







TOMMASI · FAMILY · ESTATES



Selección del mes de febrero '23

Tommasi Valpolicella

-  Rojo rubí brillante.
-  Fresco y frutal con notas a cereza marcadas.
-  Balanceado y agradable, bastante intenso; con notas a cereza dulce.
-  Pasta, pizza, vegetales, carnes blancas y rojas, queso fresco.



Vino tinto.
 Uva Corvina Veronese, Rondinella y Molinara
 12% de alcohol.
 2 meses en Barricas de Roble Eslavo.
 Guarda: 6 a 8 años.
 Servir de 14 a 16° C.



Valpolicella Veneto





Tommasi Viticoltori se encuentra en Pedemonte, un pequeño pueblo en el corazón de la región de Valpolicella. Desde 1902 a través de cuatro generaciones, la familia siempre ha manejado directamente esta actividad con decisiones innovadoras, manteniendo el respeto fundamental, la comprensión y el amor por la tradición y el territorio sin cambios.

Tommasi

Paternoster Synthesi

Vino tinto.
 Uva Aglianico del Vulture 100%
 13 % de alcohol.
 12 meses en toneles de roble de Eslavonia el 80% y en barricas francesas el otro 20% durante 14 meses.
 Guarda: 5 años.
 Servir de 16 a 18° C.



-  De color rojo rubí vibrante
-  Muestra un ramo etéreo y fragantemente afrutado de moras, arándanos, bayas silvestres y pimienta.
-  En boca es seco y aterciopelado, con taninos bien integrados; revela un gran equilibrio y un postgusto persistente.
-  Excelente con todos los platos de caza y carnes rojas, así como con quesos maduros.

Basilicata

Esta es una introducción a la comprensión de Aglianico, el exquisito terroir volcánico y cómo eso se traduce en la bodega y en tu copa. Degusta las cualidades innatas de esta noble variedad italiana poco conocida, partiendo de las notas primarias de frutos negros intensos, pimienta y un paseo por el bosque. Aglianico es una uva que tiene una acidez extremadamente alta con un tanino adherente. Nos encanta cómo la tradición de Paternoster utiliza ingeniosamente el envejecimiento en madera para domar al orgulloso Aglianico en un vino de extraordinaria armonía y equilibrio.



Regístrate en el Club

<https://goodharvest.com.mx/club-de-vino/>

55-2690-9529 

contacto@goodharvest.com.mx

La bodega





Fundada en 1906 por Giacomo Tommasi, un agricultor humilde con 8 hijos y una gran intuición de lo que el vino podría convertirse en un negocio, inició con 5 hectáreas, actualmente cuenta con 6 bodegas en 5 diferentes regiones, de las más prestigiosas de Italia (El Veneto, Lombardía, la Toscana, Puglia y Basilicata).

Tommasi Produce 3.4 millones de botellas anuales en 572 hectareas y exporta a más de 65 países al redeodr del mundo, 25 denominaciones de origen incluidas algunas de las más reconocidas de Italia, Amarone della Valpolicella, Brunello di Moltancino, Aglianico del Vulture.



Tommasi

Casisano Rosso di Montalcino

-  Rojo rubí.
-  Bouquet floral con notas frutales a ciruelas y frutos rojos combinado con ligeros toques a especias.
-  Seco y placentero balance entre taninos y acidez. Agradable y suave en el final.
-  Perfecto con pasta con salsas de carne, carne rostizada o al asada, cortes fríos y quesos.



Vino tinto.

Uva Sangiovese Grosso.
14 % de alcohol.
6 meses en botella.
Guarda: 2 a 3 años.
Servir a 18° C.



Toscana

Podere Casisano se encuentra en una espléndida terraza natural a 480 m sobre el nivel del mar, con vista en la zona sur-este de Montalcino, frente a Sant'Angelo in Colle y a la abadía de Sant'Antimo.

La edad diferente de los viñedos Sangiovese Grosso y la diversidad en el suelo y en las altitudes crean una amplia expresión aromática en la variedad Sangiovese.

El resultado es un vino intenso y muy elegante, típico de su terruño, una combinación perfecta de buena estructura, acidez y longevidad.