 3 Anni
Temperatura di servizio:	16° C d' Estate e 18° C in Inverno