



TOMMASI
Viticoltori dal 1902

IL SESTANTE



“Monte Masua” AMARONE

della Valpolicella D.O.C.G.
2011



STORIA E TERRITORIO:

La tenuta “IL SESTANTE” comprende gli storici 8 ettari di possedimenti sul Monte Masua, uno dei cru più importanti della Valpolicella Classica.



VIGNETO:

Vigneto MONTE MASUA, meravigliosa la posizione, ideale a produrre uve di grande qualità. Il sistema di allevamento è la tradizionale Pergola veronese.



VITIGNI:

Corvina Veronese 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%.



CONTENUTO ALCOLICO:

15% vol.



MATURAZIONE:

Appassimento delle uve per circa 5 mesi nel fruttai, in seguito 3 anni in botti di rovere di Slavonia da 35 Hl.



NOTE DEGUSTATIVE:

Dal colore rosso profondo e intenso. Profumo elegante e persistente, con sentori di ciliegia matura. Al palato corposo, ricco, pieno e con sentori di ciliegia e prugna.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Carne rossa e formaggi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16°-18°C.



BOTTIGLIA:

750 ml