



‘아마로네 아파시멘토 공법의 화이트 와인’

토마시 팔랑카 콜로비나

Tommasi Palanca Colombina

지역	이탈리아 > 베네토		
포도품종	가르가네가 트레비아노 코르테제		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-13℃		
테이스팅 노트	황금빛을 띠고 있는 아도라토는 깔끔하고 스파이시한 아로마를 시작으로 깔끔한 아몬드 끝맛까지 굉장히 풍성한 느낌의 화이트 와인이다. 아마로네 생산 방식의 아파시멘토 공법으로 인해 맛있게 잘 익은 열대 과일, 꿀과 같은 아로마가 돋보인다.		
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



팔랑카는 토마시의 설립자 지아코모 토마시(Giacomo Tommasi)의 별명으로, 이탈리아 베네치아에서 유명한 가면 카니발 마스크인 할리퀸에서 영감을 받아 혁신적이고 모던한 스타일의 레이블로 만든 와인이다. '콜롬비나'는 이탈리아 희극 코메디아 델라르테에 등장하는 등장인물을 의미하며, 아마로네를 만드는 베네토의 전통 양조 방식인 아파시멘토 공법을 화이트 품종에 적용하여 만든 화이트 와인이다.

덕분에 이탈리아의 토착 품종인 가르가네가, 트레비아노, 코르테제와 같은 중성적인 품종들로 양조했음에도 불구하고, 아마로네 스타일의 아파시멘토 공법으로 인해 꿀, 트로피컬 과일과 같은 농밀한 과실미를 보여주며 견과류 느낌의 고소한 맛도 느껴진다.

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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.