

# Tommasi, Ripasso Valpolicella Classico Superiore, Veneto, 2018

## Veneto

Veneto udgør sammen med Toscana og Piemonte de mest prestigøse italienske vinregioner og er hjemsted for nogle af verdens mest berømte af vine, for Venetos vedkommende især Amarone. Vi befinder os i den nordøstlige del af Italien med Romeo & Julies by Verona som 'hovedstad' for regionen. Veneto er den 3. største vinproducerende vinregion og ud over Amarone kendt for vinene Ripasso, Bardolino, den hvide Soave, boblevinen Prosecco og den søde dessertvin Recioto.

## Tommasi

Det særdeles vellykkede vinfirma Tommasi er et familieforetagende der blev grundlagt i 1902. Sammenholdet i familien er helt enestående og det er nu fjerde generation der driver Tommasi. I dag arbejder 6 fætre og kusiner sammen - hver har deres ansvarsområde, men alle større beslutninger tages i fællesskab. Tommasi er kendt for sine Valpolicella-vine og har i dag 90 ha. i dette område, men har også marker i andre områder i Veneto som f.eks. Lugana, Custoza og Bardolino. Det er værd at bemærke, at alle Tommasis vine kommer fra egne vinmarker og er 'slotsvine'. En lang række af deres vine bærer også vinmarkens navn, da alle Tommasis vine vinificeres hver for sig. I 1997 købte Tommasi-familien Poggio Al Tufo i Pitigliano, som er et provinsområde i Grosseto.

## Vinen

Tommasi-familien var blandt de første i Valpolicella til at fremstille "Ripasso", ligesom de har været blandt forkæmperne for at få indført den nye regel om at en producent kun kan producere 2 flasker Ripasso for hver flaske Amarone. Formålet er at bevare en høj kvalitet af Ripasso. Ripasso er den proces, som består i at give en allerede færdig Valpolicella-vin en ekstra gæring i et fad med rester af drueskallerne fra en færdiggæret Amarone. Resultatet bliver en fyldigere vin med et højere alkoholindhold. Druesammensætningen er 70 % Corvina, 25 % Rondinella og 5 % Molinara, som lagres 18 måneder i 3.500 liters slavonske fade inden aftapningen. Farven er intens mørkerød, fyldig moden og med et strejf af kirsebærsten i bouqueten. Smagen er tør, varm og fyldig med et strejf af mandel i eftersmagen.

Vinifikation:	18 måneders fadlagring.	
Smagenoter:	Klassisk Ripasso - fyldig, moden, varm med et strejf af mandel i eftersmagen.	
Anbefales til:	Lam, Mørkt fjerkræ, Kalv, Italiensk mad, Flødebaserede retter, Vildt, Okse, Grill og barbecue	
Rating:		
2017	Decanter	90 Point
2017	Fallstaff	91 Point
2017	Vinous Media	91 Point
2017	Flaskehalsen	92 Point
2017	James Suckling	93 Point



## Fakta

Varenr.:	1022671
Område:	Italien, Veneto
Drue:	70% Corvina, 25% Rondinella & 5 % Molinara.
Alkohol:	13.5 %
Restsukker:	5.24 gram/liter
Potentiale:	Nydes nu, eller gemmes et par år.
Kategori:	Kraftig og intens

Web: [www.tommasiwine.it](http://www.tommasiwine.it)