



TOMMASI

Viticoltori dal 1902

Ca' Florian Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2010

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA e GARANTITA

Ca' Florian Amarone Riserva nasce dalla selezione delle migliori uve provenienti dal Cru Ca' Florian, uno dei più prestigiosi vigneti della famiglia Tommasi.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino intenso con riflessi granato, al naso offre un bouquet elegante e molto complesso, con note di frutta rossa molto matura, di ciliegia, mora e prugna e sfumature speziate di liquerizia e cacao amaro. Al gusto è corposo e austero, con tannini avvolgenti e un finale di splendida freschezza e ottima persistenza.

UVE

Corvina 75%,
Corvinone 20%, Rondinella 5%

PROVENIENZA

Dai vigneti a Pergola Veronese del prestigioso Cru Ca' Florian, nella zona collinare di Pedemonte nella Valpolicella Classica.

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Raccolta e selezione manuale in cassette da 5/6 kg. Dopo una seconda selezione, le uve sono messe ad appassire in un fruttai arieggiato per 100 gg. sui tradizionali graticci, detti "Arele." A gennaio viene effettuata la pigiatura e la fermentazione avviene lentamente per 30 giorni in tini di rovere, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni. L'affinamento dura 4 anni e avviene per il primo anno in barriques e per i successivi 3 anni in botti di rovere di Slavonia da 35 hl. L'Amarone Ca' Florian riposa poi in bottiglia per almeno un anno.

www.tommasi.com



ANNATA 2010

Vendemmia lievemente in ritardo rispetto agli anni precedenti. I fattori determinanti sono stati il freddo, che ha caratterizzato l'inverno, la piovosità, che si è protratta per tutta la primavera e l'estate contraddistinta da notevoli escursioni termiche e con giornate di pioggia. Questo ha provocato un rallentamento dello sviluppo delle piante e, quindi, uno slittamento della raccolta. La vendemmia 2010 è il risultato di un anno di lavoro intenso. Uve eccezionali, dopo un lento appassimento hanno prodotto un Amarone eccezionale, la prima con la denominazione DOCG.

ALCOL

15,5% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Grande vino da meditazione, a tavola accompagna con la sua elegante e corposa struttura piatti importanti di selvaggina, carni rosse e selezioni di formaggi stagionati.

BOTTIGLIA

750 ml
1,5 Litri



TOMMASI · FAMILY · ESTATES