

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

[Amarone della Valpolicella klásiko]

vinařství / winery TOMMASI

[tomazi]

Itálie, oblast / region 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.

A family-run winery established in 1902, consistently ranked among the top producers in the Veneto region near Lake Garda. In recent years, vineyards have also been acquired in Maremma (Tuscany) and the Prosecco DOC area.

Amarone della Valpolicella wines are known for their intense aromas, full-bodied and robust flavor profile, and high alcohol content.



Apelace/appellation: Amarone della Valpolicella Classico
DOCG

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

Popis/description: **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.** / Deep ruby color with a pure bouquet of ripe cherries, morello cherries, and forest berries. Full-bodied with a touch of sweetness, accompanied by notes of spice and truffles, and rounded tannins. Long finish with lingering fruit tones.

Podávat při/serving temperature: **15-17°C**
(doporučujeme dekantovat / decanting recommended)

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **červené maso, zvěřina, zrající a tvrdé sýry** / red meats, game, aged and hard cheeses

Klima/climate: mírné kontinentální s vlivem jezera Garda, které zajišťuje slunečné dny a vyvážené srážky / mild continental climate influenced by Lake Garda, offering sunny days and balanced rainfall

Půda/soil: vápencová půda s fosilními usazeninami / limestone-rich soil with fossil deposits

Nadmořská výška/altitude: 290-330m.

Vinifikace/vinification: 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 / The grapes are dried for 3 months, followed by a 25-day fermentation in stainless steel tanks. The wine is then aged for 3 years in Slavonian oak barrels.