



토마시 아도라토 아파시오나토

Tommasi Adorato Appassionato

지역	이태리 > 베네토		
포도품종	가르가네가 샤르도네		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-12°C		
테이스팅 노트	열대과일과 꿀 풍미 등이 조화롭고 산뜻하게 나타나며, 크리스피한 아몬드 류의 맛이 뒤따라오는 미디엄 바디 와인이다.		



제품설명



수확 후, 소량의 가르가네가 포도를 약 20일 동안 건조한다. 이후, 스테인리스 스틸 탱크에서 몇 달 동안 숙성한다. 아마로네 스타일의 아파시멘토(포도 건조방식)를 부분적으로 진행하여 꿀, 열대과일과 같은 농밀한 과실미를 보여주며 아몬드 류의 고소한 뒷맛을 느낄 수 있다.

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.