

Amarone della Valpolicella Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

*Il fiore all'occhiello della famiglia Tommasi.
La grande finezza e struttura, dal sapore complesso e vellutato,
rendono questo vino unico.*

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Intenso, di grande finezza, con sentori di ciliegia matura e prugna

Gusto: Complesso, vellutato e corposo, con tipiche caratteristiche di uva appassita.



ANNATA 2013

Le condizioni climatiche hanno regalato vini di qualità elevata, contraddistinti da un buon equilibrio tra componente fruttata, polifenolica e acida. La buona presenza di tannini e la freschezza, promettono un'annata particolarmente longeva e capace di regalare interessanti evoluzioni nel corso dell'invecchiamento



UVE

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

PROVENIENZA

Zona collinare della Valpolicella Classica,
dai prestigiosi Vigneti La Groletta e Conca d'Oro.



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Appassimento delle uve per 3 mesi nel fruttajo, 15 giorni di vinificazione
in botti di legno. 3 anni di affinamento in botti di rovere di Slavonia da 35 Hl.



ALCOL

15% by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



PRIMA ANNATA

1959



FORMATO BOTTIGLIA

375 ml - 750 ml
1,5 Litri - 3 Litri
5 Litri



ABBINAMENTO

L'Amarone è un vino da servire nelle occasioni speciali,
è perfetto con le carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.
È il compagno ideale per lunghe conversazioni.



www.tommasiwine.it