

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 התבגרות של ארבעה חודשים במכלי נירוסטה עובר היין ליישון נוסף בחביות עץ אלון סלבוני מסורתית למשך חודשיים.

אזור גידול: ואלפוליצ'לה, ונטו, איטליה



זן ענבים: קורבינה (60%), רונדינלה (30%), מולינרה (10%)



התיישנות בחביות: חודשיים



ואלפוליצ'לה אופייני המציג ניחוחות דובדבנים ותבלינים. יין בעל אופי רענן עם גוף בינוני וטאנינים רכים.

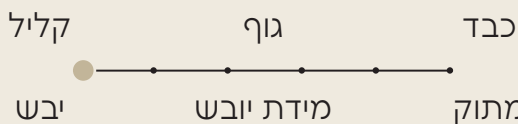
כשרות: לא כשר



סוג יין: יין אדום



נפח: 750 מ"ל, 375 מ"ל



TOMMASI
Viticoltori dal 1902

טומאסי

טומאסי ואלפוליצ'לה
Tommasi Valpolicella

