

Amarone della Valpolicella Classico 2019

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

Un Amarone più fresco e più asciutto per un stile contemporaneo. Kirsch, cuoio, pino e un soffio di funghi secchi segnati da una splendida matassa di acidità che lo mantiene elegante mentre mantiene una buona lunghezza armoniosa. Piacevolmente saporito, l'oseleta fa da baluardo alla potenza.

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 3 circa mesi in fruttai ben arieggiati. 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 2019

L'annata 2019 è stata caratterizzata da una primavera calda contraddistinta da un Marzo con temperature sopra la norma. Maggio piovoso ha portato un piccolo ritardo di 15 giorni nella fioritura. Giugno e Luglio, sono stati invece molto caldi e con una notevole assenza di piogge. A Luglio, una particolare ondata di calore ha portato con sé ben 5 giorni consecutivi con temperature sopra i 35°C, bilanciati però dalle forti escursioni termiche che caratterizzano i vigneti situati in collina; per ancora una volta si rivela strategica la scelta di coltivare la vite in alta collina. Nelle prime settimane di settembre visto l'abbassamento delle temperature giornaliere rispetto al mese di agosto, c'è stata un'intensa sintesi aromatica e scarso consumo di acido malico; condizioni che hanno permesso di ottenere vini dai sentori fragranti e delicati. Vendemmia da metà settembre con 10 giorni di posticcio.

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