



Food & Wine - Wine

21 Dicembre 2021

Ecco i vini adatti per le feste

Puntare su tre tipologie di bottiglie, dicono dal Friuli alle Cantine Tomasella. Cuvage sceglie i piemontesi DOC.



Le **feste** sono dietro l'angolo e tra cenoni o pranzi il menù può essere un importante argomento di dibattito. C'è però una certezza: accompagnare i piatti a un buon vino metterà sicuramente d'accordo tutta (o quasi) la famiglia. I vini adatti per le feste hanno bisogno di un vademecum per non sbagliare abbinamenti.

Il consiglio degli esperti, **Tenute Tomasella**, è quello di puntare su **tre tipologie di bottiglie**, nell'acquisto per la nostra tavola o nella scelta di un regalo che sarà sicuramente apprezzato.

Il **Rigole Brut** di Tenute Tomasella è uno spumante metodo Charmat lungo, sottoposto a lenta fermentazione e a una sosta sui lieviti di sei mesi. Ottenuto da uve Pinot Bianco selezionate con attenzione per garantire la qualità di ogni bollicina, ha un sapore avvolgente e un perlage fine e persistente. Il gusto pieno e secco riporta dei lievi sentori di crosta di pane e delicati accenni di albicocca e fiori bianchi. Ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente a piatti leggeri a base di frutti di mare, pesce o a una omelette alle erbe fini.

Durante il pasto sarà opportuno invece scegliere un **vino fermo** adeguato alle pietanze. Un grave errore di alcune feste è quello di prestare molta attenzione alla cucina dei piatti, ma poi ridursi all'ultimo momento per la scelta della bottiglia. Un buon vino può decisamente trasformare un pranzo o una cena in qualcosa di più.

La proposta di Tenute Tomasella in questo caso è il suo **Bastie Rosso**. Questo vino proviene direttamente dalle migliori uve di Merlot, che sono vendemmiate rigorosamente a mano e sottoposte a macerazione prolungata sulle bucce a una temperatura controllata di 25°C. A questo segue un processo di invecchiamento che prevede 6/8 mesi in barriques di rovere di primo e secondo passaggio, 8/10 mesi in tonneaux, 12 mesi in acciaio e infine 4/5 anni di affinamento in bottiglia.

Vino raffinato ed elegante, ha un'intensa personalità che emerge già dal colore rosso rubino con riflessi violacei tendenti al granato. Al naso unisce profumi deliziosi di frutti rossi come ribes e prugna secca, con i toni delle spezie, del caffè, del muschio e del rosmarino. Corposo, saporito e vellutato al palato, persiste con una spiccata nota acida che lo caratterizza nella lunga longevità.

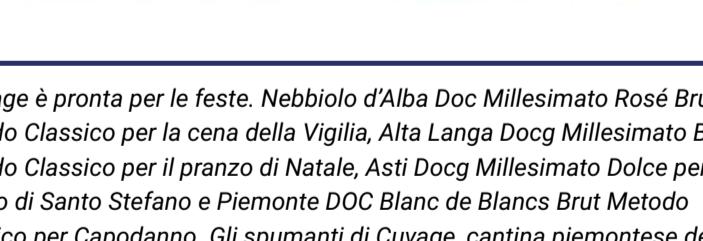
Il Bastie Rosso è il perfetto abbinamento per piatti tipicamente invernali: carni rosse, selvaggina, brasati o formaggi stagionati.

Infine – concluse le portate – è il momento di pensare al **dessert**. Atteso da tutti quelli che prediligono il dolce al salato e spesso accompagnato da un'atmosfera più rilassata, anche questo momento deve prevedere un buon vino, adeguato a ciò che stiamo per mangiare.

Il consiglio allora è un vino liquoroso, come il **Chinomoro** di Tenute Tomasella. Un Merlot chinato ottenuto dalla vinificazione di uve selezionate, invecchiato in botti di rovere e reso gustoso da erbe essenziali come aloe, assenzio, calumba, coriandolo, rabarbaro, china, arancia e fiori di sambuco. Lavorato nel rispetto di antiche ricette della produzione dell'amaro naturale di qualità superiore, è un vino pieno di carattere, ricco di gusti e fragranze. Sarà ottimo per accompagnare un dessert a base di cioccolato o anche semplicemente servito da solo, leggermente fresco, in un bicchiere da liquore.

Situata a Mansuè (TV) **Tenute Tomasella** si estende (<http://www.tenutetomasella.it/>) tra la DOC Friuli e la Prosecco DOC Treviso su 50 ettari vitati, di cui 10 in Friuli e 40 in Veneto, con una produzione di 100.000 bottiglie l'anno.

Azienda a gestione familiare da oltre 50 anni, credono che **per suscitare emozioni ci vogliano tempo e pazienza**, assecondando i ritmi della natura e ascoltando ciò che la terra vuole esprimere e raccontare. Il raccolto a mano, fatto con la delicatezza e il rispetto che caratterizzano ogni fase della produzione, permette loro di ottenere vini di elevata qualità, **genuini ma non convenzionali**, che sanno regalare un'esperienza sensoriale nel segno dell'armonia, della finezza e dell'eleganza.



Cuvage è pronta per le feste. Nebbiolo d'Alba Doc Millesimato Rosé Brut Metodo Classico per la cena della Vigilia, Alta Langa Docg Millesimato Brut Metodo Classico per il pranzo di Natale, Asti Docg Millesimato Dolce per il pranzo di Santo Stefano e Piemonte DOC Blanc de Blancs Brut Metodo Classico per Capodanno. Gli spumanti di Cuvage, cantina piemontese del gruppo Mondodelvino pensati per brindare ai pranzi e alle cene più importanti delle festività.

Stile ed eleganza che nascono dalle uve provenienti da vigneti collocati tra le colline a più alta vocazione vitivinicola del Piemonte sono alla base delle proposte di Cuvage (cantina di Mondodelvino ad Aqui Terme), declinati in quattro vini che reinterpretano in chiave moderna la nobile e antica tradizione spumantistica piemontese.

Nebbiolo d'Alba Doc Millesimato Rosé Brut Metodo Classico è il vino giusto da versare nei calici per la cena della Vigilia di Natale.

Alta Langa Docg Millesimato Brut Metodo Classico è la bottiglia perfetta da stappare per il pranzo di Natale. Blend di uve 80% Pinot Nero e 20% Chardonnay, sosta almeno 36 mesi sui lieviti prima della sboccatura e ulteriori sei mesi in bottiglia prima della distribuzione.

Asti Docg Millesimato Dolce è lo spumante adatto per il pranzo di Santo Stefano e non solo per il panettone.

Metodo Martinotti, 100% Moscato bianco, resta a maturare sui lieviti in acciaio minimo 9 mesi e in bottiglia almeno sei mesi.

Piemonte DOC Blanc de Blancs Brut Metodo Classico è la bottiglia giusta per lo scoccare della mezzanotte del 31 dicembre e festeggiare l'arrivo del nuovo anno. 100% Chardonnay, matura sui lieviti per almeno 30 mesi prima della sboccatura.