

VINHO TINTO AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

| | |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| País de Origem | Itália |
| Região | Valpolicella Clássica |
| Produtor | Tommasi |
| Safra | 2015 |
| Castas | 30% Rondinella 15% Corvinone 5% Oseleta |
| Temp. Serviço | 18°C |
| Guarda | 12 a 15 anos |
| Harmonização | Carnes vermelhas Cordeiro Carnes de caça |
| Análises | Álcool: 15,3% Acidez: 5,11g/l Açúcares Totais: 4,2 g/l |
| Barrica | 3 anos em barris de carvalho esloveno de 35HI |
| Vinificação | Método de secagem das uvas por cem dias (apassimento) em 'Fruttaio', 20 dias de fermentação em temperatura controlada. |
| Notas de Prova | A Tommasi é dos produtores mais tradicionais e respeitados de Amarone. Todo o processo é feito respeitando as tradições da região. Vinho de coloração rubi profunda. No nariz, apresenta notas de cereja madura, ameixa e baga vermelha. No paladar é complexo, intenso, com grande volume de boca. |



Cód. 25600