

# Tommasi, Ripasso Valpolicella - Il Sestante, Veneto, 2020

## 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

Navnet Il Sestante er det italienske ord for sextant - instrumentet til at beregne sin kurs. Det er netop hvad Tommasi har gjort siden de overtog ejendommen i 1986. Denne enkeltmarksvin er produceret af de bedste druer fra marken "I Pianeti" fra den Tommasi-ejede estate "Il Sestante", der ligger på Monte Maus. Ejendommen er på 5 ha. Druesammensætningen er 70% Corvina Veronese, 25% Rondinella og 5% Molinara. Vinen er fremstillet på Ripasso-metoden, hvilket vil sige at den færdig gærede Valpolicella-vin fyldes tilbage i den gæringstank, der har været anvendt til Amarone-fremstilling. Den smule sukker og gærrester der tilbage fra Amarone sætter en ekstra gæring i gang. Resultatet er vin med lidt højere alkoholprocent samt en fyldigere vin. Farven er intens mørkerød og bouqueten er elegant med hint af marmelade. I smagen, som er fyldig og delikat, finder man kirsebær.

|                |                                                             |
|----------------|-------------------------------------------------------------|
| Vinifikation:  | 15 måneders lagring i 3.500 liters slavonske fade.          |
| Smagenoter:    | Fyldig, afrundet vin med kirsebær, blomme nuancer i smagen. |
| Anbefales til: | Kalv, Flødebaserede retter, Vildt, Okse                     |



## Fakta

|             |                                                            |
|-------------|------------------------------------------------------------|
| Varenr.:    | 1026570                                                    |
| Område:     | Italien, Veneto, Valpolicella                              |
| Drue:       | 70% Corvina Veronese, 25% Rondinella & 5% Molinara.        |
| Alkohol:    | 13.5 %                                                     |
| Potentiale: | Nydes nu eller gemmes i et par år.                         |
| Kategori:   | Frugtrig og fyldig                                         |
| Web:        | <a href="http://www.tommasiwine.it">www.tommasiwine.it</a> |