ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2021 2021



Un Amarone Classico ma godibile

Se appartenete, come tanti di noi appassionati, alla categoria di persone che faticano a trovare l'occasione giusta per stappare una bottiglia di Amarone, sappiate che Tommasi, con questa bottiglia, ha pensato proprio a voi. L'obiettivo dichiarato è quello di rompere i preconcetti e mettere finalmente sul mercato una bottiglia di un grande Amarone Classico, ma soprattutto un grande vino da bere, con piacere e regolarità. Senza sentirsi sopraffatti ma senza rinunciare a eleganza e rotondità. Non un vino da tutti i giorni, sia chiaro. Ma comunque un vino di estrema piacevolezza che è in grado di maturare, a lungo, in cantina. Per questo bisognerebbe sempre comprarne almeno due bottiglie. La prima da bere subito, magari in abbinamento a una lunga chiacchierata tra amici, perché i grandi vini sono buoni anche bevuti da soli. La seconda, invece, può tranquillamente finire in fondo alla cantina, per essere scoperta, con soddisfazione, quando ci saremo dimenticati dell'acquisto. Versando il primo calice, ricorderemo con gioia quella lunga chiacchierata nel cuore della notte. E sapremo con certezza che anche questa sera finiremo con il tirare tardi.

Dal Veneto al mondo intero. Tommasi è un'azienda familiare fondata nel 1902 e oggi diretta dalla quarta generazione della famiglia. Un nome che è, per tanti appassionati di vino, garanzia di assoluta qualità. Nel corso degli anni l'azienda è cresciuta molto, acquisendo vigneti e proprietà in diverse parti d'Italia. Oggi la Tommasi Family Estates costituisce una solida realtà imprenditoriale, che può contare su un totale di circa 570 ettari vitati, suddivisi in cinque regioni. Sette tenute tra la Valpolicella Classica e la Puglia, passando per Lombardia, Toscana e oggi perfino la Basilicata. A differenza di altre realtà imprenditoriali che crescendo hanno via via perduto il gusto per la ricerca di qualità e la passione per il territorio, in Tommasi questi valori sono rimasti centrali. Una grande azienda premiata dalla critica internazionale e presente con i propri prodotti in decine di mercati, che ha saputo mantenere uno spirito famigliare.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura Guyot
Densità imp.	3300

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 5%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Raccolta e selezione manuale delle uve, con successivo appassimento di circa 3 mesi in fruttaio ben arieggiato; fermentazione in acciaio per 25 giorni a temperatura di 25/30 gradi. 3 anni di affinamento in botti di rovere di Slavonia da 35 hl.
Sensazioni	Vino intenso, di grande struttura, con sontuosa espressione di uva matura. Il finale è piacevolmente asciutto.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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