

טומאסי

טומאסי ריפאסו קלאסיקו סופריורה
Tommasi Ripasso Classico Superiore



יינות טומאסי מספרים סיפור על משפחה אשר מאמינה בעבודה קשה ואהבת האדמה. משפחה אשר חיה בהרמוניה עם הטבע וקבעה לעצמה כמטרה לייצר יינות מעולים. היקב המשפחתי נוסד בשנת 1902 על ידי ג'קומו טומאסי בלב אזור היין ההיסטורי של וואלפוליצ'לה קלאסיקו בצפון-מזרח איטליה. במשך השנים גדל היקב המשפחתי והוא נחשב כיום כאחד הטובים והחשובים באזור. לטומאסי יותר מ-1,350 דונם כרמים איכותיים הנטועים באזורים הטובים ביותר ברחבי וואלפוליצ'לה מהם מופקים היינות האופייניים לאזור ובראשם האמרונה והריפאסו המפורסמים. בנוסף מחזיקה המשפחה באחוזה בשם פוג'יו אל טופו באזור מארמה שבטוסקנה.

תהליך ייצור

לאחר התסיסה האלכוהולית היין עובר תסיסה שניה עם ענבים שעברו יבוש לייצור אמרונה. לאחר מכן מתיישן היין במשך כ-18 חודשים בחביות עץ אלון סלבוני מסורתיות גדולות בנות 6,500 ליטר.

אזור גידול: ואלפוליצ'לה, ונטו, איטליה



זן ענבים: קורבינה (70%), רונדינלה (25%) וקורבינונה (5%)



התיישנות בחביות: 18 חודשים



ליין צבע אדום עמוק עם ארומה של פירות יבשים, צימוקים ותבלינים. לריפאסו גוף מלא עם טאנינים מוצקים אך מתוקים וטעמי פרי מרוכזים מתפרצים. ריפאסו קלאסי מאוד מרשים עם סיומת ארוכה.

ציונים: Decanter 90 (בציר 2017), Wine Spectator 90 (בציר 2015)



כשרות: לא כשר כבד גוף קליל



סוג יין: יין אדום מתוק מידת יובש יבש



נפח: 750 מ"ל, 375 מ"ל

