

L'Amarone di Tommasi al Ristorante La Fenice di Ragusa

scritto da Enzo Radunanza | 10/12/2017



La Valpolicella di Tommasi, Famiglia d'Arte, si racconta a cena da Claudio Ruta al ristorante La Fenice.



Le dolci colline della Valpolicella saranno lo scenario immaginario della serata in programma il **15 dicembre** a Ragusa, presso il **Ristorante La Fenice**. Ospite la famiglia **Tommasi**, che gestisce un'azienda con 110 anni di storia alle spalle e fortemente radicata nel territorio. Qualità e innovazione sono i tratti distintivi di questi vignanioli, appartenenti al ristretto gruppo di "**Famiglie dell'Amarone d'Arte**", a tutela della qualità della produzione della **Valpolicella Classica**.

La sede storica dell'azienda, è situata a Pedemonte (VR), un lembo di terra che si estende a nord-ovest di Verona - tra i monti Lessini ed il Lago di Garda - una terra privilegiata di straordinaria vocazione alla vite. Su 600 ettari vitati, vengono prodotte 5 etichette che si potranno degustare in abbinamento ai magnifici piatti dello chef stellato Claudio Ruta.

Si inizierà con il **Rafaèl Valpolicella Classico Superiore**, un vino elegante dall'ampio bouquet, poi si proseguirà con il **Ripasso Valpolicella Classico Superiore** nato da una seconda rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone. Non mancherà il loro **Amarone della Valpolicella Classico**, fiore all'occhiello della famiglia Tommasi, di grande finezza e struttura. Nei calici sarà versato anche il **Cà Florian Amarone della Valpolicella Classico Riserva** ed infine il "**Fiorato**" **Recioto della Valpolicella Classico Dcgp**, ottenuto dalla vinificazione delle uve passite.

«È un grande piacere per noi incontrare i consumatori al Ristorante La Fenice e siamo certi che i nostri vini saranno esaltati al massimo dalla bravura dello chef Claudio Ruta - spiega **Piergiorgio Tommasi, Direttore Commerciale Italia**. Da ben 30 anni siamo presenti in Sicilia, una regione che ci sta molto a cuore: i nostri vini vengono serviti nei più importanti ristoranti dell'isola e sono molto apprezzati anche dai tanti turisti che visitano la Sicilia e che amano ritrovare i vini Tommasi, in particolare l'Amarone. Guardiamo con occhio attento ai consumatori stranieri, ai loro gusti, al loro desiderio di conoscere il territorio italiano ed è anche per questo che portiamo avanti il concetto di ospitalità. Amore per il vino ed ospitalità: su questo puntiamo e su questo - conclude Piergiorgio Tommasi- si basa la nostra storia, quella di una grande famiglia che da quattro generazioni segue con passione tutta la filiera».

La serata prenderà il via alle 20.30. Per info e prenotazioni +39 0932.252070