ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2012



Un Amarone al top

Oggi ci prendiamo una pausa dalla scoperta di piccole cantine per proporti la punta di diamante della produzione di una delle grandi firme storiche dell'Amarone. Ecco l'Amarone della Valpolicella Classico, fiore all?occhiello della famiglia Tommasi: un Amarone classico, strutturato, di grande finezza, che conferma la tradizione di qualità ai massimi livelli dell'azienda.

L'Amarone della Valpolicella Classico Tommasi presenta i caratteri tipici della varietà e si distingue per la particolare rotondità accompagnata da un gusto ricco ma secco, davvero piacevole. Più di un secolo di storia alle spalle e non sentirlo! Nata agli inizi del '900, Tommasi vanta oggi quasi 200 ettari di vigneti nelle zone più vocate d'Italia, dalla Valpolicella alla Manduria.

La Vigna

Terreno	Calcareo con presenza di scheletro
Esposizione	Sud-Ovest, 300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.600 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina Veronese 50%, Corvinone 15%, Rondinella 30%, Oseleta 5%
Gradazione	15% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Piatti importanti per valorizzarlo al massimo
Vinificazione	Vendemmia a ottobre e appassimento delle uve per 3 mesi sui graticci nel fruttaio, 15 giorni di vinificazione in botti di legno, 3 anni di affinamento in botti ti di rovere di Slavonia da 35hl e successivo ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi
Sensazioni	Rosso rubino intenso, al naso spiccano profumi di ciliegia matura e prugna, mentre all'assaggio è vellutato e corposo, rotondo, con una persistenza lunga

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821