



**Maahantuoja:** Interbrands Wines and Spirits

**Maa:** Italia

**Tuotantoalue:** DOCG Amarone della Valpolicella Classico

**Tuottaja:** Tommasi

**Alkoholipitoisuus:** 15.00

**Sokeripitoisuus:** 6.0 g/l

**Happopitoisuus:** 5.6 g/l

**Pulloko:** 0.75

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Alkon tuotenumero:** 446477

**Rypäleet:** Corvina Veronese, Corvinone, Oseleta, Rondinella

**Valikoima:** Alkon valikoima, Ravintolavalikoima

# Tommasi Amarone della Valpolicella Classico

ITALIA - VIINIT PUNAVIINI

Rusinoituneista rypäleistä valmistetusta tiivistä, mausteisesta ja suorastaan uhkeasta amaronesta löytyy ihanalla tavalla nahkaa ja tallin taustaa. Sopii vaativillekin liharuoille ja suolaisille koville juustoille

Syvän rubiinipunaisen viinin tuoksu on intensiivinen ja runsas: kypsää kirsikkaa ja karhunvatukkaa, kuivattua luumua, viikunaa, taatelia, nahkaa, paahteista kahvia, rusinaa, makeita mausteita ja yrttejä. Erittäin täyteläinen viini on suorastaan uhkea suussa, runsasta hedelmää ja aavistusta jäännössokeria tasapainottaa pehmeä tanniinisuus sekä suunmyötäinen hapokkuus. Jälkimaku on tiivis, aromikas ja pitkä.

**Viinin valmistus:** Tommasin Amarone valmistetaan neljästä Valpolicellan alueen rypälestä (Corvina, Corvinone, Rondinella ja Oseleta), jotka kasvavat korkealla mäen rinteillä. Köynnöksistä valitaan parhaat ja kypsimmät tertut, jotka laitetaan pieniin avoimiin laatikoihin varastoon syys- ja talvituulten kuivattavaksi. Helmikuuhun mennessä rypäleet menettävät kosteutta noin puolet painostaan. Käymisen jälkeen viini kypsyy vähintään 3 vuotta tammitynnyreissä ja pullossa vuoden ajan ennen myyntiin laskua.

**Väri:** Syvä rubiinipunainen

**Tuoksu:** Kypsää kirsikkaa ja karhunvatukkaa, kuivattua luumua, viikunaa, taatelia, nahkaa, paahteista kahvia, rusinaa, makeita mausteita ja yrttejä

**Maku:** Erittäin täyteläinen viini on suorastaan uhkea suussa, runsasta hedelmää ja aavistusta jäännössokeria tasapainottaa pehmeä tanniinisuus sekä suunmyötäinen hapokkuus. Jälkimaku on tiivis, aromikas ja pitkä.

**Makuprofili:** Vivahteikas ja kehittynyt

**Ruokasuositus:** Riista, poro ja muut voimakkaan makuiset liharuoat, suolaiset kovat juustot, suklaa

## Tuottajan tiedot

Tommasin viinitila on perustettu vuonna 1902. Se sijaitsee Italiassa Veneton alueella, Valpolicella Classico-alueen sydämessä. Isoisä Giacomon pieni viinitila on kasvanut vakaasti vuosien kuluessa ja nykyään Tommasi viljelee viiniä myös Veronan DOC-alueella, Trevison Proseccossa, Lombardian Oltrepò Pavesessa, Toscanan Montalcinossa ja Maremmassa sekä Apulian Manduriassa. Tommasia johtaa jo 4. sukupolvi.