

טומאסי

טומאסי פוג'יו אל טופו רומפיקולו
Tommasi Poggio A Tufo Rompicollo

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

היין התיישן בחביות עץ אלון מסורתיות בנפח של 6500 ליטר במשך כשנה.

אזור גידול: מארמה, טוסקנה, איטליה



זן ענבים: סנג'ובזה (60%), קברנה סוביניון (40%)



התיישנות בחביות: 12 חודשים



יין עשיר ומאוזן המציג פירותיות נעימה עם מרקם רך ומלטף וסיימת ארוכה.

כשרות: לא כשר



סוג יין: יין אדום



נפח: 750 מ"ל



קליל



גוף

קבד

יבש



מידת יובש

מתוק

