



TOMMASI[®]

Viticoltori dal 1902

Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Dal 1902 il Valpolicella Tommasi è sinonimo di qualità e autenticità.
Un vino della tradizione da riscoprire.*

DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino intenso di bella trasparenza. Al naso è fragrante e fruttato, con i tipici profumi di ciliegia croccante e frutti rossi.

Al palato è fresco ed equilibrato e richiama con eleganza le piacevoli note fruttate, offrendo un sorso snello e di piacevole persistenza.

UVE

Corvina 60%, Rondinella 30%
e Molinara 10%

PROVENIENZA

Da parcelle selezionate
dei vigneti della Valpolicella .

www.tommasi.com



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione a temperatura controllata 25/30° per 12 gg.
Affinamento in acciaio per 6 mesi.
In alcune annate breve sosta
in botti grandi di rovere di Slavonia.

ALCOL

12% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Eleganza e leggerezza lo rendono versatile per il consumo quotidiano, particolarmente con primi piatti, preparazioni di carni bianche, formaggi freschi e a media stagionatura.
Da provare con pizze elaborate e ricche.

BOTTIGLIA

375 ml
750 ml



TOMMASI · FAMILY · ESTATES