TOMMASI®
Viticoltori dal 1902

Amarone della Valpolicella Classico 2017

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

L'annata 2017 esprime oggi un profilo maturo, complesso e profondo, in cui la componente fruttata lascia maggiore spazio alle note evolutive. Amarena e prugna si fanno più mature, accompagnate da spezie e miele di castagno. Tannini vellutati e acidità ben integrata sostengono struttura e persistenza, mantenendo equilibrio ed eleganza. Un grande *Amarone*, oggi nel pieno della sua espressione.

UVE

Corvina, Corvinone,
Rondinella, Oseleta.

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 100 giorni. Fermentazione in acciaio per 25 gg. a temperatura di 25/30°.
3 anni di affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia e successivo riposo in bottiglia.

PREMI

93 punti JAMESSUCKLING.COM

92 punti vinous

91 punti Wine Spectator

91 punti Robert Parker WINE ADVOCATE

ANNATA 2017

L'andamento climatico anomalo ha visto un inverno asciutto e rigido, con poche precipitazioni solo a febbraio. In primavera, si sono registrate delle temperature inferiori alla media e la produzione, soprattutto di collina, ha subito una decrescita. Grazie agli sbalzi termici della seconda decade di agosto e alle piogge di settembre, le uve sono giunte in cantina perfettamente mature. Abbiamo selezionato con cura in pianta e atteso qualche giorno in più per vendemmiare così da avere un Amarone di alto profilo.

ALCOL

15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Amarone 2017 sorprende con abbinamenti classici come carne brasata o alla griglia ma anche contemporanei: anatra laccata, carni affumicate, piatti speziati e ricchi di umami. Da provare anche con melanzana alla brace o fritte o una pizza gourmet dal carattere deciso.

TOMMASI®
Viticoltori dal 1902

Amarone della Valpolicella Classico 2017

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

PROFILO ORGANOLETTICO ATTUALE

Rosso rubino intenso e luminoso, con riflessi granato-mattonati. Al naso esprime un bouquet ampio e complesso, con note di amarena e prugna matura, cannella, chiodo di garofano e sfumature di miele di castagno.
Al palato è *strutturato, elegante e profondo*, con tannini vellutati e ben integrati. La componente acida mantiene equilibrio e dinamica, accompagnando un sorso pieno e persistente. Il finale è lungo e articolato, con richiami di frutta matura e spezie.
Un Amarone che, dopo dieci anni, conserva equilibrio ed eleganza mostrando una maggiore maturità e complessità.

ELEMENTO	10 ANNI FA	OGGI	EVOLUZIONE
COLORE	Rosso rubino intenso	Rubino luminoso con riflessi granato-mattonati	Evoluzione cromatica
FRUTTO	Amarena, prugna, frutti di bosco	Amarena e prugna matura	Frutto più maturo e concentrato
FRESCHEZZA	Evidente	Acidità ancora presente	Più integrata nella struttura
SPEZIE	Leggera speziatura	Cannella e chiodo di garofano	Note più definite e articolate
COMPLESSITÀ	Profilo prevalentemente fruttato	Frutta matura, spezie e miele di castagno	Maggiore complessità e sfumature evolutive
TANNINI	Piacevoli ed equilibrati	Vellutati e integrati	Maggiore morbidezza
PERSISTENZA	Ottima, su note di frutta rossa	Lunga e profonda	Finale più complesso e stratificato
IMPRESSIONE GENERALE	Eleganza, equilibrio, piacevolezza	Struttura, complessità, eleganza e profondità	Maggiore maturità, mantenendo l'equilibrio

SINTESI DELL'EVOLUZIONE

L'elemento fondamentale di questa evoluzione risiede nel mantenimento dell'*equilibrio originale*:
il vino non ha perso la sua eleganza, ma l'ha declinata su un piano di superiore complessità.