

# FIORATO

2010

## Terroir

Le domaine s'étend sur 135 hectares de vignes dans les zones DOC de la province de Vérone et sur 66 hectares en Maremma Toscane. Il est situé à Pedemonte, au cœur de la région de Valpolicella Classico, une bande de terre qui s'étend au nord-ouest de Vérone, entre la plaine, les Monts Lessini et le Lac de Garde.

## Vinification et vieillissement

Ce vin est élaboré à partir des trois cépages classiques du Valpolicella cueillis sur une parcelle de terrain en coteaux appelée Campo Fiorato, et qui est située sur les hauts plateaux du domaine Tommasi. Les raisins sont étendus sur de petites claies en paille où ils seront séchés par le vent frais de l'automne et de l'hiver jusqu'au mois de février. Pendant la vinification, la fermentation est arrêtée avant la fin, afin de conserver un degré de sucres résiduels. C'est ce qui donnera au Recioto, contrairement à l'Amarone, un goût sucré. Le vin séjournera ensuite six mois en cuve inox et six mois dans des foudres de Slavonie.

## Caractéristiques

Robe rouge rubis intense. Arômes riches de fruits très mûrs et d'épices. Un vin généreux et bien charpenté, avec des saveurs de prune et de cerise, et une belle longueur en bouche.

## Accords mets et vins

Idéal avec des fromages à pâte persillée, des gâteaux secs ou des biscuits.



## Producteur

Tommasi Family Estates

## Catégorie

Desserts

## Cépages

65 % Corvina, 30 % Rondinella, 5 % Molinara

## Pays / région

Italie, Vénétie

## Appellation

Recioto della Valpolicella Classico  
DOC

## Format

375 ml

## Degré d'alcool

13,0 %

## Température de service

14°C

## Disponible dans ces provinces

- Québec