TOMMASI
Viticoltori dal 1902

טומאסי

אמרונה דלה ואלפוליצ'לה קלאסיקו
Amarone Della Valpolicella Classico



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

לייצור האמרונה נבחרים הענבים הטובים ביותר מחלקות הכרם המשובחות ביוצר. ענבים אלו עוברים ייבוש מבוקר במשך כחמישה חודשים במהלכו מאבדים כ- 50% מנפחם. לאחר השלמת התסיסה מתיישן היין שלוש שנים בחביות עץ אלון סלבוניות מסורתיות בנפח 3,500 ליטר.

אזור גידול: וואלפוליצ'לה, ונטו, איטליה

זן ענבים: קורבינה (50%), רונדינלה (30%), קורבינונה (15%), מולינרה (5%).

התיישנות בחביות: 36 חודשים

אמרונה קלאסי משובח. תהליך הייצור המיוחד מעניק ליין ניחוחות וטעמים מורכבים ועשירים במיוחד. האמרונה של טומאסי מציג ניחוחות עשירים ומרוכזים של חרובים, צימוקים וריבת פרי אדום מתוקה. זהו יין עוצמתי מאוד ומרשים, בעל גוף מלא וסיומת ארוכה

כשרות: לא כשר

סוג יין: יין אדום

כבד — גוף — קליל

נפח: 750 מ"ל

מתוק — מידת יובש — יבש

