



ACQUISTATO IL .....

"Rafaèl" Valpolicella Classico Superiore DOC 2022

2022

## Il più Classico dei Valpolicella



*Svinando*

Rafaèl è il nome del primo storico vigneto della famiglia Tommasi. Roba da archeologia della vigna, tanto è storico. Ancora allevato con il tradizionale sistema della Pergola Veronese. Siamo nel cuore della Valpolicella Classica, sulle pendici del Monte Masua. Qui, fin dalle origini, gli avi della famiglia Tommasi sono stati certi che le condizioni fossero ideali per la produzione di un Valpolicella Superiore, un blend di Corvina, Rondinella e Molinara, in percentuali che variano ogni annata. Dopo la vendemmia e la vinificazione, seguono ben 15 mesi di affinamento in legno, botti di rovere di Slavonia da 65 ettolitri, per completare la lavorazione. Il risultato è un grande vino della tradizione. Buono fin da ora ma anche capace di restare pazientemente in cantina ad attendere l'occasione giusta. Nel bicchiere troverete un rosso dal colore rubino brillante, dominato da profumi floreali e fruttati, con la ciliegia matura in bella evidenza. In bocca, invece, troverete un vino sottile e vellutato. Versatile quel tanto che basta, per accompagnare con grande soddisfazione sia la classica cena a base di carne, sia una zuppa di pesce leggermente speziata e comunque ben saporita.

Dal Veneto al mondo intero. Tommasi è un'azienda familiare fondata nel 1902 e oggi diretta dalla quarta generazione della famiglia. Un nome che è, per tanti appassionati di vino, garanzia di assoluta qualità. Nel corso degli anni l'azienda è cresciuta molto, acquisendo vigneti e proprietà in diverse parti d'Italia. Oggi la Tommasi Family Estates costituisce una solida realtà imprenditoriale, che può contare su un totale di circa 570 ettari vitati, suddivisi in cinque regioni. Sette tenute tra la Valpolicella Classica e la Puglia, passando per Lombardia, Toscana e oggi perfino la Basilicata. A differenza di altre realtà imprenditoriali che crescendo hanno via via perduto il gusto per la ricerca di qualità e la passione per il territorio, in Tommasi questi valori sono rimasti centrali. Una grande azienda premiata dalla critica internazionale e presente con i propri prodotti in decine di mercati, che ha saputo mantenere uno spirito famigliare.

### La Vigna

**Terreno** Calcareo

**Esposizione** Sud

**Allevamento** Spalliera

**Densità imp.** 4000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Veneto

**Uve** Corvina 60%, Rondinella 25% e Molinara 15%

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di carne

**Vinificazione** Macerazione di 12 giorni con fermentazione: a temperatura controllata di 25/30°C Affinamento di 15 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl.

**Sensazioni** Al palato è sottile e vellutato e conquista per la gustosa e persistente freschezza del frutto che lo rende scorrevole, leggero e di elegante carattere.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821