

Tommasi Amarone Classico Della Valpolicella DOCG

Intens robijnrode kleur. Warme, rijpe geuren in de neus, intens en verfijnd. Complexe smaak, glad, vol van kracht met heel veel kersen, noten en pruimen. Voortreffelijk in combinatie met rood vlees, wild en oude kazen. Ook heerlijk als after-dinner wijn.

Artikelnummer:	08535650
Land:	Italie
Oogstjaar:	2022
Streek:	Veneto
Appellatie:	Valpolicella Classico
Serveer Temperatuur:	18 - 20
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Smaak:	Fruitig, Soepel, Kruidig, Krachtig, Complex, Vol
Producent:	Tommasi Viticoltori
Flesafsluiting:	Kurk
Omdoos:	6 flessen per doos

Het in 1902 opgericht familiebedrijf ligt in Pedemonte, een klein dorpje in het hart van de 'Valpolicella Classico' regio, in het noordwestelijk deel van Verona-Veneto. De familie bezit uitzonderlijk mooi gelegen wijndomeinen voor de productie van hoge kwaliteitswijnen in de D.O.C. regio's rondom Verona. Het gebied wordt vooral geprezen om zijn onvergelijkbare rode wijnen: Amarone Classico, Ripasso, Valpolicella en Recioto della Valpolicella. Gemaakt volgends 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.