



TOMMASI®

Viticoltori dal 1902

Il Sestante Amarone della Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Un'accurata selezione delle uve e la grande esperienza nella conduzione dell'appassimento sono il segreto dell'Amarone Il Sestante, un vino che racconta la passione della Famiglia Tommasi per il territorio della Valpolicella.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino profondo, presenta al naso intensi sentori di ciliegia matura e prugna, a cui seguono profumi lievemente floreali ed eterei. Al palato è corposo e strutturato. La morbidezza dei tannini esalta la ricchezza del frutto, ben bilanciata da un finale sapido e persistente.

UVE

Corvina Veronese 70%,
Rondinella 25%, Molinara 5%

PROVENIENZA

Da vigneti di proprietà
nella zona collinare
della Valpolicella.



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Appassimento delle uve in fruttajo per circa 3 mesi.
Fermentazione in acciaio per 20 - 25 gg. a temperatura controllata di 25/30°
Affinamento di 3 anni in botti di rovere di Slavonia da 35 hl.

ALCOL

15% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

PRIMA ANNATA

1987

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Morbidezza e buon corpo lo rendono ideale per preparazioni di notevole struttura e intensità come umidi, brasati, selvaggina e carni rosse. Ottimo anche con formaggi a pasta dura di lunga stagionatura, accompagnati anche da confetture.

BOTTIGLIA

750 ml

www.tommasi.com



TOMMASI · FAMILY · ESTATES