

Vini e Spirits per il menù di Natale

Per un brindisi con gli affetti più cari o da regalare a chi si ama. La tavola di Natale si arricchisce di vini e spiritis da stappare e gustare in famiglia o con gli amici, per rendere uniche le feste più attese dell'anno.



Per un brindisi con gli affetti più cari o da regalare a chi si ama. La tavola di Natale si arricchisce di vini e spiritis da stappare e gustare in famiglia o con gli amici, per rendere uniche le feste più attese dell'anno.

Tenute Tomasella. Sotto l'albero tutta la qualità ed unicità di vini non convenzionali per regalare una sorprendente esperienza emozionale



Si avvicina il Natale e sulle tavole della festa dallo spirito più prezioso e magico dell'anno, Tenute Tomasella porta tutta la qualità ed unicità che i suoi vini sanno raccontare. Vini figli della passione e dei valori di una terra di confine, non convenzionali, arricchiti dalle sfumature tutte da scoprire delle terre da cui provengono: il Veneto e il Friuli. Valorizzare le differenze, in un percorso vocato all'inclusione, è il tratto distintivo che l'azienda di Mansuè da oltre 50 anni si impegna a preservare e incentivare.

Ecco il nostro suggerimento, una selezione di tre etichette per regalare un viaggio nel calice in due terre vociate al vino e un'esperienza emozionale da ricordare.

Rigole Brut

È uno spumante metodo Charmat lungo, sottoposto a lenta fermentazione e lunga sosta sui lieviti (6 mesi). Ottenuto da uve Pinot Bianco selezionate con passione per garantire la qualità di ogni singola bollicina, ha un sapore avvolgente, un perlage fine e persistente, e un gusto pieno e secco dai lievi sentori di crosta di pane e delicati accenni di albicocca e fiori bianchi.

Abbinamento: ottimo come aperitivo, abbinato a piatti leggeri a base di frutti di mare, pesce crudo e grigliato o omelette alle erbe fini.

Le Bastie Rosso

Proviene dalle migliori uve selezionate di Merlot vinificate in rosso, vendemmiate rigorosamente a mano e sottoposte a macerazione prolungata sulle bucce a una temperatura controllata di 25°C. Successivamente restano 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.

Raffinato ed elegante, ha una 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 rosso, prugna secca, con i toni gradevoli delle spezie, del caffè, del muschio e rosmarino. Al palato è corposo, sapido, vellutato e armonioso, persistente con una spiccata nota acida che lo caratterizza nella lunga longevità.

Abbinamento: si accompagna ottimamente con piatti sostanziosi tipicamente invernali come le carni rosse, la selvaggina, i brasati e i formaggi stagionati.

Chinomoro – Merlot chinato

È un ricco vino digestivo ottenuto dalla vinificazione di uve selezionate di Merlot, invecchiato in botti di rovere e reso gustoso da erbe essenziali quali aloe, assenzio, calumba, coriandolo, rabarbaro, china e in più arancia e fiori di sambuco. Lavorato con grande cura, seguendo le più antiche ricette della produzione dell'amaro naturale di qualità superiore. Vino pieno di carattere, armonia e dal durevole e piacevole sapore, ricco di gusti e fragranze. È colmo di proprietà lenitive e curative, dal retrogusto persistente.

Abbinamento: è eccellente se accompagnato con del buon cioccolato fondente di qualità e con tutti i dessert a base di cioccolato. Ottimo anche nel dopocena magari servito leggermente fresco in un bicchiere da liquore.

I calici degli auguri firmati Tenute Tomasella vi regaleranno un'esperienza sensoriale indimenticabile, trasportandovi con eleganza e carattere nelle terre in cui l'azienda da sempre si identifica.

Tenute Tomasella

L'azienda vinicola Tenute Tomasella si trova a Mansuè in provincia di Treviso. Si estende tra la DOC Friuli e la Prosecco DOC Treviso su 50 ettari vitati, di cui 10 in Friuli e 40 in Veneto da cui vengono prodotte 82.000 bottiglie l'anno. Terre dove il passaggio tra due confini non crea divisioni, ma porta ricchezze di sfumature in ogni bottiglia, rendendo anche il più tradizionale dei vini un vino unico. Una passione che si tramanda di generazione in generazione da oltre 50 anni, con la convinzione che per suscitare emozioni ci vogliono tempo e pazienza, assecondare i ritmi di natura e ascoltare con pazienza ciò che la terra vuole esprimere e raccontare.

Specializzazione assoluta e valorizzazione della cultura vitivinicola, attenzione alla qualità e alla scelta di principi enologici d'avanguardia finalizzati alla pura conservazione di ciò che arriva dal vigneto, il raccolto a mano con delicatezza e rispetto caratterizzano ogni fase della produzione, che per Tenute Tomasella è l'espressione più sincera di un territorio. Il risultato sono vini di elevata qualità, squisitamente genuini eppure non convenzionali, capaci di sorprendere portando in tavola la narrazione di una terra e regalando un'esperienza sensoriale nel segno dell'armonia, della finezza e dell'eleganza.

Nel 2013 Tenute Tomasella è entrata a far parte del Progetto Tergeo dell'Unione Italiana Vini, finalizzato al sostegno delle pratiche sostenibili in viticoltura, oggi aderisce alle linee di difesa previste dal disciplinare di produzione integrata delle regioni Veneto e Friuli.