#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		

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	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

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