'베네토 대표생산자, 토마시의 베이비 아마로네'

토마시 리빠소 발폴리첼라 클라시코 수페리오레

Tommasi Ripasso Valpolicella Classico Superiore

지역	이탈리아 〉 베네토 〉 발폴리첼라		
포도품종	꼬르비나 70% 론디넬라 25% 꼬르비노네 5%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	DOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	체리 잼과 같은 잘 익은 과실향이 풍성하게 올라오며, 담배, 흑후추와 같은 스파이시한 향이 와인에 복합미를 더한다. 우아하고, 실키한 탄닌감이 돋보이는 밸런스 좋은 풀바디 와인이다.		

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

영어로는 're-passed, 재통과'라는 뜻으로, 봄에 아마로네 와인의 발효가 끝나면 그 껍질을 발폴리첼라 와인에 넣어 알코올과 아로마를 더해주는 양조 방식을 말한다. 이렇게 함으로써 아마로네의 보트리티스 향이나 산화된 느낌의 향 뿐 아니라 타닌도 함께 얻을 수 있다. 이런 특성으로 발폴리첼라의 프레쉬함과 아마로네의 중후함 사이에 자리잡은 와인으로 '베이비 아마로네'라 불리기도 한다. 토마시 발폴리첼라 클라시코 수페리오르를 토마시 아마로네에 사용되었던 포도 껍질과 함께 재발효시켜 만든 와인이며, 빈티지가 좋은 해에만 생산한다.

수상내역

2020빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점
2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점
2020빈티지 93점

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.