



# TOMMASI®

Viticoltori dal 1902



## VALPOLICELLA

DOC

2012

**PROVENIENZA:**

27 ettari di vigneto in Valpolicella classica

**VITIGNI:**

Corvina Veronese 60%, Rondinella 30%,  
Molinara 10%

**MATURAZIONE:**

7 giorni di fermentazione in botti di acciaio  
inox; 4 mesi di maturazione in botti di acciaio  
inox - 2 mesi in botti di rovere di Slavonia da  
65 HI

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

12 % by vol.

**COLORE:**

Rosso rubino

**PROFUMO:**

Molto fresco e fruttato con note di ciliegia

**PALATO:**

Piacevole con sentori di ciliegia e frutti  
rossi freschi. Equilibrato e gentile.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**

Primi piatti, carni bianche e formaggi freschi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

17°-18° C.

**BOTTIGLIA:**

375 ml - 750 ml