



**TOMMASI**

Viticoltori dal 1902

## Ca' Florian Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2015

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA e GARANTITA

*Ca' Florian Amarone Riserva nasce dalla selezione delle migliori uve provenienti dal Cru Ca' Florian, uno dei più prestigiosi vigneti della famiglia Tommasi.*

### DESCRIZIONE SENSORIALE

Suntuosa complessità, impeccabile eleganza e potenza espressiva sono le caratteristiche del Ca' Florian 2015. Rubino molto intenso, molto consistente, il profumo è etereo con note di frutta matura, in particolare la marasca ed una equilibrata sensazione di legno tostato e cacao. Al gusto è pieno, armonico, lungo, con una grande morbidezza ed equilibrio tra acidità e tannini. Retrogusto di marasche sotto spirito, impreziosito da una trama tannica di grande piacevolezza, che sfuma verso un finale di ottima persistenza

### UVE

Corvina,  
Corvinone, Rondinella

### PROVENIENZA

Dai vigneti a Pergola Veronese del prestigioso Cru Ca' Florian, nella zona collinare di Pedemonte nella Valpolicella Classica.

### VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Raccolta e selezione manuale in cassette da 5/6 kg. Dopo una seconda selezione, le uve sono messe ad appassire in un fruttai arieggiato per 100 gg. sui tradizionali graticci, detti "Arele."

A gennaio viene effettuata la pigiatura e la fermentazione avviene lentamente per 30 giorni in tini di rovere, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni.

L'affinamento dura 4 anni e avviene per il primo anno in barriques e per i successivi 3 anni in botti di rovere di Slavonia da 35 hl.

L'Amarone Ca' Florian riposa poi in bottiglia per almeno un anno.



### ANNATA 2015

*Il 2015 è stato caratterizzato da eccessi climatici. L'inverno è trascorso con temperature elevate; si sono registrate precipitazioni oltre la media nei primissimi mesi dell'anno, poi aprile ha manifestato una forte carenza di piogge, che si è protratta anche nei mesi successivi. La fioritura tra fine maggio e la prima settimana di giugno è stata in anticipo sulla media storica. Le alte temperature di luglio e agosto hanno anticipato la maturazione dell'uva, che è avvenuta in anticipo rispetto alla norma. Un'annata quindi caratterizzata dalle temperature estremamente elevate e con scarse precipitazioni nel corso della stagione. Le acidità sono state in netto calo con vini meno freschi ma più morbidi e rotondi. Proprio per questo è stata un'ottima annata per l'Amarone della Valpolicella che ha nella morbidezza, nella rotondità e nell'eleganza il suo aspetto più caratteristico.*

### ALCOL

15,5% by vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Grande vino da meditazione, a tavola accompagna con la sua elegante e corposa struttura piatti importanti di selvaggina, carni rosse e selezioni di formaggi stagionati.

### BOTTIGLIA

750 ml

[www.tommasi.com](http://www.tommasi.com)



TOMMASI · FAMILY · ESTATES