

Rafaèl
Valpolicella Classico Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Questo vino si distingue per il suo colore rosso rubino vivace e l'ampio bouquet.
Eleganza è sicuramente l'aggettivo migliore che descrive il carattere del Rafael.*

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Rosso rubino

Profumo: Intenso con sentori di ciliegia matura, frutti rossi, note floreali e leggermente speziate.

Gusto: Elegante al palato e persistente, con tannini morbidi.



UVE

Corvina Veronese 60%, Rondinella 25% e Molinara 15%



PROVENIENZA

Dall'omonimo Vigneto Rafaèl, primo storico vigneto della famiglia Tommasi nella Valpolicella Classica



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione: a temperatura controllata di 25/30°C

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl



ALCOL

12,5% by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°C



PRIMA ANNATA

1902



FORMATO BOTTIGLIA

750 ml



ABBINAMENTO

pasta con sughi corposi, pasta ripiena, arrosti e carni bianche.

Ottimo l'abbinamento con i formaggi di media stagionatura



www.tommasiwine.it