



TOMMASI

Viticoltori dal 1902

Ca' Florian Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2011

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 2011

Il primo trimestre dell'annata, oltre a temperature leggermente sopra la media stagionale, è stato caratterizzato da una piovosità eccezionale. La primavera è proseguita con temperature sempre al di sopra delle medie stagionali e con un'eccezionale siccità, fattori che hanno contribuito ad una fioritura anticipata rispetto alla media storica. I mesi estivi di Giugno e Luglio sono stati caratterizzati da una piovosità elevata, utile per lo sviluppo ottimale dei grappoli, seguiti da un Agosto avaro di pioggia con temperature elevate. Tutte condizioni climatiche che hanno mantenuto l'anticipo vegetativo di inizio stagione ed hanno garantito un ottimo stato sanitario e qualitativo delle uve. La vendemmia è iniziata con largo anticipo rispetto alle annate precedenti, proseguendo con la quasi totale assenza di precipitazioni ed elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, condizioni necessarie per una ottimale maturazione.

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