



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

토마시 이 피아네티 발폴리첼라 DOC

Tommasi I Pianeti Valpolicella DOC

지역	이탈리아 > 베로나 > 페데몬테		
포도품종	꼬르비나 60% 론디넬라 30% 몰리나라 10%		
알코올	12%	용량	750ml
등급	DOC		
테이스팅 노트	밝은 루비 컬러로 강렬한 플로럴한 향과 잘 익은 체리의 프루티함이 코에 느껴진다. 입 안에서는 벨벳이함과 신선한 과일의 향이 부드럽고 균형감 있게 느껴진다. 라이트함과 우아한 캐릭터가 주를 이루는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 단단한 치즈/ 밀가루 음식		

#이탈리아/ #RED /#DRY



제품설명



토마시의 이 피아네티 레인지는 이탈리아 내수 시장에서 레스토랑 등에 사용되는 프리미엄 레인지이다. 이 피아네티는 단어 뜻으로는 행성이라는 뜻을 가지고 있으며, 발폴리첼라 지역에서 Pergola로 불리는 전통적인 트레이닝 시스템을 일컫는 말이기도 하다. 이 시스템은 여름의 직사광선을 막고 축축한 바닥에서 멀어져 곰팡이 질병을 예방할 수 있어 햇빛도 더 많이 받아 풍부한 향을 가진 와인을 생산할 수 있다. 토마시가 1902년 발폴리첼라 클라시코의 역사적인 명소 페데몬테에 5개의 헥타르를 구매하였고, 이 피아네티는 그 역사적인 명소 페데몬테의 이 피아네티 빈야드에서 수확한 포도로 만들어진다. 발폴리첼라 DOC의 경우 12일간 발효를 시키고 나서 스테인리스 스틸 탱크 6개월 숙성 후 출시되는 와인이다.

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