

Tommasi Amarone Classico DOCG in Giftbox

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.

Artikelnummer:	08555360
Land:	Italie
Oogstjaar:	2019
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
Geschenkverpakking:	Ja
Flesafsluiting:	Kurk

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, afkomstig van de La Groletta en Conca d'oro wijngaarden, 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.

Voortreffelijk in combinatie met rood vlees, wild en oude kazen. Ook heerlijk als after-dinner wijn voor de openhaard of waar dan ook als ideale metgezel voor een aangenaam gesprek.