

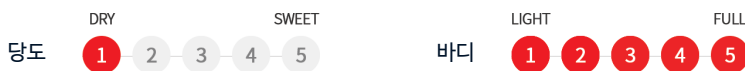


‘115년이 넘는 역사적인 아마로네의 거장, 토마시의 또 다른 명작’

토마시 이 피아네티 아마로네 델라 발폴리첼라 클라시코

Tommasi I planeti Amarone Della Valpolicella Clasicco

지역	페데몬테 > 이 피아네티		
포도품종	코르비나 55% 코르비노네 25% 룬디넬라 17% 오셀레타 3%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	18℃		
테이스팅 노트	깊은 루비레드 컬러를 띄며, 체리 프루츠·스파이시한 아로마가 강렬하게 펼쳐진다. 벨벳티한 탄닌과 잘 잡힌 구조감, 훌륭한 바디감 등 밸런스가 좋으며 피니쉬는 부드럽고 우아하여 이태리 프리미엄 레드 와인의 명성을 여실히 보여준다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 과일		



제품설명



아마로네는 이탈리아의 가장 유명한 드라이 레드 중 하나이다. 토마시의 아마로네는 이들이 재배하는 포도 중 가장 최고급 퀄리티 포도로만 양조된다. 수확후 100일 동안 환기가 잘 되는 토마시만의 특별 공간에서 아파시멘토 공법(=Druing process)으로 포도알을 건조 시킨다. 이로 인해 포도 내 당분과 아로마는 더욱더 농축되고 스틸 탱크에서 25일 발효시킨 후 출시된다.

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.