#이탈리아/ #RED /#DRY

'115년이 넘는 역사적인 아마로네의 거장 토마시의 최상위 와인'

토마시 카 플로리안 아마로네 델라 발폴리첼라 클라시코 리제르바 DOCG

Ca' Florian Amarone Della Valpolicella Classico Riserva DOCG

지역	이탈리아 〉 베로나 〉 카 플로리안		
포도품종	꼬르비나 75% 꼬르비노네 20% 론디넬라 5%		
알코올	15.5%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	14~16℃
테이스팅 노트	짙은 루비 레드 컬러로, 코에서는 우아하고 매우 복잡한 진한 레드 베리류 체리, 블랙 베리, 자두의 부케가 느껴진다. 감초와 씁슬한 코코아 향도 뒤 따라 느껴지며 풀 바디 와인으로 진한 타닌과 매우 긴 피니시가 느껴진다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 단단한 치즈/ 밀가루 음식		

당도	DRY				SWEET	바디	LIGHT			FULL
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5

제품설명

아마로네는 이탈리의 가장 유명한 드라이 레드 중 하나이다. 토마시의 아마로네는 이들이 재배하는 포도 중 가장 최고급 퀄리티 포도로만 양조된다. 그 중 카 플로리안 아마로네의 경우에는 더욱 포도를 선별하여, 수확 후 100일 동안 환기가 잘 되는 토마시만의 특별 공간에서 아파시멘토 공법(=Druing process)으로 포도알을 건조 시킨다. 1월 압착하여 천천히 발효된 후 오크통에서 30일 동안 발효를 시킨다. 1년 동안 오크통에서 숙성 후, 3년 동안은 슬로바니안 오크통에서 숙성하여 총 4년을 숙성시킨 후 병 숙성을 추가 1년 진행 후 출시하는 최고급 아마로네이다.

수상내역

94빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점
2015빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점
2013빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 91점

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