



Tommasi Terra Dei Ciliegi Rosso Verona

De kleur is robijnrood. In de neus zeer frisse en fruitige aroma's met veel kersen. De smaak is vrij intens met zoete kers, goed uitgebalanceerd en een volle body.

Artikelnummer:	08532550
Land:	Italie
Oogstjaar:	2025
Streek:	Veneto
Appellatie:	Valpolicella Classico
Serveer Temperatuur:	16 - 18
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Corvina Veronese, Rondinella, Pelara
Smaak:	Fris, Fruitig, Soepel
Producent:	Tommasi Viticoltori
Flesafsluiting:	Kurk
Omdoos:	6 flessen per doos

Tommasi Viticoltori is gelegen in Pedemonte, een dorpje in het hart van de Valpolicella Classico-regio. Grootvader Giacomo Tommasi begon ooit met een kleine wijngaard, die zich inmiddels decennialang verder heeft ontwikkeld. De wijngaarden strekken zich uit over een landgoed van 205 hectare. 105 hectare bevindt zich in de Valpolicella Classico-regio, zoals op de prestigieuze heuvels van La Groletta, Conca d'Oro en Ca' Florian. De andere 100 hectare ligt in de Verona DOC-regio's. Deze wijngaarden zijn allen gezegend door moeder natuur met een fantastisch landschap en de perfecte groei omstandigheden.

Tommasi specialiseert zich al tientallen jaren met groot succes in de productie van de Amarone Classico, zonder twijfel de meest prestigieuze wijn uit de Valpolicella regio en één van de beste wijnen ter wereld. Gemaakt volgens de traditionele 'Appassimento' methode. Alleen de beste en meest rijpe trossen worden voor Amarone gebruikt. Na de oogst worden de druiven op kleine rekken gehangen in open gebouwen, waar ze door de koele herfst en winter bries indrogen tot februari. Ze verliezen daarbij ongeveer 50% van hun gewicht en de natuurlijke suikers worden geconcentreerd. Na de vergisting rijpt de wijn gedurende minimaal 3 jaar op Sloveens eiken vaten van 35 hl en daarna nog een jaar op fles.

Tommasi is het voorbeeld van een succesvolle samensmelting van traditie, familie en vooruitstrevendheid met Italiaanse stijl en klasse.

Terra dei Ciliegi betekent 'het land van de kersen' wat in feite de regio Valpolicella Classico is, vol met prachtige wijngaarden en typische kersenbomen.

De maceratie vindt gedurende 7 dagen plaats in roestvrijstalen tanks waarna de wijn 4 maanden rijpt in

roestvrijstalen tanks.

Perfect in combinatie met pasta, pizza, groenten, wit vlees en zachte kazen.