



TOMMASI
Viticoltori dal 1902

AMARONE
della Valpolicella Classico DOCG
2010



R\$ 408,90

www.tommasiwine.it



STORIA E TERRITORIO:

L'Amarone Classico è prodotto solo con uve di vitigni autoctoni, raccolte in vigneti di proprietà situati in alta collina, nel cuore della Valpolicella Classica. I sistemi di impianto sono il moderno "guyot" e la tradizionale "Pergola Veronese", su terrazzamenti sostenuti dalle tipiche "marogne" (muri a secco). Le uve vengono raccolte ad Ottobre, disposte su graticci in ampi ed arieggiati fruttai dove sono lasciate fino a Febbraio.



VIGNETO:

Vigneti La Groletta e Conca d'Oro situati sulle colline di Sant'Ambrogio, nella zona classico-storica della Valpolicella.



VITIGNI:

Corvina Veronese 50%, Corvinone 15%, Rondinella 30%, Oseleta 5%



CONTENUTO ALCOLICO:

15 % vol.



MATURAZIONE:

Appassimento delle uve per 3 mesi nel fruttai e affinamento di 3 anni in botti di rovere di Slavonia da 35 Hl.



NOTE DEGUSTATIVE:

Rosso rubino intenso, con riflessi porpora, l'Amarone Tommasi è intenso e di grande finezza, con sentori di ciliegia matura e prugna. Complesso e vellutato, al palato è pieno e corposo, con tipiche caratteristiche di uva appassita.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C.



BOTTIGLIA:

375 ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 5 lt - 12 lt



TOMMASI
FAMILY - ESTATES

Prova da safra 2009 na Interfood Road Show, Curitiba 19/03/2014.