



‘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 패키지

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.



---

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.  
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.