



*Tommasi è la storia di una famiglia che si racconta attraverso il grande amore per il vino e per l'ospitalità. Una storia che coinvolge quattro generazioni, che hanno espresso la propria passione in territori vocati all'eccellenza e che hanno fatto della qualità la propria missione.*



*Tommasi, Botte Magnifica: la più grande al mondo*

# La Famiglia Tommasi

*Ogni tradizione ha un suo inizio*

La Famiglia Tommasi si dedica alla produzione vinicola da più di cento anni: da quando, nel 1902, Giacomo Tommasi acquisì un piccolo terreno nella Valpolicella Classica. In tutta la sua lunga storia, attraverso quattro generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e mantenendo sempre inalterato il rispetto, la comprensione e l'amore per le tradizioni e per il territorio. Attenzione al cambiamento e cura del prodotto sono le qualità trainanti, che hanno condotto la famiglia Tommasi ad affermarsi come uno dei principali produttori italiani. Tommasi è la forza della Famiglia.



Prima generazione  
1902 - 1950



Seconda generazione  
1940-1970



Terza generazione  
1959 - Oggi



Quarta generazione  
1997 - Oggi

## 1902 Fondazione



La Famiglia Tommasi si dedica alla produzione vinicola da più di cento anni: da quando, nel 1902, Giacomo Tommasi acquista un piccolo terreno nella Valpolicella Classica.

## 1940 Acquisizione terre

Con la seconda generazione si conclude il rapporto di mezzadria, e da qui la famiglia Tommasi diventa proprietaria delle terre.



## 1970 Nuova Cantina



Con la costruzione della struttura della nuova cantina, Tommasi consolida le vendite in Italia e si lancia verso il mercato estero.

## 1990 Villa Quaranta Wine Hotel & SPA



Acquisizione di Villa Quaranta, villa storica del XVI secolo della Valpolicella, con un importante progetto di Ospitalità.

## 1920 10 ettari in Valpolicella Classica



Giacomo Tommasi si fa concedere a mezzadria la campagna di Pedemonte e la casa storica, rappresentata ancora oggi sull'etichetta dell'Amarone.

## 1959 Il primo Amarone Tommasi

La prima annata ufficiale della creazione dell'Amarone Classico Tommasi. Ogni vendemmia è stata una continua ricerca per migliorarne la qualità, mantenendo saldi i principi di produzione del fondatore Giacomo.



## 1968 Doc Valpolicella

Nello stesso anno in cui viene riconosciuta la Doc Valpolicella, la famiglia Tommasi con la terza generazione comincia un percorso nuovo con l'espansione commerciale fuori dai confini di Verona.

## 1986 Mercati esteri

Consolidamento dei mercati esteri, in particolare USA, Svizzera, Canada e Irlanda. La parola d'ordine di questo decennio è crescere e portare in tutto il mondo il nome Tommasi e l'Amarone, il vino icona.



## 1997 Poggio al Tufo IV Generazione

La quarta generazione entra ufficialmente in gioco nei ruoli chiave dell'azienda. Inizia anche il progetto di espansione vitivinicola Tommasi Family Estates, con l'acquisizione di vigneti in Valpolicella e in terre vocate fuori dai confini veneti come in Maremma Toscana con Poggio al Tufo.



## 2010 Botte Magnifica

Nel 2012 si celebrano i 110 anni dalla fondazione con la realizzazione della nuova cantina di affinamento totalmente dedicata all'Amarone, che ospita la maestosa Botte Magnifica, la più grande del mondo, premiata con il Guinness World Record.

## 2013 Caseo in Oltrepò Pavese, Lombardia

La nostra intuizione e passione per il territorio ci ha portati in Oltrepò Pavese, la patria del Pinot Nero.



## 2016 Paternoster alle pendici del Vulture, Basilicata

Si conclude l'accordo di collaborazione e partnership con la storica cantina del Vulture, Paternoster, re dell'Aglianico in Basilicata



## 2018 De Buris

Scoprire le potenzialità di un singolo vigneto, di un terroir unico che custodisce la storia e le tradizioni della Valpolicella. Trasformarlo in un vino che, nel rispetto della natura ed in perfetta armonia con il ritmo delle stagioni, rappresenta l'inizio di un rinascimento dell'Amarone.



## 2000

### La Groletta e Villa De Buris

Viene acquisito il vigneto La Groletta sul monte la Grola, il più prestigioso della Valpolicella Classica e Villa De Buris, la più antica villa Veneta del territorio. Il 2000 segna anche la prima vendemmia dell'enologo Giancarlo Tommasi.



## 2012 Masseria Surani, Manduria Puglia



Una meravigliosa masseria circondata da 80 ettari, di cui 55 vitati e dedicati alla produzione del Primitivo di Manduria.

## 2015

### Casisano a Montalcino, Toscana



L'amore per il meraviglioso terroir di Montalcino, ci ha condotto a Casisano, uno splendido podere da cui produciamo vini, che esaltano i nostri valori di famiglia e la vocazione alla viticoltura.

## Oggi

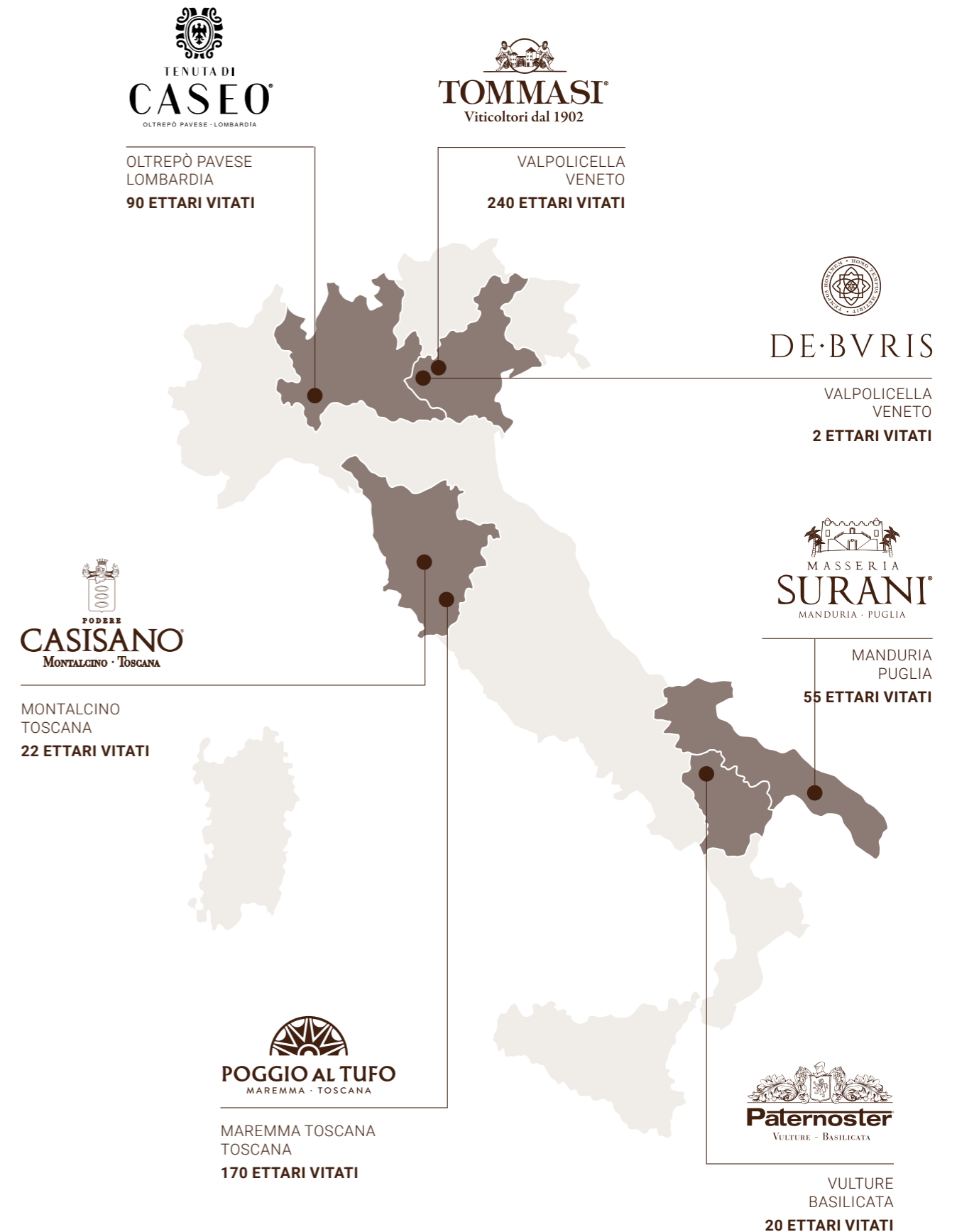
Continua l'impegno quotidiano di Tommasi nella produzione di vini di qualità, con l'obiettivo di diventare riferimento dell'eccellenza enologica italiana e la volontà di emozionare con il vino.

# Le Tenute



Tommasi Family Estates rappresenta il progetto della famiglia Tommasi volto a produrre vini nelle zone vitivinicole più vocate. Dal 1997, con l'ingresso in azienda della quarta generazione, si sono superati i confini della Valpolicella Classica, selezionando terroir d'eccellenza nelle più importanti regioni d'Italia. Oggi il patrimonio della famiglia Tommasi vanta un'estensione di circa 570 ettari di proprietà nelle più importanti regioni vitivinicole italiane.

- Tommasi Viticoltori**, Verona - Veneto
- Tenuta di Caseo**, Oltrepò Pavese - Lombardia
- Casisano**, Montalcino - Toscana
- Poggio al Tufo**, Maremma Toscana - Toscana
- Masseria Surani**, Manduria - Puglia
- Paternoster**, Barile - Basilicata



“È proprio la storia dell’uva, che si estende alle persone che lavorano la terra, alle tradizioni di un microcosmo e alla cultura sofisticata di abbinamento con piatti regionali, che porta la nostra immaginazione verso terre lontane agitando semplicemente il bicchiere. Tra i vini italiani più celebri, l’Amarone è quello che si distingue maggiormente”.

Monica Larner | *Wine Advocate*

*La storia dell’uva e delle persone che lavorano la terra rispecchia esattamente la dedizione che la famiglia Tommasi ha sempre posto in vigna. La determinazione nell’investire in territori di eccellenza, l’attenzione al cambiamento e la cura del prodotto sono state le qualità trainanti che hanno condotto la famiglia ad affermarsi tra i principali produttori di vino in Italia.*

# I Tommasi Viticoltori



## LA VALPOLICELLA, STORIA E SVILUPPO

Passione per la viticoltura e forte senso di appartenenza al territorio di origine hanno spinto la famiglia Tommasi a valorizzare il patrimonio vitivinicolo e a realizzare vini di qualità seguendo una filosofia produttiva incentrata sul terroir e la progettualità. I vigneti di proprietà offrono condizioni pedoclimatiche ideali per la crescita dei vitigni autoctoni. Tutto il processo di produzione è seguito con estrema cura ed attenzione fino alle fasi di affinamento in acciaio o in botte. La costante attenzione rivolta alle richieste del mercato italiano e internazionale guida la definizione delle strategie e la produzione di vini unici e dal carattere distintivo.

Enologo: Giancarlo Tommasi



# I vigneti Tommasi

Tommasi Viticoltori si trova a Pedemonte, nel cuore della Valpolicella Classica. Dal piccolo vigneto del bisnonno Giacomo, l'azienda è cresciuta nel corso dei decenni. La proprietà si estende oggi su 242 ettari di vigneto: 115 ettari nella Valpolicella Classica, tra cui i famosi vigneti La Groletta, Conca d'Oro e Ca' Florian dove si selezionano le uve per l'Amarone. A questi si affiancano gli storici vigneti Rafaël e Fiorato dedicati rispettivamente alla produzione del Valpolicella Superiore e del Recioto. La Tenuta Prunea è il più grande vigneto del territorio, copre 50 ettari e qui sono selezionate le

uve per il Ripasso, Arele, Merlot e Pinot Grigio; ai vigneti della Valpolicella classica, si aggiungono quelli della Valpolicella allargata: 17 ettari in Valpantena, per la produzione dei vini Amarone e Ripasso de Il Sestante. A questo patrimonio si aggiungono 65 ettari nelle alle altre zone doc Verona: Bardolino, Custoza e Soave. Importante investimento e progetto sono i 45 ettari de Le Fornaci, nel territorio del Lugana fra Veneto e Lombardia sulla sponda meridionale del Lago di Garda, che completano il quadro e che sono interamente impiantati con il vitigno tipico Turbiana.



# L'Amarone

Dal 1959, la prima annata di produzione dell'Amarone Classico Tommasi, ogni vendemmia è stata una continua ricerca per creare un vino migliore ogni annata, con l'obiettivo di perpetuare la tradizione del fondatore, Giacomo Tommasi, che aveva compreso la vera essenza del vino: il piacere di dividerlo.

In qualunque parte del mondo venga condivisa una bottiglia Tommasi, questa possiede la meravigliosa capacità di mettere in relazione e connettere le persone.

La prima etichetta di Amarone ed il primo documento di vendita risalgono al 1938, ma fu ufficialmente commercializzato solo a partire dal 1953. Nel 1959 Dario Tommasi, appena tredicenne, iniziò a lavorare nella cantina del nonno Giacomo. Proprio in quell'anno Giacomo, visto il grande successo che quel "recioto amaro" stava riscuotendo, decise di mettere in commercio la prima annata di quel vino che sarebbe divenuto il simbolo della famiglia Tommasi in Italia e in tutto il mondo: l'Amarone.

Questo vino ha cambiato la storia della famiglia. Ha aperto mercati esteri, permesso gli investimenti e la crescita e segnato profondamente il destino delle generazioni Tommasi, che hanno fatto dell'Amarone il loro simbolo e di cui sono fieri ambasciatori in Italia e nel mondo.

Nel 1968 arriva l'approvazione ufficiale del primo disciplinare di produzione e il riconoscimento della DOC, allo scopo di tutelare l'identità delle diverse tipologie inserite nella denominazione Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Recioto della Valpolicella e Amarone della Valpolicella.

La DOCG arriva per l'Amarone ed il Recioto solo nel 2010 a siglare e tutelare il successo di questo grande vino che rappresenta un intero territorio, la sua storia, le tradizioni e le famiglie che da sempre gli appartengono, come Tommasi.



Il primo Amarone Classico Tommasi, anno 1959.



Arele nel fruttajo Tommasi per appassimento

## Lo Stile Tommasi

Il nostro Amarone viene prodotto da sempre solo nelle migliori annate.

Produrre l'Amarone significa intraprendere con amore un lavoro appassionante che non termina con la vendemmia, ma continua per i lunghi mesi invernali: solamente quando l'intero ciclo, dalla fioritura, alla vegetazione, dalla vendemmia, all'appassimento, si compie in perfette condizioni climatiche, si può considerare una grande annata da Amarone, che altrimenti non viene prodotto. La tradizionale pergola e il moderno guyot sono i metodi utilizzati per coltivare i vigneti e solo i grappoli migliori vengono selezionati e raccolti a mano.

Le uve vengono poi disposte sulle tradizionali arele (graticci) o in cassette e poste a riposo in ampi ed arieggiati fruttai per l'appassimento, che dura almeno 100 giorni. La fredda brezza in autunno e in inverno accompagna le uve nel loro arricchirsi di aromi nuovi, densi e profondi. L'Amarone viene poi sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni in botti di rovere di Slavonia da 35 hl, prima di affinarsi in

bottiglia per 6 mesi circa.

L'Amarone della Valpolicella è un vino che si riconosce per alcune caratteristiche organolettiche, che lo rendono unico: il colore è il rosso rubino inteso, tendente al granato con l'aumentare dell'invecchiamento, al naso ha profumi caratteristici e accentuati di spezie e composta di frutti rossi, il sapore è pieno, caldo e vellutato.





*Vigneto Conca d'Oro, Valpolicella Classica*

# I Vini Tommasi

Ca' Florian Amarone della Valpolicella Classico Riserva docg

Amarone della Valpolicella Classico docg

Ripasso Valpolicella Classico Superiore doc

Crearo Conca d'Oro igt

Rafaël Valpolicella Classico Superiore doc

Arele Rosso Trevenezie igt

Valpolicella doc

Fiorato Recioto della Valpolicella Classico docg

Monte Croce Passito Bianco Veneto igt

# Ca' Florian

## Amarone della Valpolicella Classico Riserva

DOCG



### Provenienza

Vigneto Ca' Florian. Terreno misto con particolare concentrazione di ferro e magnesio, principali responsabili della colorazione più scura del terreno, dovuta alle ossidazioni dei due minerali.

### Uve

Corvina 75%, Corvinone 15%, Rondinella 10%

### Vinificazione

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 giorni sui tradizionali graticci, detti *Arole*. A gennaio viene effettuata la pigiatura e la fermentazione avviene lentamente per 30 giorni in tini di rovere, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni.

### Affinamento

L'affinamento dura 4 anni e avviene per il primo anno in barriques francese 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.

### Abbinamenti

Brasati, stracotti, selvaggina, ideale con carne rossa e con formaggi stagionati.

### Alcohol

15,5% by Vol.



### Premi e riconoscimenti

2012	Gambero Rosso	3 Bicchieri Rossi
	James Suckling	94 Punti
	Decanter	94 Punti
	Falstaff	94 Punti
	Vinous	94 Punti



750 ml 1,5 L

# Amarone

## della Valpolicella Classico

DOCG

### Provenienza

Vigneti La Groletta e Conca d'Oro. Il suolo del vigneto La Groletta è di origine glaciale, in prevalenza calcareo e molto povero; La Conca d'Oro ha invece un suolo misto di medio impasto in superficie e ricco di scheletro in profondità.

### Uve

Corvina 50%, Corvinone 15%, Rondinella 30%, Oseleta 5%

### Vinificazione

Raccolta e selezione manuale delle uve, con successivo appassimento di 3 circa mesi in fruttai ben arieggiato. Fermentazione in acciaio per 25 giorni a temperatura di 25/30°.

### Affinamento

3 anni di affinamento in botti di rovere di Slavonia da 35 hl e 65 hl.

### Abbinamenti

Eleganza e struttura lo rendono perfetto con selvaggina da piuma e da pelo, carni rosse, formaggi a lunga stagionatura. È il compagno ideale per lunghe conversazioni.

### Alcohol

15% by Vol.



### Premi e riconoscimenti

2016	James Suckling	94 Punti
	Wine & Spirits	92 Punti
	Decanter	90 Punti
	Wine Enthusiast	90 Punti
	Gambero Rosso	2 Bicchieri
	Falstaff	90 Punti
2015	James Suckling	92 Punti



375 ml 750 ml 1,5 L 3 L 5 L

# Il metodo Ripasso



Vinacce dell'Amarone per Ripasso

Il metodo Ripasso è una tecnica che si effettua facendo il *ri-passo* del vino Valpolicella sulle vinacce dell'Amarone ancora calde e ricche di zuccheri. Si tratta di un preciso metodo enologico di lavorazione del vino. Il Valpolicella Superiore resta in contatto con le vinacce dell'Amarone per 10/12 giorni.

In questo periodo avviene una seconda fermentazione alcolica. Il metodo Ripasso dona una maggior struttura e un'acidità più bassa, maggior rotondità e un più elevato valore in estratti. Il Ripasso Valpolicella Superiore affina in botte per circa 18 mesi. Il risultato è un vino rosso rubino intenso e luminoso, ricco e intensamente speziato; elegante e corposo, con tannini morbidi e setosi e una lunga persistenza.

## Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC

### Provenienza

Selezione delle uve nei vigneti Conca d'Oro e Tenuta Prunea, nella zona collinare della Valpolicella Classica.

### Uve

Corvina 70%, Rondinella 25%, Corvinone 5%

### Vinificazione

Fermentazione botti di acciaio per circa 15 giorni. Rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone per circa 12/13 giorni.

### Affinamento

Affinamento di almeno 18 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl. Sosta di 6 mesi in bottiglia.

### Abbinamenti

Adatto ai piatti della cucina di terra, è ottimo con bolliti, brasati e carni rosse alla griglia.

### Alcohol

13,5% by Vol.



### Premi e riconoscimenti

2017	James Suckling	93 Punti
	Falstaff	91 Punti
	Vinous	91 Punti
	Decanter	90 Punti Highly recommended
	Gambero Rosso	2 Bicchieri
2016	James Suckling	92 Punti
	Gambero Rosso	2 Bicchieri



375 ml 750 ml 1,5 L

# Crearo Conca d'Oro

## Rosso Verona

IGT



750 ml

### Provenienza

Vigneto Conca d'Oro, sulle colline della Valpolicella Classica

### Uve

Corvina 60%, Oseleta 15%, Cabernet Franc 25%

### Vinificazione

Macerazione per 15 giorni a temperatura controllata di 21-23°C.

### Affinamento

Affinamento di 6 mesi in barriques e ulteriori 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl.  
Maturazione di 6 mesi in bottiglia

### Abbinamenti

Ideale per accompagnare piatti della cucina di terra, come arrostiti, carni in umido, brasati.  
È ottimo anche con selvaggina da piuma e formaggi stagionati a pasta dura.

### Alcohol

14% by Vol.



### Premi e riconoscimenti

2017	James Suckling	90 Punti
2016	Veronelli	90 Punti
	Viinilehti	Red Wine of the Year 2019
2015	James Suckling	90 Punti
	AIS Vitae	Tre Viti
	Veronelli	90 Punti
	Bibenda	4 Grappoli

# Rafaël

## Valpolicella Classico Superiore

DOC



750 ml

### Provenienza

Il vigneto Rafaël è il vigneto originario della famiglia Tommasi, collocato nel comune di San Pietro di Cariano, nella Valpolicella Classica. Si trova su una collina a ridosso della Masua, uno storico cru ad un'altitudine di 200 metri.

Il sistema di allevamento rimane l'originale pergola veronese sui tradizionali terrazzamenti con muri a secco chiamati marogne.

### Uve

Corvina 60%, Rondinella 25% e Molinara 15%

### Vinificazione

Macerazione di 12 giorni con fermentazione: a temperatura controllata di 25/30°C.

### Affinamento

Affinamento di 15 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl.

### Abbinamenti

Molto versatile, è ottimo con primi piatti ai sughi corposi, arrostiti e carni bianche, formaggi di media stagionatura.  
Da provare anche con piatti speziati della cucina orientale e con saporite zuppe di pesce.

### Alcohol

12,5% by Vol.



### Premi e riconoscimenti

2018	James Suckling	93 Punti
	Falstaff	92 Punti
	Gambero Rosso	2 Bicchieri
2017	James Suckling	93 Punti
	Buoni vini d'Italia	4 Stelle
2016	Wine & Spirits	90 Best Buy
	James Suckling	91 Punti

# Arele

## Rosso Trevenezie

IGT



750 ml

### Provenienza

Da uve selezionate nei vigneti di collina della Valpolicella.

### Uve

Corvina, Rondinella, Oseleta, Merlot.

### Vinificazione

Appassimento parziale del 30% delle uve per circa 45 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 25/30°C per 12 giorni.

### Affinamento

12 mesi di affinamento in botti di rovere di Slavonia da 65 hl.

### Abbinamenti

Vino versatile anche tutto pasto, accompagna bene preparazioni non troppo elaborate ed è ideale con carni bianche e rosse, formaggi a media stagionatura.

### Alcohol

13% by Vol.



### Premi e riconoscimenti

2015	James Suckling	91 Punti
2014	McLean	92 Punti

# Valpolicella

## DOC

### Provenienza

Da parcelle selezionate dei vigneti della Valpolicella.

### Uve

Corvina 60%, Rondinella 30% e Molinara 10%

### Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata 25/30° per 12 giorni.

### Affinamento

Affinamento in acciaio per 6 mesi. In alcune annate breve sosta in botti grandi di rovere di Slavonia.

### Abbinamenti

Versatile per il consumo quotidiano, particolarmente con primi piatti, preparazioni di carni bianche, formaggi freschi e a media stagionatura. Da provare con pizze elaborate e ricche.

### Alcohol

12% by Vol.



### Premi e riconoscimenti

2017	James Suckling	91 Punti
	AIS Vitae	Tre Viti



375 ml 750 ml

# Fiorato

## Recioto della Valpolicella Classico

DOCG



### Provenienza

Vigneto Fiorato nella zona collinare della Valpolicella Classica.

### Uve

Corvina 65%, Rondinella 30% e Molinara 5%

### Vinificazione

Appassimento delle uve per 4 mesi.  
Fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

### Affinamento

Affinamento di 12 mesi in barriques di rovere.

### Abbinamenti

Ottimo a fine pasto, in abbinamento a dolci e pasticceria secca, è ideale con preparazioni a base di frutti di bosco o cioccolato fondente. Perfetto con i formaggi stagionati ed erborinati. Bevuto da solo, è un grande vino da conversazione.

### Alcohol

13% by Vol.



375 ml

# Monte Croce

## Passito Bianco Veneto

IGT

### Provenienza

Vigneto Monte Croce nella zona collinare del Soave Classico.

### Uve

Garganega 100%

### Vinificazione

Appassimento delle uve dai 4 ai 6 mesi.  
Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

### Affinamento

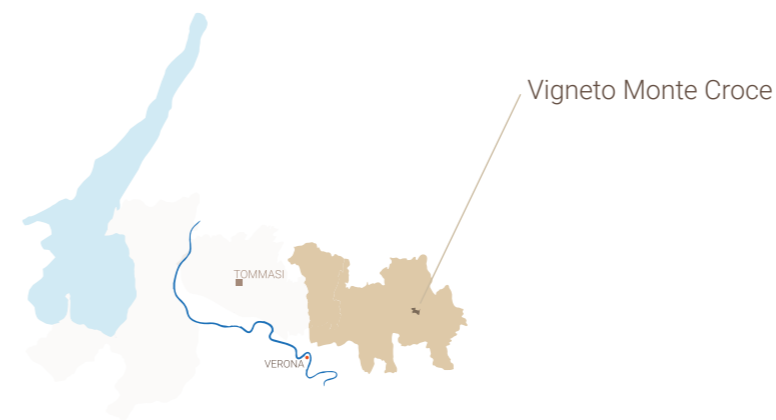
Affinamento di 12 mesi in barriques di rovere francese.

### Abbinamenti

Ideale con dessert e pasticceria secca, è ottimo con una crostata alle albicocche e si abbina bene a formaggi saporiti ed erborinati.

### Alcohol

13% by Vol.



375 ml

# Terra dei Ciliegi

## Rosso Verona

IGT



### Provenienza

Colline di San Pietro in Cariano, Valpolicella Classica.

### Uve

Corvina, Rondinella e Pelara.

### Vinificazione

5 giorni di macerazione carbonica.  
6 giorni di fermentazione in vasche d'acciaio inox.

### Affinamento

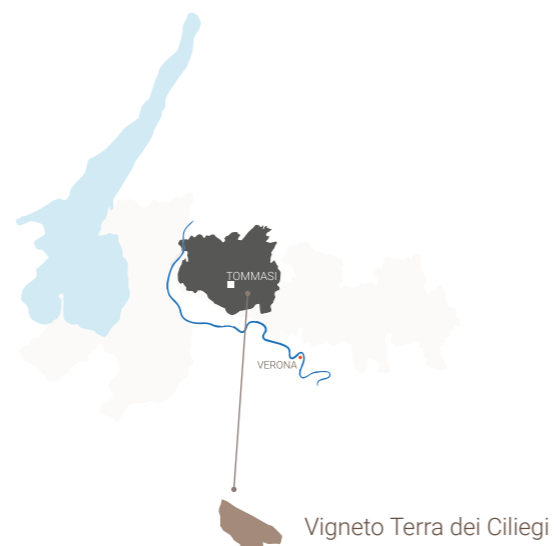
4 mesi in botti di acciaio inox.

### Abbinamenti

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

### Alcohol

12% by Vol.



750 ml

# Le Volpare

## Soave Classico

DOC



### Provenienza

Vigneto in località Le Volpare, nella zona classica del comune di Monteforte d'Alpone.

### Uve

Garganega 100%

### Vinificazione

Fermentazione di 5 giorni in vasche d'acciaio.

### Affinamento

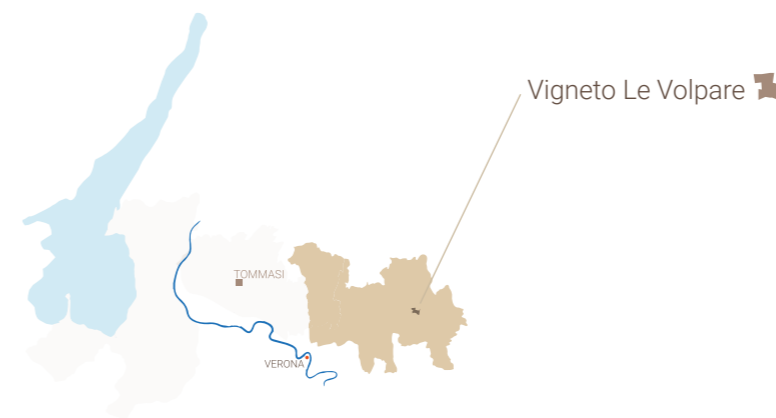
Maturazione di 6 mesi in acciaio.

### Abbinamenti

Molto versatile negli abbinamenti, in particolare con antipasti, primi piatti di verdure e preparazioni delicate a base di pesce o carni bianche.

### Alcohol

12% by Vol.



375 ml 750 ml



Tommasi

# Le Fornaci

# Le Fornaci

Le Fornaci è il progetto della Famiglia Tommasi sul lago di Garda e nel territorio del Lugana. Le Fornaci Lugana, è il vino bianco icona di Tommasi, con cui si vuole esaltare un terroir affascinante e unico.



*Sirmione, lago di Garda*

La Tenuta si compone di tre vigneti principali dislocati in differenti aree del Lugana DOC per un totale di 45 ettari: due parcelle situate nell'entroterra e una più grande verso il lago di Garda alle porte di Sirmione. Tutti i vigneti sono impiantati con il solo vitigno tipico, la Turbiana, con il sistema guyot ad alta densità di impianto (5.000 ceppi per ettaro circa). La lenta e uniforme maturazione dell'uva Turbiana produce un vino elegante di inaspettata complessità.

# Le Fornaci Lugana Riserva

DOC



750 ml

## Provenienza

Tenuta Le Fornaci - Terreno a base calcarea, variamente stratificato e ricco di argille.

## Uve

Turbiana 100%

## Vinificazione e affinamento

Dopo la raccolta manuale e la selezione dei migliori grappoli, avviene la pigiatura delicata e soffice a grappolo intero.

Il protocollo di vinificazione è molto rigoroso: fermentazione del 25% del mosto in botti di legno francese da 500 Hl e del 75% in acciaio entrambi per 18 mesi.

Segue l'assemblaggio dei due mosti, l'imbottigliamento ed il riposo per 6 mesi bottiglia.

## Abbinamenti

Da gustare con i sapori tipici del Lago di Garda: un crostino di pane bagnato con qualche goccia di olio EVO e profumato dalla buccia grattugiata di limone, foglie di basilico e qualche oliva.

Il suo ricco aroma suggerisce l'abbinamento oltre che con il pesce di lago, con i piatti di pasta, i formaggi di media stagionatura, ma anche secondi di carne.

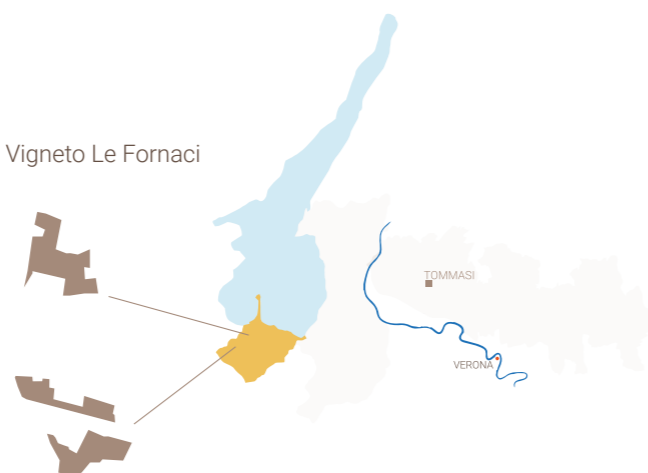
## Alcohol

13,5% by Vol.

## Bottiglie prodotte 2019

10.776 bottiglie numerate

Vigneto Le Fornaci



# Le Fornaci Lugana

DOC

## Provenienza

Tenuta Le Fornaci - Terreno a base calcarea, variamente stratificato e ricco di argille.

## Uve

Turbiana 100%

## Vinificazione e affinamento

Il Lugana Le Fornaci è ottenuto da una accurata raccolta delle uve. Seguono fermentazione lenta a temperatura controllata (14°/18°) e sfecciatura per sedimentazione naturale. Affinamento per 3 mesi circa su fecce e lieviti fini, a cui segue la maturazione in acciaio.

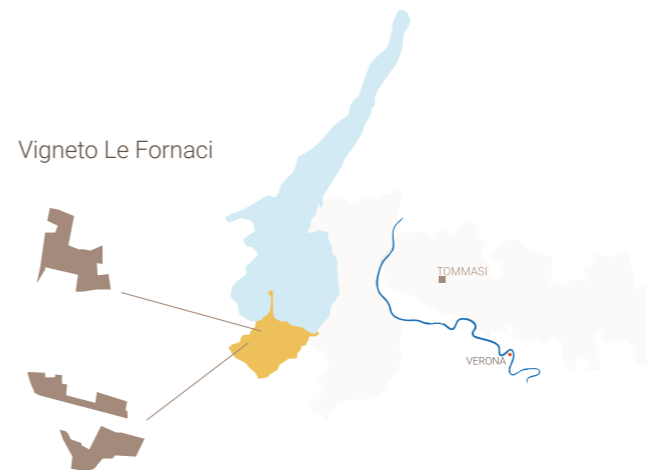
## Abbinamenti

Ideale come aperitivo, con antipasti e finger food, esalta le preparazioni a base di pesce di lago e di mare. Ottimo con primi piatti saporiti, risotti, carni delicate e con formaggi freschi.

## Alcohol

12,5% by Vol.

Vigneto Le Fornaci



## Premi e riconoscimenti

2020	Falstaff	90 Punti
2019	James Suckling	91 Punti
	Falstaff	91 Punti
	Decanter	90 Punti
2018	James Suckling	89 Punti
	Gambero Rosso	Due Bicchieri Rossi



750 ml



# Le Fornaci Rosé

VINO ROSATO



750 ml

## Provenienza

Selezione della Turbiana dai vigneti della tenuta Le Fornaci alle porte di Sirmione e la Rondinella da un vigneto di proprietà, sito a Peschiera del Garda; l'incontro fra due incantevoli sponde del Lago.

## Uve

Turbiana 90% e Rondinella 10%.

## Vinificazione e affinamento

Turbiana e Rondinella vengono selezionate, raccolte contemporaneamente e conferite in cantina. Separatamente entrambe restano per un'ora nella pressa per la macerazione. Segue sempre in modo distinto la pressatura delle uve per 2 ore, da cui si ottengono i due mosti fiore. Al termine di questi delicati passaggi si fa l'assemblaggio dei due mosti. La fermentazione alcolica di 10 giorni, si mantiene a temperatura controllata tra i 15° e i 18° C e poi il vino rimane ad affinare per 4 mesi in acciaio.

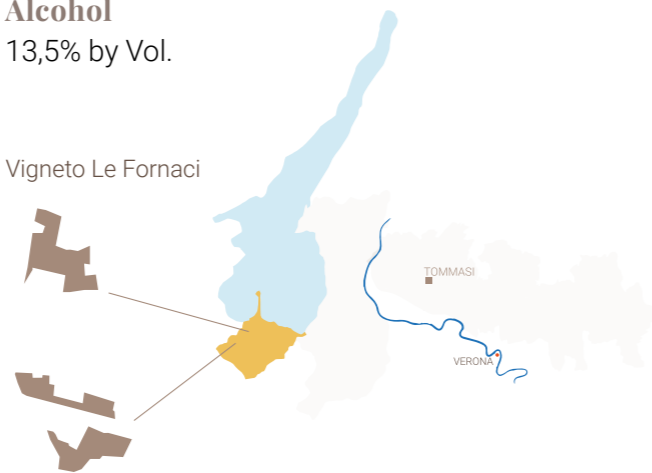
## Abbinamenti

Servito fresco è perfetto per l'aperitivo e in abbinamento a delicati antipasti. Si esalta con i secondi piatti di pesce o i piatti della cucina orientale. Ideale per accompagnare la pizza; la sua versatilità lo rende un vino per tutto l'anno e per ogni occasione.

## Alcohol

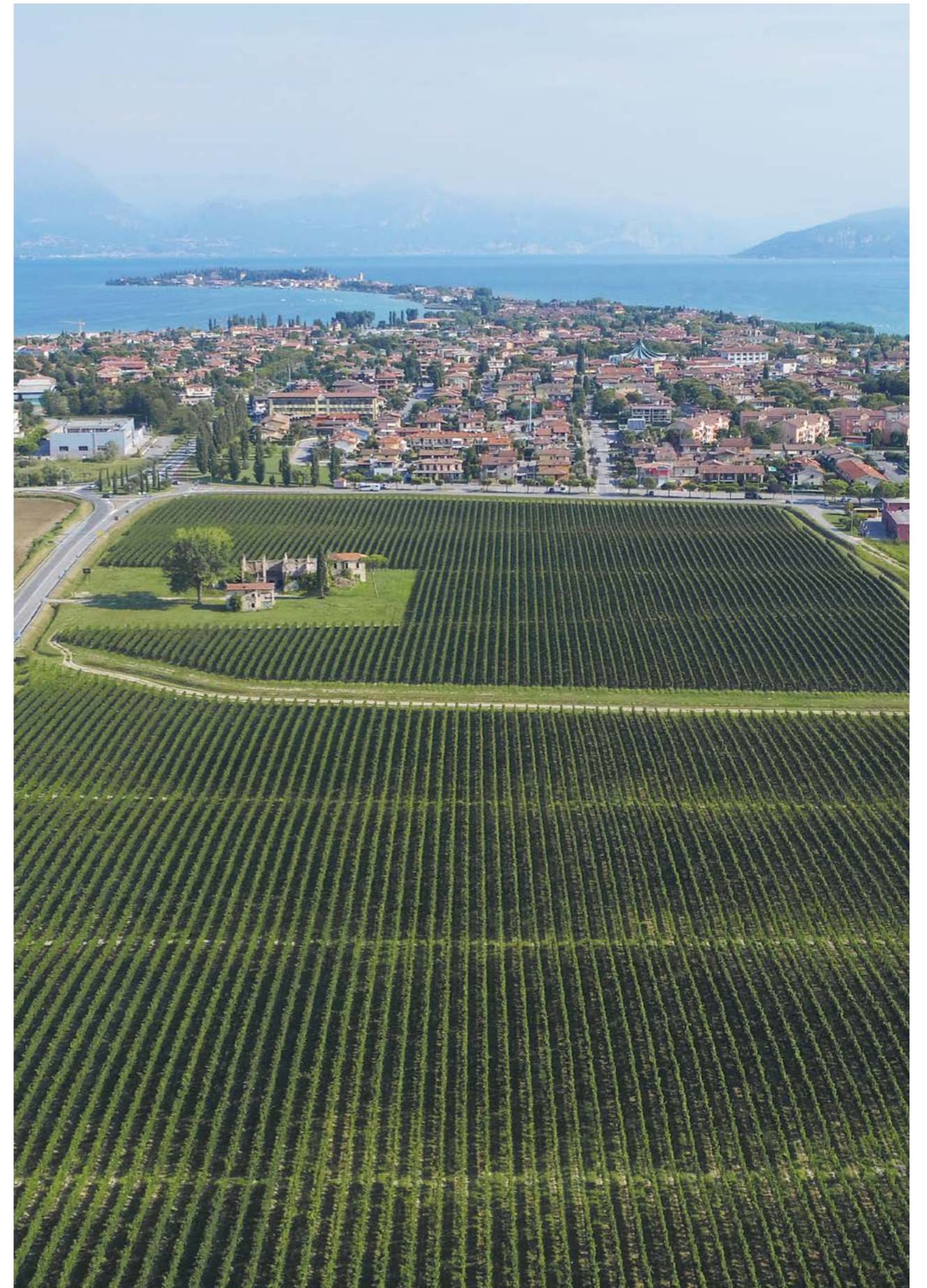
13,5% by Vol.

Vigneto Le Fornaci



## Premi e riconoscimenti

2020 Falstaff 90 Punti

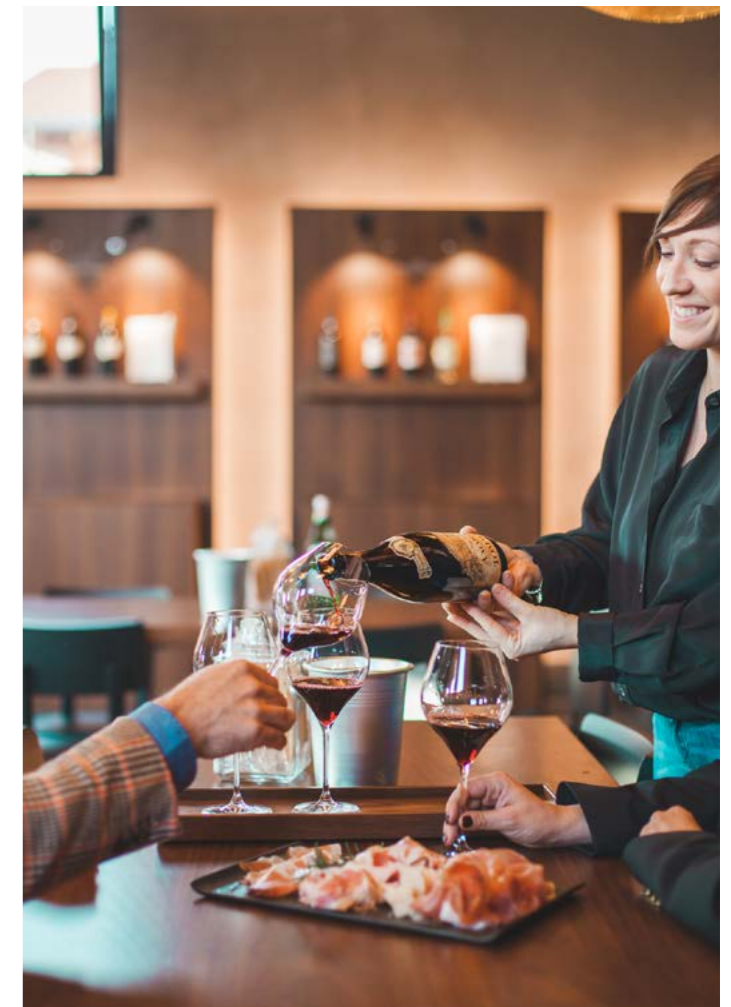


# Ospitalità Tommasi

## *Tour e degustazioni nel cuore della Valpolicella*

La visita alla sede storica rappresenta un'esperienza indimenticabile per conoscere il mondo del vino e la Valpolicella Classica. Attraverso i tour e le degustazioni proposte si può incontrare la storia della Valpolicella attraverso le interpretazioni più classiche, dal Valpolicella d'annata, al Ripasso fino all'Amarone, di cui Tommasi è orgoglioso ambasciatore nel mondo.

Il tour comprende tutte le fasi della produzione con particolare approfondimento alla tecnica dell'appassimento delle uve per la produzione dell'Amarone, alla bottaia Magnifica, con la botte più grande al mondo, la Galleria di affinamento e la Cantina Storica. Al termine del tour la degustazione.



# Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel & SPA



Costruita verso la metà del XVII secolo, la villa è immersa nell'affascinante atmosfera del parco e nell'architettura vegetale del giardino all'italiana.

Villa Quaranta è un'esperienza che non si dimentica. Dimora seicentesca, è una delle più incantevoli ville della Valpolicella Classica, territorio ricco di storia, cultura e tradizioni, rinomato per i grandi vini rossi come l'Amarone.

In una posizione strategica, a due passi dai suggestivi scorci del Lago di Garda, vicina al centro di Verona, a 20 minuti dalla stazione e dall'Aeroporto e a poco più di 1 ora da Venezia e Milano. 79 camere arredate in stile classico dotate di ogni comfort, si distinguono l'una dall'altra per dimensione, colore ed arredo, oltre che per diversa categoria.





Da sempre nel cuore della Valpolicella, una meta imperdibile. Nelle antiche sale di Villa Quaranta, o nella suggestiva Cantina in Villa o nell'intima Bottega del Gusto si può ritrovare la calda accoglienza della famiglia Tommasi.

Il fiore all'occhiello di Villa Quaranta è il Centro Benessere Terme della Valpolicella. 2500 mq di stile e wellness dove l'acqua termale salsobromiodica è la protagonista di trattamenti speciali ed esclusivi. 1000 mq di Piscine Termali Interne, Piscina Termale estiva, 225 mq di Sauna-Thermarium, 520 mq di Fitness e 500 mq di Area Beauty, dove si possono godere esperienze uniche come i trattamenti viso e corpo con la linea cosmetica Vinoterapia con Valpolicella ed Amarone Tommasi e una vasta scelta di trattamenti specifici, rituali e massaggi per il benessere di corpo e mente.



Al Ristorante Borgo Antico nelle antiche sale di Villa Quaranta, nella suggestiva Cantina in Villa o nell'intima Bottega del Gusto si può ritrovare la calda accoglienza della famiglia Tommasi. Piatti che seguono il filo delle stagioni, ricerca degli ingredienti genuini locali per esaltarne i sapori in abbinamento con i grandi vini del territorio e non solo. Passione per la tradizione, per la materia prima, sono queste le linee guida che contraddistinguono questo luogo, una dimora dove il piacere del convivio s'innesta sulla gioia dei sensi.



# Albergo Mazzanti



L'Albergo Mazzanti è la meta ideale per chi desidera scoprire ogni angolo della città in un'atmosfera che profuma di storia. Le mura di sasso di una torre antica percorrono i due piani dell'Hotel. Il benvenuto è accogliente e familiare come da tradizione dell'Ospitalità firmata Tommasi Family Estates. 16 Camere in posizione privilegiata, si affacciano sulle storiche Case Mazzanti, tra Piazza delle Erbe e Piazza dei Signori.



## Caffè Dante Bistrot

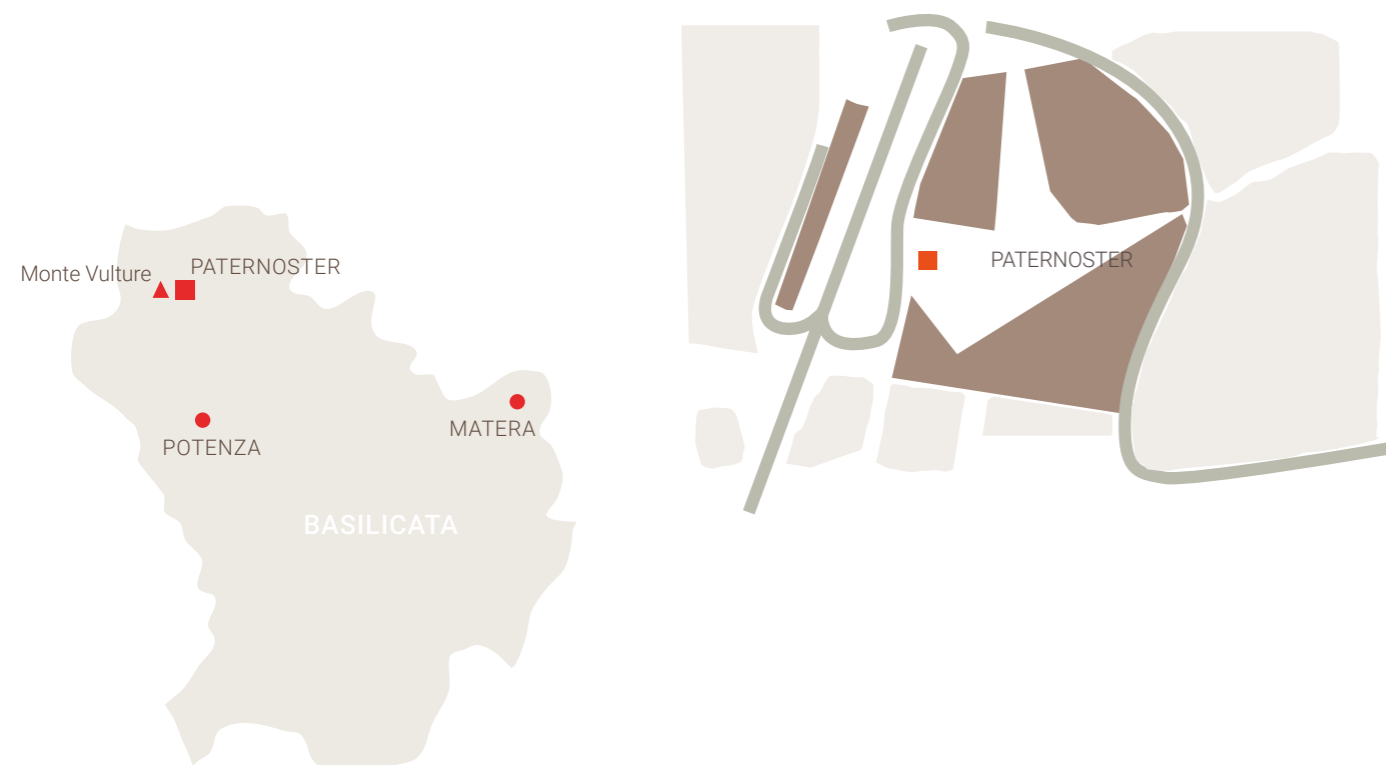


Il fil rouge che enfatizza il forte legame dei Tommasi con la terra di origine prosegue fino a Verona, nella splendida Piazza dei Signori, al Caffè Dante Bistrot. Un ristorante che seduce i palati più gourmet con un menù che annovera specialità dalla Terra offrendo carni di altissima qualità e combina sapientemente profumi, sapori e colori da tutta Italia con piatti della tradizione locale, unendolo a un'assortita Carta dei Vini che permette il perfetto abbinamento del calice ad ogni piatto, per una food experience straordinaria.





Vulture, Barile  
660 mt. s.l.m.



# V

# Paternoster



## VULTURE BASILICATA

Dal 1925 Paternoster, una delle cantine simbolo della Basilicata, racconta la storia di una produzione vitivinicola d'eccellenza, unendo la propria passione e la propria cultura a quelle della famiglia Tommasi dal 2016.

La cantina Paternoster è situata a Barile, nel cuore della Basilicata, perla nascosta del sud Italia, dalle caratteristiche pedologiche e climatiche uniche. I vini che ne derivano si contraddistinguono per il carattere forte e autentico. La tenuta si compone di circa 20 ettari vitati dislocati in vari poderi, veri e propri cru vocati da sempre alla produzione di un grande Aglianico come il Don Anselmo, icona del territorio.

Tutti i vigneti, condotti biologicamente, si trovano sulle pendici del monte Vulture, vulcano spento che disegna i confini di una regione generosa e segreta, che custodisce vigneti dal carattere unico.

Enologi: Giancarlo Tommasi e Fabio Mecca-Paternoster



# Don Anselmo

## Aglianico del Vulture Superiore

DOCG



### Provenienza

4 ettari nel comune di Barile in contrada Gelosia, viti di 50 anni poste a 600 metri s.l.m.

### Uve

Aglianico del Vulture 100%

### Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate a mano, classica fermentazione in rosso. Fermentazione e macerazione sulle bucce in acciaio per 15/18 giorni a 25/28 °c con 3 rimontaggi giornalieri sino al raggiungimento del 3/4 della fermentazione poi delestages.

### Affinamento

Affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia per il 50% e in barriques francesi di secondo passaggio per il restante 50% per 24 mesi totali.

### Abbinamenti

Grande vino da arrosti, in particolare di agnello e carni rosse, è anche un ottimo vino da meditazione.

### Alcohol

14% by Vol.

### Premi e riconoscimenti

2015	James Suckling	93 Punti
	Wine Spectator	92 Punti
	Wine & Spirits	94 Punti
	Robert Parker	95 Punti
	Gambero Rosso	3 Bicchieri Rossi
2013	Gambero Rosso	3 Bicchieri Rossi
	Robert Parker	96 Punti
	Bibenda	5 Grappoli

# Rotondo

## Aglianico del Vulture

DOC



### Provenienza

Vigneto di Villa Rotondo, posto a 500 metri s.l.m. allevato a Guyot, viti antiche con rese bassissime.

### Uve

Aglianico del Vulture 100%

### Vinificazione

Vendemmia manuale in piccole cassette, classica fermentazione in rosso di uve diraspate con macerazione in acciaio per 15 giorni a 25/28 °c, con periodici rimontaggi e follature.

### Affinamento

Fermentazione malolattica e affinamento in barriques nuove di provenienza francese per 14 mesi. Sosta di 12 mesi in bottiglia.

### Abbinamenti

Piacevole anche a tutto pasto, accompagna bene primi piatti al ragoût, arrosti di agnello e di carni rosse, formaggi stagionati.

### Alcohol

14% by Vol.

### Premi e riconoscimenti

2017	Gambero Rosso	2 Bicchieri Rossi
	Bibenda	5 Grappoli
	Veronelli	94 Punti - 3 Stelle Oro
	Doctor Wine	95 Punti
	Vitae	4 Viti
2016	James Suckling	92 Punti
	Wine Spectator	92 Punti

# Synthesi

## Aglianico del Vulture

DOC



### Provenienza

Area del Vulture. Fascia di vigneti dai 450/600 metri s.l.m.

### Uve

Aglianico del Vulture 100%

### Vinificazione

Classica in rosso di uve diraspate, macerazione sulle bucce in acciaio per 12/15 giorni a 25/28 °c con periodici rimontaggi e follature.

### Affinamento

Affinamento per 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia per l'80% ed in barriques francesi mai nuove per il restante 20%. Sosta in bottiglia di 7/8 mesi.

### Abbinamenti

Ottimo con tutte le preparazioni di selvaggina e carni rosse, e formaggi stagionati.

### Alcohol

13% by Vol.

### Premi e riconoscimenti

2017	James Suckling	90 Punti
	Gambero Rosso	2 Bicchieri Rossi
	Wine Spectator	90 Punti - SMART BUY
	Vinous	90 Punti
2016	Wine & Spirits	91 Punti BEST BUY
	James Suckling	92 Punti
	Gambero Rosso	2 Bicchieri Rossi



750 ml 1,5 L

# Vulcanico

## Falanghina Basilicata

IGT



### Provenienza

Area del Vulture.

### Uve

Falanghina 100%

### Vinificazione

Fermentazione in serbatoi di acciaio a 16/18 °C.

### Affinamento

Maturazione per circa 5 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti.

### Abbinamenti

Ideale come aperitivo, accompagna qualsiasi tipo di antipasto, piatti a base di pesce e verdure, formaggi freschi.

### Alcohol

13% by Vol.

### Premi e riconoscimenti

2018	Decanter	91 Punti
	James Suckling	90 Punti



750 ml

# Bariliott

## Aglianico del Vulture

DOC



### Provenienza

Area del Vulture, Basilicata.

### Uve

Aglianico del Vulture 100%

### Vinificazione

Vinificazione classica in rosso, di uve selezionate e diraspate. Fermentazione e macerazione per 12/15 gg in acciaio con follature manuali giornaliere e costante controllo della temperatura. Fermentazione malolattica in acciaio.

### Affinamento

Affinamento 50% della massa in tino di Rovere di Slavonia per 12 Mesi, segue un affinamento 6 mesi in bottiglia.

### Abbinamenti

Vino da tutto pasto, si accompagna ottimamente a primi piatti ricchi come lasagne al forno e pasta al ragù, carni alla griglia, formaggi a media stagionatura, salumi e insaccati.

### Alcohol

13% by Vol.



750 ml

# Giuv

## Aglianico del Vulture Biologico

DOC



### Provenienza

Area del Vulture. Vigneti di età media compresi tra i sei e gli otto anni, allevati a Guyot e condotti secondo il metodo biologico, con resa massima di 70 q.li / ha.

### Uve

Aglianico del Vulture 100%

### Vinificazione

Vinificazione classica in rosso, di uve selezionate e diraspate. Fermentazione e macerazione per 12/15 gg in acciaio con follature manuali giornaliere e costante controllo della temperatura.

### Affinamento

Fermentazione malolattica ed affinamento in tino di rovere di Slavonia per 12 Mesi, segue un affinamento 6 mesi in bottiglia.

### Abbinamenti

Vino da tutto pasto, si accompagna ottimamente a primi piatti ricchi come lasagne al forno e pasta al ragù, carni alla griglia, formaggi a media stagionatura, salumi e insaccati.

### Alcohol

13% by Vol.



750 ml



Monte Vulture



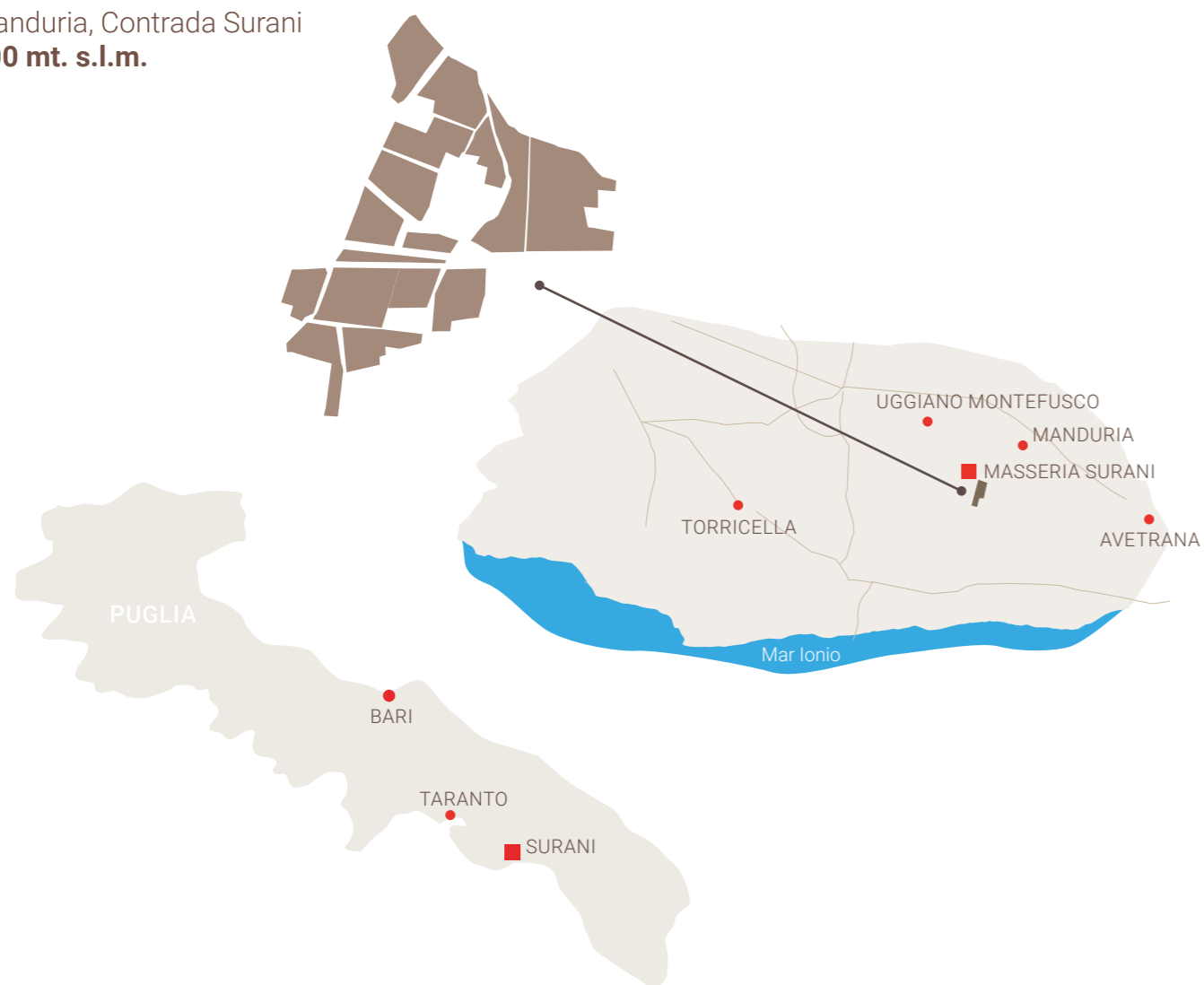
# Paternoster

*Tour e degustazioni nel Vulture*

Con la crescente popolarità dei vini vulcanici, la poco conosciuta Basilicata è arrivata nel radar di una nicchia internazionale di esperti del vino con la sua unica Doc: Aglianico del Vulture. Il successo dei vini del Vulture nella Basilicata oggi dipende in gran parte dalla tenacia e dal talento della famiglia Paternoster che da oltre un secolo ha creduto e investito nel potenziale dell'uva autoctona. Una visita cucita su misura per conoscere meglio la realtà di Paternoster, i suoi vini più rappresentativi, le bellezze artistiche e paesaggistiche della cantina diventeranno un'esperienza indimenticabile.



Manduria, Contrada Surani  
100 mt. s.l.m.



# VI

# Surani



MANDURIA, PUGLIA

Dal 2014 la Famiglia Tommasi produce vini da Masseria Surani.

Masseria Surani ricopre 80 ettari nel cuore del Salento, nella zona Doc di Manduria, vicino alla costa ionica. Un territorio, rinomato per la produzione di Primitivo in particolare, ricco di storia e cultura dove la coltivazione della vite ha origini antichissime che risalgono ai tempi della Magna Grecia.

Il cuore della proprietà è rappresentato dalla Masseria Surani, tipica costruzione agricola che risale ai primi del Novecento.

Il terreno in questa zona è calcareo, molto fertile e permeabile, fresco e di colore rosso ocre per la presenza di ferro.

I vigneti sono piantati a guyot stretto con una densità di 5.500 ceppi/ha, studiati in modo da inserirsi perfettamente nel territorio circostante, sono sostenuti da pali in legno in testata di ogni filare e sorretti da pali in ferro zincato al centro. La conduzione agronomica dell'intero patrimonio vitato è biologica, nel massimo rispetto delle risorse naturali e della biodiversità.

L'idea alla base del progetto di Masseria Surani è quella di produrre grandi vini dai vitigni autoctoni della zona, in grado di esprimere e far conoscere l'enorme potenziale di uve come il Primitivo, il Negroamaro e il Fiano, in grado di regalare vini unici, di grande personalità e carattere.

Enologi:  
Giancarlo Tommasi e Fabio Mecca-Paternoster

# Dionysos

## Primitivo di Manduria Riserva

DOC



### Provenienza

Dai vigneti di Masseria Surani, nel Salento, allevati a Guyot con conduzione biologica e posti su terreni a matrice calcarea, ricchi di ferro.

### Uve

Primitivo di Manduria 100%

### Vinificazione

Fermentazione di 15/18 giorni a 25°/28°, 3 follature giornaliere sino al termine delle fermentazione alcolica.

### Affinamento

Affinamento di 15/18 mesi in botti e barriques di rovere, seguiti da una sosta in bottiglia di 6 mesi.

### Abbinamenti

Il buon corpo lo rende perfetto con piatti molto saporiti e speziati, come pasta al ragù, polpette al sugo, carni rosse e di maiale, formaggi a lunga stagionatura.

### Alcohol

15% by Vol.

### Premi e riconoscimenti

2015	Wine Enthusiast	91 Punti
	James Suckling	90 Punti
	Vinous	90 Punti
2013	James Suckling	91 Punti
	Wine Enthusiast	91 Punti
2012	Gambero Rosso	2 Bicchieri
2011	Wine Spectator	90 Punti



750 ml

# Sorani

## Primitivo di Manduria

DOC



### Provenienza

Dai vigneti di Masseria Surani, nel Salento, allevati a Guyot con conduzione biologica e posti su terreni a matrice calcarea, ricchi di ferro.

### Uve

Primitivo 100%

### Vinificazione

12/15 giorni di fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox con 3 rimontaggi al giorno.

### Affinamento

12 mesi di maturazione in botti di rovere.

### Abbinamenti

Ideale con grigliate di carne, arrosto d'agnello, formaggi stagionati e zuppe saporite con legumi e spezie.

### Alcohol

13,5% by Vol.

### Premi e riconoscimenti

2017	James Suckling	92 Punti
	Vinous	90 Punti
	Buoni vini d'Italia	4 Stelle
2016	James Suckling	91 Punti
2015	Gambero Rosso	2 Bicchieri
2014	James Suckling	90 Punti



750 ml

# Sorani

## Primitivo Cabernet Sauvignon Puglia

IGT



### Provenienza

Dai vigneti di Masseria Surani, nel Salento, allevati a Guyot con conduzione biologica e posti su terreni a matrice calcarea, ricchi di ferro.

### Uve

Primitivo 70%, Cabernet Sauvignon 30%

### Vinificazione

Fermentazione di 12/15 giorni in acciaio a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi.

### Affinamento

Affinamento di 6 mesi in botti di rovere.

### Abbinamenti

La piacevole leggerezza lo rende molto versatile. Ideale con primi a base di carni bianche e verdure, arrostiti, formaggi di breve stagionatura.

### Alcohol

13% by Vol.



750 ml

# Sorani

## Fiano Puglia

IGT



### Provenienza

Dai vigneti di Masseria Surani, nel Salento, allevati a Guyot con conduzione biologica e posti su terreni a matrice calcarea, ricchi di ferro.

### Uve

Fiano 100%

### Vinificazione

Fermentazione di 15 giorni del mosto fiore, a bassa temperatura, mai oltre i 12° in vasche d'acciaio.

### Affinamento

Affinamento in bottiglia per circa 4 mesi.

### Abbinamenti

Freschezza e delicata aromaticità esaltano alla perfezione primi piatti di pesce e verdure, zuppe di legumi, frittiture di mare.

### Alcohol

12,5% by Vol.



750 ml

# Sorani

## Negroamaro Rosé Puglia

IGT



### Provenienza

Dai vigneti di Masseria Surani, nel Salento, allevati a Guyot con conduzione biologica e posti su terreni a matrice calcarea, ricchi di ferro.

### Uve

Negroamaro 100%

### Vinificazione

8/10 ore di macerazione sulle bucce. 10/12 giorni di fermentazione in acciaio a temperatura controllata, mai oltre i 13°.

### Affinamento

Maturazione in bottiglia per almeno 4 mesi.

### Abbinamenti

Ideale d'estate con primi piatti di verdure e di pesce, carni bianche, frittate e insalate. Ottimo tutto l'anno con salumi, formaggi freschi e con la pizza.

### Alcohol

12,5% by Vol.



750 ml

# Sorani

## Primitivo Biologico Puglia

IGT



### Provenienza

Dai vigneti di Masseria Surani, nel Salento, allevati a Guyot con conduzione biologica e posti su terreni a matrice calcarea, ricchi di ferro.

### Uve

Primitivo

### Vinificazione

Fermentazione di 15 giorni in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

### Affinamento

Maturazione di almeno 6 mesi in botti di rovere di Slavonia.

### Abbinamenti

Primi piatti, carni rosse e arrostiti. Ideale con pasta al ragoût, grigliate di carne rossa, salumi speziati, formaggi semistagionati.

### Alcohol

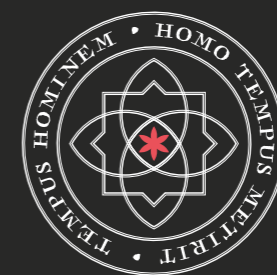
13% by Vol.



750 ml



# VII



# DE·BVRIS

# DE·BVRIS

*Amarone della Valpolicella Classico*  
*Denominazione di Origine Controllata*

RISERVA



MMVIII

TOMMASI · FAMILY · E

*Scoprire le potenzialità di un singolo vigneto, di un terroir unico per le straordinarie qualità, che custodisce la storia e le tradizioni della Valpolicella.*

*Trasformarlo in un vino che, nel rispetto della natura ed in perfetta armonia con il ritmo delle stagioni, rappresenta l'inizio di un rinascimento dell'Amarone.*



# De Buris Amarone Riserva

Amarone della Valpolicella Classico Doc Riserva



## Provenienza

La Groletta, comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella.  
Estensione totale 10 ettari, selezione delle uve nella parcella di 1,9 ettari e da circa 0.50 ha del cru La Groletta. Altitudine 250 metri sopra il livello del mare.  
Esposizione Sud Ovest, i vigneti si affacciano sul Lago di Garda.

## Uve

Corvina 65%, Corvinone 24%, Rondinella 5%, Oseleta 6%

## Vinificazione

Dopo un'ulteriore cernita delle uve al termine dell'appassimento, a gennaio è stata effettuata la pigiatura, seguita da una breve criomacerazione per 10 giorni circa. La fermentazione è avvenuta lentamente per 30 giorni in tini di rovere, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni. La fermentazione malolattica è stata effettuata una volta durante il primo anno di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia.

## Affinamento

Il vino ha proseguito l'affinamento per 5 anni nelle botti di rovere da 15/30hl dell'antica cantina di Villa De Buris, dove ha proseguito il riposo in bottiglia.

## Abbinamenti

Colore rosso rubino, vivace e profondo; al naso è teso e finissimo, con aromi di amarene e ciliegia scura, che si evolvono dalle spezie alla fava di cacao. All'assaggio sprigiona la sua personalità con un ingresso in bocca dinamico, dalla tessitura finemente vellutata e con una bella verticalità. Nonostante la consistenza importante non si avverte mai la sensazione di peso, ma il sorso è sereno, armonioso, sospeso, che pare sfidare il tempo e si chiude in un finale interminabile. Formaggi stagionati.

## Alcohol

15,50% by Vol.

## Bottiglie prodotte 2008

7.940 bottiglie  
300 magnum

## Bottiglie prodotte 2009

6.739 bottiglie  
248 magnum



750 ml

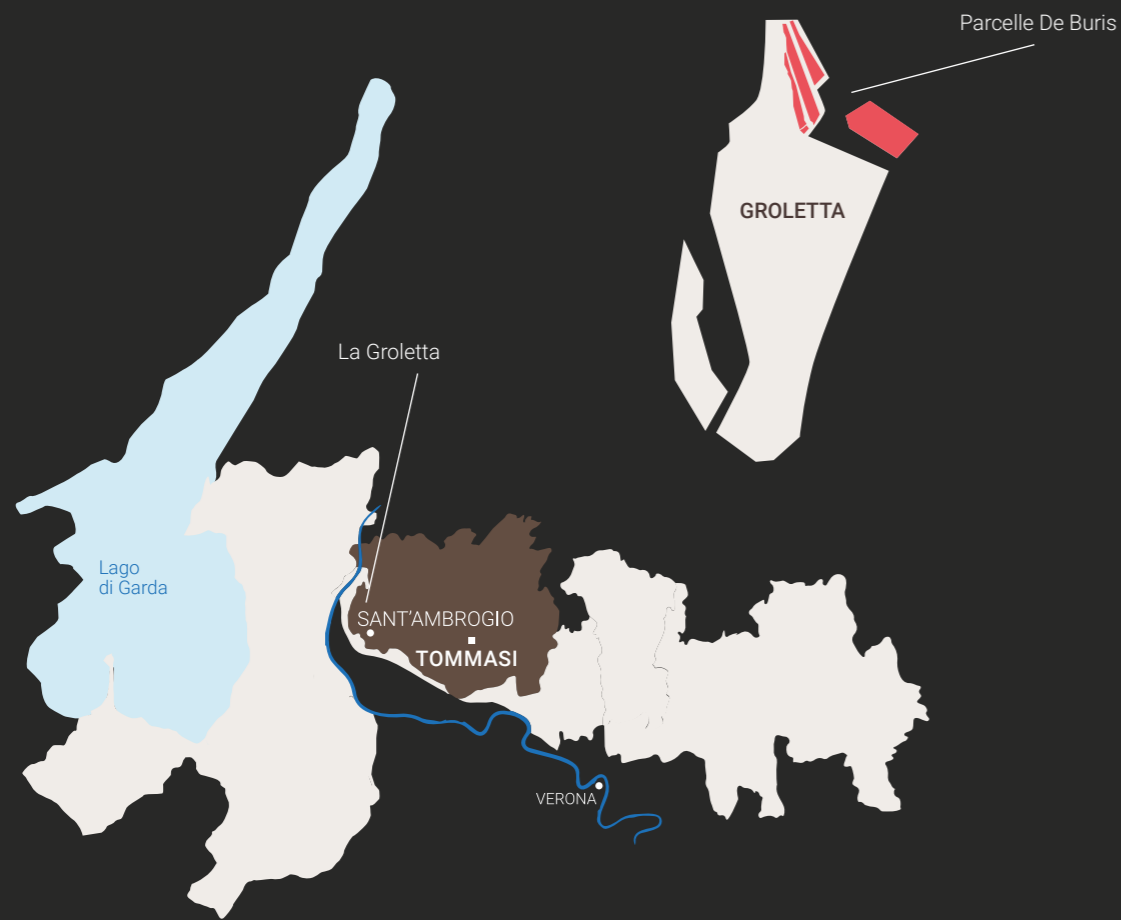
1,5 L

## Premi e riconoscimenti

2009	Wine Spectator	94/100
	Robert Parker	95/100
	James Suckling	93/100
	Gambero Rosso	3 Bicchieri ★★★
	Bibenda	5 Grappoli
	Falstaff	95/100
	Wine & Spirits	94/100
	Meininger	94/100
	Vinum	18/20
	Vini Buoni d'Italia	Corona e Stella Oro
	Vitae	4 viti
	Doctor Wine	96/100
	Merano Wine Hunter	Platinum
	Veronelli	3 Stelle Oro

2008	James Suckling	95/100
	Decanter	95/100
	Robert Parker	94/100
	Wine Spectator	93/100
	Wine & Spirits	94/100
	Gambero Rosso	3 Bicchieri ★★★
	Bibenda	5 Grappoli
	Vitae	4 viti
	Doctor Wine	94/100

# La Groletta



## Packaging



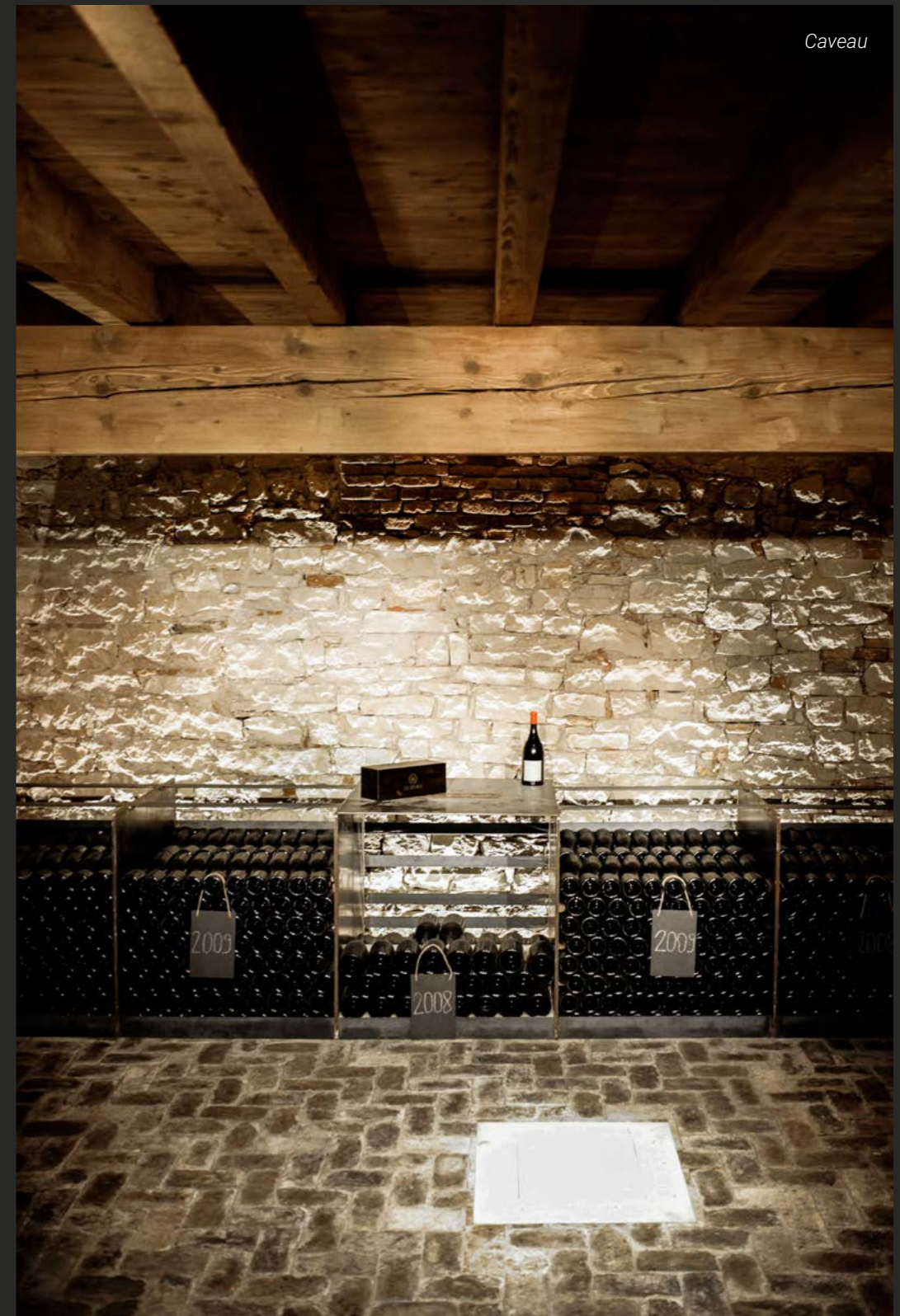
**Art. 35**  
CCDB CONFEZIONE CARTONE  
1 BOTTIGLIA DE BURIS



**Art. 36**  
CLMDB CONFEZIONE LEGNO  
1 BOTTIGLIA MAGNUM  
DE BURIS



**Art. 37**  
CL3DB CONFEZIONE LEGNO  
3 BOTTIGLIE DE BURIS



Caveau



