



TOMMASI®

Viticoltori dal 1902

Arele Rosso Trevenezie

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

La profonda esperienza della famiglia Tommasi si esprime in questo vino unico e di grande carattere che unisce sapientemente vitigni autoctoni e internazionali nel processo di appassimento e prende il nome dai tradizionali graticci di legno e bambù dove riposano le uve.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino intenso e profondo, offre un bouquet dai decisi sentori di frutta rossa ben matura, lampone, amarena e prugna, accompagnati da note eteree e speziate.

Al palato è di grande armonia, morbido e caldo, con un finale bilanciato da una buona sapidità e un'ottima persistenza.

UVE

Corvina, Rondinella,
Oseleta, Merlot.

PROVENIENZA

Da uve selezionate
nei vigneti di collina
della Valpolicella.



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Appassimento parziale del 30%
delle uve per circa 45 gg.
Fermentazione a temperatura
controllata di 25/30°C per 12 gg.
12 mesi di affinamento in botti
di rovere di Slavonia da 65 hl.

ALCOL

13% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino versatile anche tutto pasto,
accompagna bene preparazioni
non troppo elaborate
ed è ideale con carni bianche e rosse,
formaggi a media stagionatura.

BOTTIGLIA

750 ml

www.tommasi.com



TOMMASI · FAMILY · ESTATES