

טומאסי אמרונה

Tommasi Amarone אזור גידול :

כרמים מובחרים בגבעות וולפוליצ'לה קלאסיקו. **זני ענבים** : קורבינה (50%), רונדינלה (30%), קורבינונה (15%) ומולינרה (5%). **תהליך ייצור**: בעת הבציר הענבים הטובים ביותר נבחרים לייצור אמרונה. ענבים אלו עוברים יבוש מבוקר במשך כחמישה חודשים במהלכו מאבדים כ- 50% מנפחם. לאחר השלמת התסיסה מתיישן היין כשלוש שנים בחביות עץ אלון סלבוניות מסורתיות בנפח 3,500 ליטר. **על היין**: אמרונה קלאסי משובח. תהליך הייצור המיוחד מעניק ליין ניחוחות וטעמים מורכבים ועשירים במיוחד. האמרונה של טומאסי מציג ניחוחות עשירים ומרוכזים של חרובים, צימוקים וריבת פרי אדום מתוקה. זהו יין עוצמתי מאוד ומרשים, בעל גוף מלא וסיומת ארוכה. **ציונים**: 93 James Suckling (בציר 2019), 94 Spectator Wine (בציר 2018), 94 Suckling James (בציר 2018), 91 Advocate Wine (בציר 2018), 91 Advocate Wine (בציר 2018), 92 Advocate Wine (בציר 2017), 91 Spectator Wine (בציר 2016), (בציר 2017)



תכונות המוצר

איטליה
טומאסי

ארץ:
יקב:



לא כשר
יין אדום
קורבינה, רונדינלה, קורבינונה
יבש
1500, 750

כשרות:
סוג יין:
זן ענבים:
מידת יובש:
נפח: