



## Amarone della Valpolicella Classico DOCG

L'Amarone Tommasi è un vino giocato sull'eleganza piuttosto che sulla Potenza, la caratteristica dei Classici di Tommasi è la ricerca della Persistenza, piuttosto che dello stupore di un Vino "Muscolare".

Rosso rubino intenso, con riflessi porpora di buona intensità e di grande finezza, mirabili sentori di ciliegia matura e prugna. Complesso e vellutato, al palato è pieno e corposo ma conserva un adeguata Freschezza, tipiche le note di appassimento.

Appassimento delle uve per 3 mesi nel fruttajo e affinamento di 3 anni in botti di rovere di Slavonia da 35 Hl, assemblaggio in Magnifica la Botte da Guinness dei Primati.

### Indicazioni:

Pronto da Bere, esprime il suo massimo dopo un paio di anni di affinamento in Bottiglia.

### Abbinamenti:

I Grandi Secondi Piatti della cucina del Nord Italia, la Selvaggina "da Pelo" (Capriolo; Cervvo), ma anche i Primi Piatti con sughi complessi. Formaggi Stagionati



### DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Uvaggio:	Corvina Veronese 50%, Corvinone 15%, Rondinella 30%, Oseleta 5%
Nazione:	Italia
Regione:	Veneto
Denominazione:	Amarone della Valpolicella Classico DOCG
Formato:	37,5 cl; 75 cl; 1,5 lt (Magnum); 3 lt (Jèroboam); 5 lt; 12 lt (Bathazar)
Consumo:	Fino a 10 Anni
Temperatura di servizio:	Conservare la Bottiglia a 16°C per servirla a 18° C
Premi e riconoscimenti:	2011; Robert Parker 92 p. 2011; Wine Spectator 91 p. 2010; Robert Parker 90 p.

