

Tommasi Granara Bardolino Chiaretto DOC

De kleur is helder met een bleek koraalroze kleur. In de neus elegante aroma's van wilde bloemen, citrusvruchten en rode bessen. In de mond is de wijn delicaat met verfrissende aroma's van citrusvruchten en groene appels met een licht pittige toon.

Artikelnummer:	08530770
Land:	Italie
Oogstjaar:	2025
Streek:	Veneto
Appellatie:	Bardolino
Serveer Temperatuur:	8 - 10
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Corvina Veronese, Molinara, Rondinella
Smaak:	Fris, Fruitig, Soepel, Kruidig
Producent:	Tommasi Viticoltori
Flesafsluiting:	Schroefdop
Alcoholpercentage:	12%

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.

Deze rosé is afkomstig van Tenuta Fossa Granara wijngaard in de Bardolina Classico regio. De wijnstokken zijn getraind volgens de Gyot-methode op gemengde bodems waar zich vroeger een gletsjer bevond.

Zeer plezierig om zo te drinken, maar ook uitstekend bij zomerse gerechten, rijstsalades, caprese, proscuitto en meloen, kipsalade, rundercarpaccio, pizza, gebakken vis of zachte kazen.