

## VINHO TINTO AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

País de Origem	Itália
Região	Valpolicella Clássica
Produtor	Tommasi
Safra	2018
Castas	30% Rondinella   15% Corvinone   5% Oseleta
Temp. Serviço	18°C
Guarda	12 a 15 anos
Harmonização	Carnes vermelhas   Cordeiro   Carnes de caça
Análises	Álcool: 15,48% Acidez: 4,89g/l      Açúcares Totais: 3,80 g/l
Barrica	3 anos em barris de carvalho esloveno de 35HI
Vinificação	Método de secagem das uvas por cem dias (apassimento) em 'Fruttaio', 20 dias de fermentação em temperatura controlada.
Notas de Prova	A Tommasi é dos produtores mais tradicionais e respeitados de Amarone. Todo o processo é feito respeitando as tradições da região. Vinho de coloração rubi profunda. No nariz, apresenta notas de cereja madura, ameixa e baga vermelha. No paladar é complexo, intenso, com grande volume de boca.



Cód. 25600