



‘베네토 전통과 모던의 만남, “수퍼 베네치아” 와인’

## 토마시 아렐레 로쏘

Tommasi Arele Rosso

지역	이탈리아 > 베네토		
포도품종	꼬르비나 론디넬라 오셀레타 메를로		
알코올	13%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	블랙 라즈베리, 블랙 체리, 자두 컴포트 등 검은 계열의 진한 과실미와 함께 크리미한 텍스처가 입안을 감싼다. 말린 허브, 향신료 향이 복합미를 더하며 길고 정제된 피니쉬까지 아마로네와 유사한 퀄리티를 보여주고 있다.		
페어링 TIP	육류/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식		



### 제품설명



아렐레는 포도를 말리는 데에 사용되는 대나무 선반을 일컫는 발폴리첼라 지역의 방언으로 레이블에서도 확인이 가능하다. 발폴리첼라 클라시코 지역 내에서도 해발고도 290-330m의 언덕에 위치한 포도밭에서 재배된 포도로 만들어지지만, 국제 품종인 메를로를 20~25% 가량 블렌딩하여 '베네치아 로쏘'로써 시장에 선보이게 되었다. 약 20-30일간의 아파시멘토 공법 (아마로네 생산 방식)을 통해 양조되며 1년의 오크 숙성을 거친다.

### 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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.  
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.