

Tommasi Amarone della Valpolicella Classico DOCG 120yrs Limited Edition in Giftbox

De kleur is intens robijnrood. De neus onthult fluweelzachte en zuivere aroma's van zeer rijpe zwarte kersen, donkere pruimen en frisse, licht kruidige tonen. Op het palet is de wijn elegant en tegelijkertijd zacht, omhullend en heeft het een geweldige ruggengraat dankzij de uitstekende balans tussen zuurgraad en tannines. De zeer aangename tanninestructuur vervaagt naar een afdronk van uitstekende persistentie met lichte tonen van rood fruit.

Artikelnummer:	08547580
Land:	Italie
Oogstjaar:	2017
Streek:	Veneto
Appellatie:	Valpolicella Classico
Serveer Temperatuur:	16 - 18
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Smaak:	Fruitig, Soepel, Kruidig, Krachtig, Complex, Vol
Producent:	Tommasi Viticoltori
Flesafsluiting:	Kurk
Geschenkverpakking:	Ja

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.

In 2022 viert Tommasi het 120-jarige bestaan en wat het familiebedrijf in al die jaren heeft weten te bereiken. Een belangrijke mijlpaal dat het succes van uitmuntende wijnbereiding vertegenwoordigt! Ter ere van deze gelegenheid heeft Tommasi een beperkte oplage van 3000 flessen van het iconische vlaggenschip Amarone della Valpolicella Classico, met een uniek porseleinen label gemaakt in samenwerking met Seletti, waarmee originaliteit wordt toegevoegd tot de iconische Amarone-fles, met aandacht voor details en kwaliteit. Een onverwacht ontwerp met gedurfde look, nieuwe materialen en vormen!

De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van de prestigieuze 'La Groletta' en 'Conca d'Oro' wijngaarden in de heuvelachtige Valpolicella Classica regio. De druiven worden met de hand geoogst en vervolgens gedurende 3 maanden gedroogd in de herfst- en wintermaanden in een goed geventileerde ruimte. Hierbij verliezen ze ongeveer 50% van hun gewicht en de natuurlijke suikers worden geconcentreerd. De fermentatie vindt vervolgens plaats in roestvrijstaal gedurende 25 dagen bij een temperatuur van 25-30 graden Celsius, waarna de wijn 3 jaar rijpt in Sloveense eikenhouten vaten van 35 en 65 hl.

De kleur is intens robijnrood. De neus onthult fluweelzachte en zuivere aroma's van zeer rijpe zwarte kersen, donkere pruimen en frisse, licht kruidige tonen. Op het palet is de wijn elegant en tegelijkertijd zacht, omhullend en heeft het een geweldige ruggengraat dankzij de uitstekende balans tussen zuurgraad en tannines. De zeer aangename tanninestructuur vervaagt naar een afdronk van uitstekende persistentie met lichte tonen van rood

fruit.

Zijn elegantie en kruidige structuur maken het een perfecte wijn om te combineren met bijvoorbeeld gestoofde eend of gekonfijt en geroosterd rood vlees. Sensationeel in combinatie met belegen harde kazen, maar ook pure chocolade. Ook heerlijk als after-dinner wijn.