



**TOMMASI**

Viticoltori dal 1902

## Ca' Florian Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2012

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](http://www.tommasi.com)



### ANNATA 2012

L'annata 2012 è stata caratterizzata da un inverno relativamente mite, con scarse precipitazioni. Questo ha portato ad un germogliamento leggermente anticipato rispetto alle medie storiche; l'andamento vegetativo è stato rallentato da un leggero ritorno di freddo durante i mesi di Aprile e Maggio. La stagione estiva è proseguita con alte temperature, accompagnate da una piovosità molto scarsa. La vite, dunque, si è trovata a fronteggiare uno stress idrico importante. Grazie all'abbassamento delle temperature e alle piogge di fine Agosto la vite ha ristabilito il suo equilibrio. Gli sbalzi termici tra il giorno e la notte hanno consentito di ultimare la maturazione in modo ottimale. Le rese/ettaro di questa annata sono state relativamente contenute, con uno stato sanitario delle uve ottimo ed una qualità nel complesso buona.

### 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