

TOMMASI Amarone della Valpolicella Classico DOCG 0,75l



EAN 8004645402108 Kategorija Ramus vynas


 **Spalva**
Raudonasis

 **Vynuogių rūšis**
50% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rodinella, 5% Oselata

 **Gamintojas**
Tommasi

 **Brandinimas**
Brandinta 3 metus 35 ir 65hl Slavonian ąžuole

 **Šalis**
Italija

 **Tūris**
0,75

 **Regionas**
Venetas

 **Stiprumas**
15%

 **Skonis**
Sausas

 **Kiekis dėžutėje**
6

Gamybos ypatumai

Tai yra klasikinis ir garsiausias Tommasi šeimos vinas. Jis kilęs iš prestižinių La Groletta ir Conca d'Oro vynuogynų, esančių kalvotoje Valpolicella Classica zonoje. Vynuogės skinamos ir atrenkamos rankomis, po to apie 3 mėnesius džiovinamos gerai vėdinamoje palėpėje. Šis džiovinimo procesas, vadinamas „appassimento“, yra ypatingas Amarone vyno gamybos bruožas, suteikiantis vynui koncentruotą skonį ir aromatą. Fermentacija vyksta nerūdijančio plieno talpyklose 25 dienas, esant 25°-30°C temperatūrai, o brandinimas trunka 3 metus 35 ir 65 hl slavoniško ąžuolo statinėse.

Aromatas

Aromatas elegantiškas ir daugiasluoksnis. Jame juntamos tamsiosios slyvos, raudonieji granatai, vyšnių ir figų pyrago natos su džiovintų čiobrelių, šokolado bei espresso kavos užuominomis.

Skonis

Vyno skonis intensyvus, juntami šilkiniai, tačiau tvirti taninai, subalansuota rūgštis bei alkoholis. Vynas išsiskiria savo ilgu poskoniu, kuriame pirmaisiai atsiskleidžia figų ir vyšnių skoniai, vėliau juntamos prieskoniškos vyno natos.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojama ragauti vieną arba derinti su žvėrienos patiekalais, raudonąja mėsa ar brandintais sūriais. Rekomenduojama patiekti platesnėje raudonojo vyno taurėje 18C.