



TOMMASI[®]

Viticoltori dal 1902

Amarone della Valpolicella Classico 2018

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 molto intenso, al naso rivela un'allettante gamma di ciliegie in infusione e sapori di torta di fichi con accenti di timo, melograno ed espresso. In bocca è corposo con una buona acidità, che accentua e perpetua i sapori. L'intera degustazione è impreziosita con una trama tannica molto gradevole, che sfuma verso un finale speziato di ottima persistenza.

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 2018

Il germogliamento è avvenuto nella prima settimana di Aprile, e la fioritura è avvenuta qualche giorno prima rispetto alla media storica. L'invaiaitura leggermente ritardata è terminata a metà agosto. Le alte temperature di agosto, sopra la media stagionale, hanno permesso una buona maturazione delle uve e un'accelerazione della maturazione stessa, arrivando alla vendemmia il 10 settembre, un po' prima rispetto alle medie storiche.

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