



TOMMASI[®]

Viticoltori dal 1902

Terra dei Ciliegi Rosso Verona

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Terra dei Ciliegi è un vino prodotto con uve circondate da piante di ciliegio che addolciscono questo vino, perfetto per aperitivo da servire anche fresco.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino brillante, con un profumo fragrante, vinoso, con note di ciliegia, marasca, fragola, lampone, ribes e accenni di spezie.

Il gusto è asciutto, morbido, caratterizzato dalle medesime sensazioni all'olfatto, con considerevole bevibilità.

UVE

Corvina, Rondinella e Pelara.

PROVENIENZA

Colline di San Pietro in Cariano,
Valpolicella Classica Storica.

www.tommasi.com



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

5 giorni di macerazione carbonica.
6 giorni di fermentazione in vasche d'acciaio inox e 4 mesi in botti di acciaio inox.

PRIMA ANNATA

1960

ALCOL

12% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Adatto all'abbinamento con salumi, primi piatti leggeri, formaggi freschi e ottimo con la pizza.
Perfetto servito fresco al bicchiere.

BOTTIGLIA

750 ml



TOMMASI · FAMILY · ESTATES