



TOMMASI

Viticoltori dal 1902

Crearo Conca d'Oro Rosso Verona

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Un vino fuori dagli schemi che nasce dalla creatività e dalla competenza di Giancarlo Tommasi per esaltare il particolare carattere dei vitigni autoctoni e le note erbacee tipiche del Cabernet Franc. Un vino distintivo ed unico.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino intenso e luminoso, offre un ricco bouquet di sentori delicatamente erbacei, fruttati e speziati, con note di viola, ciliegia matura, tabacco e vaniglia.

Al palato è pieno e corposo, con tannini ben presenti e vellutati e una speziata sapidità che dona una gradevolissima e ottima persistenza.

UVE

Corvina 60%, Oseleta 15%,
Cabernet Franc 25%

PROVENIENZA

Dai vigneti dello storico
Cru Conca d'Oro, sulle colline della
Valpolicella Classica.



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Macerazione per 15 giorni
a temperatura controllata di 21-23°.
Affinamento di 6 mesi in barriques e
ulteriori 12 mesi in botti di rovere di
Slavonia da 65 hl.
Maturazione di 6 mesi in bottiglia.

ALCOL

14% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale per accompagnare piatti
della cucina di terra, come arrostiti,
carni in umido, brasati.
È ottimo anche con selvaggina da piuma
e formaggi stagionati a pasta dura.

BOTTIGLIA

750 ml

www.tommasi.com



TOMMASI · FAMILY · ESTATES