

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

[Amarone della valpolicella klásiko]

vinařství TOMMASI

[tomazi]

ITÁLIE, oblast Veneto

Rodinné vinařství založené v roce 1902, které se řadí dlouhodobě mezi absolutní špičku v oblasti Veneto v okolí Lago di Garda. V poslední době byly přikoupeny vinice v Maremmě v Toskánsku a DOC Prosecco.

Vína Amarone Valpolicella se vyznačují výraznou vůní, velmi robustní plnou chutí a vysokým obsahem alkoholu.



Apelace: Amarone della Valpolicella Classico
DOCG

Odrůdy: Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 5%

Popis: **Intenzivní rubínová barva, čisté aroma velmi zralých třešní, višní, a lesního ovoce. Plná chuť s jemnou nasládlostí, tóny koření, a lanýžů, doprovázená kulatou tříslovinou. Dlouhá chuť s ovocnými tóny.**

Podávat při: **15-17°C** (doporučujeme dekantovat)

Doporučení k jídlu: **červené maso, zvěřina, zrající a tvrdé sýry**

Vinifikace: **Hrozny se suší po dobu 3 měsíců, poté probíhá 25 dnů fermentace v nerezovém tanku, následně víno zraje 3 roky v sudech ze slavonského dubu.**