



‘115년이 넘는 역사적인 아마로네의 거장, 토마시의 또 다른 명작’

토마시 이 피아네티 아마로네 델라 발폴리첼라 클라시코

Tommasi I pianeti Amarone Della Valpolicella Classico

지역	페데몬테 > 이 피아네티		
포도품종	꼬르비나 55% 꼬르비노네 25% 론디넬라 17% 오셀레타 3%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	18℃		
테이스팅 노트	깊은 루비레드 컬러를 띄며, 체리 프루츠·스파이시한 아로마가 강렬하게 펼쳐진다. 벨벳티한 탄닌과 잘 잡힌 구조감, 훌륭한 바디감 등 밸런스가 좋으며 피니쉬는 부드럽고 우아하여 이태리 프리미엄 레드 와인의 명성을 여실히 보여준다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 과일		



제품설명



아마로네는 이탈리아의 가장 유명한 드라이 레드 중 하나이다. 토마시의 아마로네는 이들이 재배하는 포도 중 가장 최고급 퀄리티 포도로만 양조된다. 수확후 100일 동안 환기가 잘 되는 토마시만의 특별 공간에서 아파시멘토 공법(=Druing process)으로 포도알을 건조 시킨다. 이로 인해 포도 내 당분과 아로마는 더욱더 농축되고 스틸 탱크에서 25일 발효시킨 후 출시된다.

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