



‘2022년 토마시의 120주년을 맞아 출시되는 리미티드 에디션’

## 토마시 아마로네 델라 발폴리첼라 클라시코 120주년 에디션

Tommasi Amarone della Valpolicella Classico

지역	이탈리아 > 베네토 > 발폴리첼라		
포도품종	꼬르비나 50% 론디넬라 30% 꼬르비노네 15% 오셀레타 5%		
알코올	15%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	18℃
테이스팅 노트	잘 익은 블랙체리, 자두, 베리류 등의 과실향이 강렬하게 나타나며, 약간의 스파이시한 톤을 느낄 수 있다. 산도감과 탄닌의 뛰어난 균형감으로 입 안을 매우 부드럽게 감싸며, 오랜 지속감을 준다.		
페어링 TIP	붉은육류/익힌채소/부드러운치즈/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타외)		



### 제품설명



2022년 토마시의 120주년을 맞아 출시되는 리미티드 에디션

토마시 X SELETTI 브랜드 콜라보레이션

전 세계 오직 3,000병 한정 생산! 한국 1,320병 할당

토마시 120주년을 기념하여 이태리 토탈 리빙 브랜드 SELETTI와 콜라보를 통해, 기존의 종이 레이블이 아닌 도자기 형태의 레이블로 라벨링 된 스페셜 패키지를 선보입니다.

120주년을 기념하여, 토마시가 소유한 빈야드 중, 최상의 포도만을 선별하여 양조 후, 그 중 양질의 귀베만 선택해서 블렌딩하여 만든 아마로네.

아마로네는 이탈리아의 가장 유명한 드라이 레드 중 하나이다. 토마시의 아마로네는 이들이 재배하는 포도 중 가장 최고급 퀄리티 포도로만 양조된다. 여느 와인보다 더 엄격한 기준과 제한된 생산량 아래 생산되는 아마로네는 그만큼 더욱더 파워풀한 미감과 복합적인 아로마를 자랑한다.

손 수확 후, 선별된 포도를 3개월 간 건조시켜 포도알의 약 50% 가량이 줄어들며 이렇게 빠져나간 수분으로 인해 포도 내 당분과 아로마는 더욱더 농축된다. 25일 간 발효를 진행하고, 35-65HL 슬로바니안 오크 캐스크에서 3년 간 숙성을 거친다.



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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.