

יינות טומאסי מספרים סיפור על משפחה אשר מאמינה בעבודה קשה ואהבת האדמה. משפחה אשר חיה בהרמוניה עם הטבע וקבעה לעצמה כמטרה לייצר יינות מעולים. היקב המשפחתי נוסד בשנת 1902 על ידי ג'קומו טומאסי בלב אזור היין ההיסטורי של וואלפוליצ'לה קלאסיקו בצפון-מזרח איטליה. במשך השנים גדל היקב המשפחתי והוא נחשב כיום כאחד הטובים והחשובים באזור. לטומאסי יותר מ-1,350 דונם כרמים איכותיים הנטועים באזורים הטובים ביותר ברחבי וואלפוליצ'לה מהם מופקים היינות האופייניים לאזור ובראשם האמרונה והריפאסו המפורסמים. בנוסף מחזיקה המשפחה באחוזה בשם פוג'יו אל טופו באזור מארמה שבטוסקנה.

תהליך ייצור

לאחר השלמת מתיישן היין במשך כ-15 חודשים בחביות עץ אלון סלבוני מסורתיות.

אזור גידול: כרם רפאל, ואלפוליצ'לה, ונטו, איטליה



זן ענבים: קורבינה (60%), רונדינלה (25%), מולינרה (15%)



התיישנות בחביות: 15 חודשים



צבעו של היין אדום עמוק והוא מציג ניחוחות דובדבנים, פלפל שחור, תבלינים וכמהין. יין בעל גוף בינוני עם הרבה פרי רענן וטאנינים רכים.

ציונים: Decanter 90 (בציר 2020), 93 רוברט פארקר (בציר 2015), Decanter 93 (בציר 2015)



כשרות: לא כשר



סוג יין: יין אדום כבד גוף קליל



נפח: 750 מ"ל מתוק מידת יובש יבש



TOMMASI
Viticoltori dal 1902

טומאסי

טומאסי ואלפוליצ'לה קלאסיקו סופריורה
כרם רפאל
Tommasi Valpolicella Classico
Superiore Rafael

