토마시 그라티씨오 아파시오나토

Tommasi Graticcio Appassionato

지역	이태리 〉 베네토		
포도품종	꼬르비나 론디넬라 메를로		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	16-18℃		
테이스팅 노트	신선하면서도 잘 익은 체리류의 과실향이 풍성하게 나타난다. 미디엄 바디로 진하고 부드러운 질감의 과일 풍미가 조화롭게 어우러지며 스파이시한 풍미가 인상적인 와인이다.		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** 4 5

제품설명

그라티씨오는 포도를 놓고 건조하는 전통적인 대나무 선반을 일컫는 현지 용어이다.

엄선된 포도를 1개월 간 부분적으로 건조시킨 후, 슬로바니안 오크 캐스크에서 6개월 간 숙성을 거친다.

메를로를 제외하고 양조되는 포도 또한 아마로네와 동일하지만, 포도를 말리는 과정이 그보다 조금 더 짧고 부분적으로 진행된다. 아마로네 스타일의 데일리급 가성비 와인을 만들고자 생산된 아파시오나토 레인지는 레이블 또한 토마시의 아마로네와 거의 동일하게 제작되었다. 합리적인 가격에 아마로네의 특성을 보여주는 와인이지만, 부드러운 탄닌감과 적당한 알코올 도수 덕분에 어떤 음식과도 좋은 매칭을 이룬다.

와이너리

토마시는 1902년, 지아코모 토마시가 이태리 북부지역 베로나의 발폴리첼라 클라시코 와인산지의 심장부이자, 역사적인 명소 페데몬테에 설립한 가족 경영 와이너리이다. 선조인 지아코모가 개간한 작은 빈야드를 시작으로 서서히 성장세를 이어왔으며, 오늘날 포도 재배에 완벽한 조건을 지닌 총, 242헥타르의 드넓은 포도원을 소유하고 있다. 현재 4대째 가업으로 이어져 오고 있으며, 9명의 자손들이 각자의 역할을 충실히 해내며 성공적으로 와이너리를 운영해오고 있다.
토마시는 세계에서 가장 독특한 캐릭터를 지녔다고 평가받는 발폴리첼라 클라시코 지역의 레드와인 생산자로 이름을 알리며, 그 중에서도 가장 프리미엄 레드인 '아마로네의 세계적인 거장'이라는 극찬을 받고 있다.
토마시의 최상위 레인지 디 브리스, 베네토 대표 와이너리 토마시, 토스카나 BDM의 명가 카시사노, 마렘마의 포지오 알 투포, 총 4개의 브랜드를 국내에 선보이고 있다.

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