



TOMMASI[®]

Viticoltori dal 1902

Amarone della Valpolicella Classico 2015

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

*Il Classico per eccellenza della famiglia Tommasi.
Eleganza e struttura, morbidezza e complessità lo rendono un vino unico.*

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore rosso rubino di ottima intensità, al naso emergono sentori intensi e netti di ciliegia molto matura, amarena, frutti di bosco seguiti da toni freschi e leggermente speziati.

In bocca è secco e morbido allo stesso tempo, avvolgente e di grande equilibrio grazie all'ottimo bilanciamento tra acidità e tannini. Tutto l'assaggio è impreziosito da una trama tannica di grande piacevolezza, che sfuma verso un finale di ottima persistenza, con leggeri richiami di frutta rossa.

UVE

Corvina 50%, Corvinone 30%,
Rondinella 15%, Oseleta 5%

PROVENIENZA

Dai prestigiosi Cru La Groletta e
Conca d'Oro,
nella zona collinare della
Valpolicella Classica.

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Raccolta e selezione manuale delle uve,
con successivo appassimento
di 3 circa mesi in fruttai ben arieggiato
Fermentazione in acciaio per 25 gg.
a temperatura di 25/30°
3 anni di affinamento in botti
di rovere di Slavonia da 35 hl e 65 hl.

www.tommasi.com



ANNATA 2015

Il 2015 è stato caratterizzato da eccessi climatici che hanno sottoposto la vite a notevoli stress. L'inverno è trascorso con temperature elevate.

La fioritura tra fine maggio e la prima settimana di giugno ha interessato tutte le varietà quindi in anticipo sulla media storica. Le alte temperature di luglio e agosto, pur bloccando l'attività fisiologica diurna, non hanno rallentato la maturazione dell'uva, che si è presentata in anticipo rispetto la norma. Un'annata, caratterizzata dalle temperature estremamente elevate e con scarse precipitazioni nel corso della stagione. Le acidità sono state in netto calo con vini meno freschi ma più morbidi e rotondi. Proprio per questo è stata un'ottima annata per i vini simbolo della Valpolicella che hanno nella morbidezza, nella rotondità e nell'eleganza i loro aspetti più caratteristici.

ALCOL

15% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Eleganza e struttura lo rendono perfetto con selvaggina da piuma e da pelo, carni rosse, formaggi a lunga stagionatura. È il compagno ideale per lunghe conversazioni.

BOTTIGLIA

375 ml
750 ml
1,5 Litri
3 Litri
5 Litri



TOMMASI · FAMILY · ESTATES