



'토마시 18년 프로젝트의 완성 프리미엄 아마로네'

토마시 디 브리스 아마로네 델라 발폴리첼라 클라시코 리제르바

Tommasi De buris Amarone della Valpolicella Classico Riserva

지역	이탈리아) 베네토) 발폴리첼라		
포도품종	코르비나 65% 코르비노네 24% 론디넬라 5% 오셀레타 6%		
알코올	15%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18°C		
테이스팅 노트	새콤달콤한 블랙 체리의 아로마가 매우 섬세하게 나타나며, 매혹적인 향신료, 코카오 빈 향기가 뒤를 따른다. 풍부한 과실의 생기발랄함과 동시에 벨벳같은 섬세함이 공존하는, 탄탄한 집중도와 균형이 매우 조화로운 와인이다.		
페어링 TIP	육류 / 익힌 채소 / 치즈 / 훈제, 염장 음식 / 밀가루 음식 (피자, 파스타 외)		



제품설명



아마로네는 이탈리아의 가장 유명한 드라이 레드 중 하나이다. 토마시의 아마로네는 이들이 재배하는 포도 중 가장 최고급 퀄리티 포도로만 양조된다. 여느 와인보다 더 엄격한 기준과 제한된 생산량 아래 생산되는 아마로네는 그만큼 더욱더 파워풀한 미감과 복합적인 아로마를 자랑한다. 또한 여타 다른 아마로네들과 달리 와인에 산뜻한 산미를 더해주는 '오셀레타' 품종을 소량 블렌딩하여 와인의 밸런스까지 놓치지 않았다.

토마시 최고 프리미엄 와인인 디 브리스 아마로네 같은 경우, 수확 후 110일 동안 건조시킨 후, 1월에 포도는 압착되어지고 오크 통에서 30일 동안 천천히 숙성된다. 약 50% 가량이 줄어들며 이렇게 빠져나간 수분으로 인해 포도 내 당분과 아로마는 더욱 농축된다. 슬로바니안 오크 통에서 첫 2년 동안 두 번의 말산 발효가 일어난다. 와인은 Villa De Buris의 고대 셀러에서 15/30hl의 오크 배럴 속에서 5년 동안 정제된 후 병에 담겨진다. 2008년이 첫 빈티지인 만큼 오랜 숙성을 통해 깊은 아마로네의 향을 느낄 수 있는 토마시의 최고 프리미엄 와인이라고 할 수 있으며, 토마시가 18년 동안 연구해온 역작이라고 할 수 있다. 매 빈티지는 매우 한정적인 수량만을 생산하며, 한국에서는 빈티지마다 오직 60병 만을 수입하고 있다.

수상내역



2011빈티지 96점
2011빈티지 와인 에드보케이트 Wine Advocate 94점
2011빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점

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