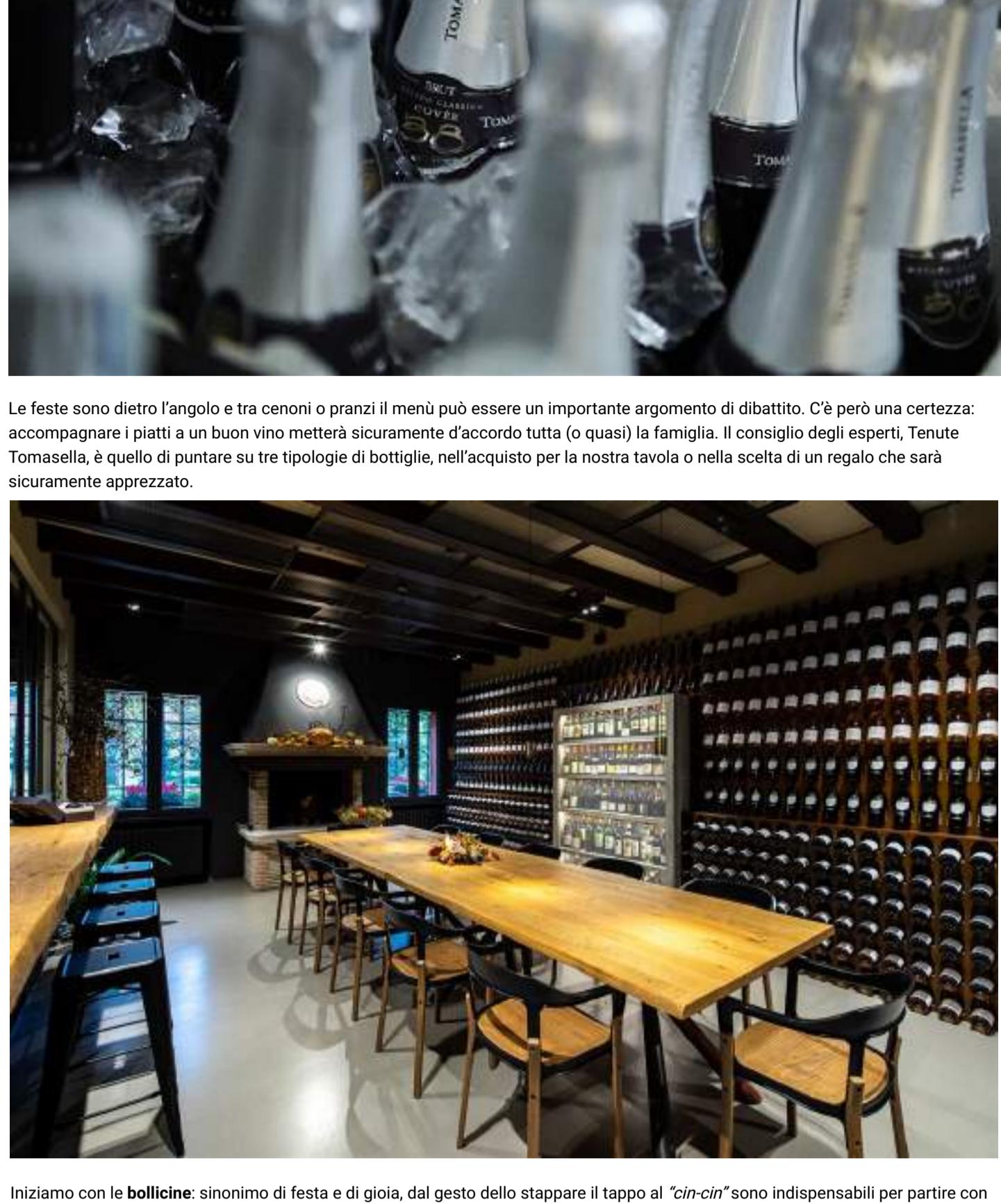


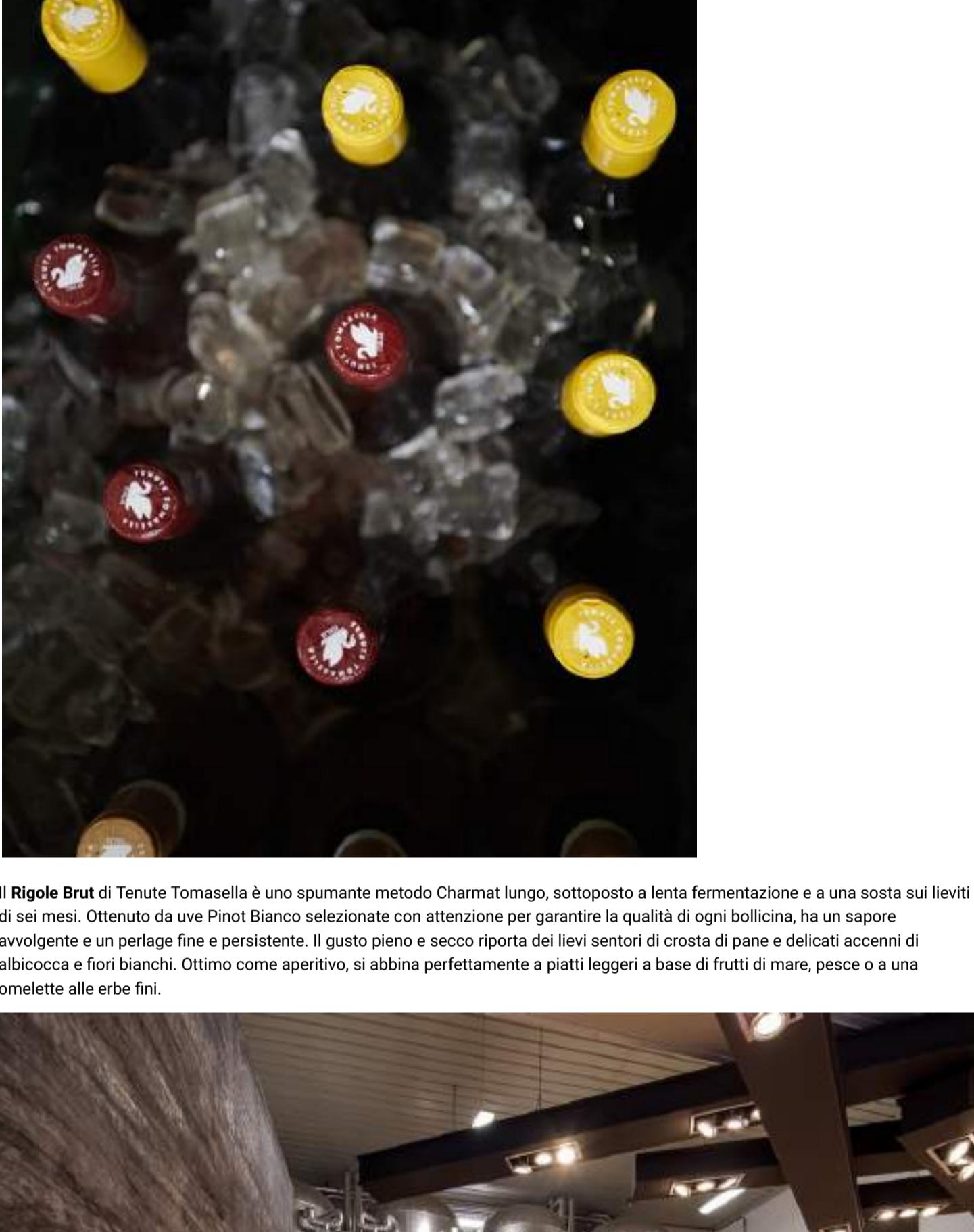
VINI | 17 dicembre 2021

Quali vini portare in tavola durante le feste di natale?

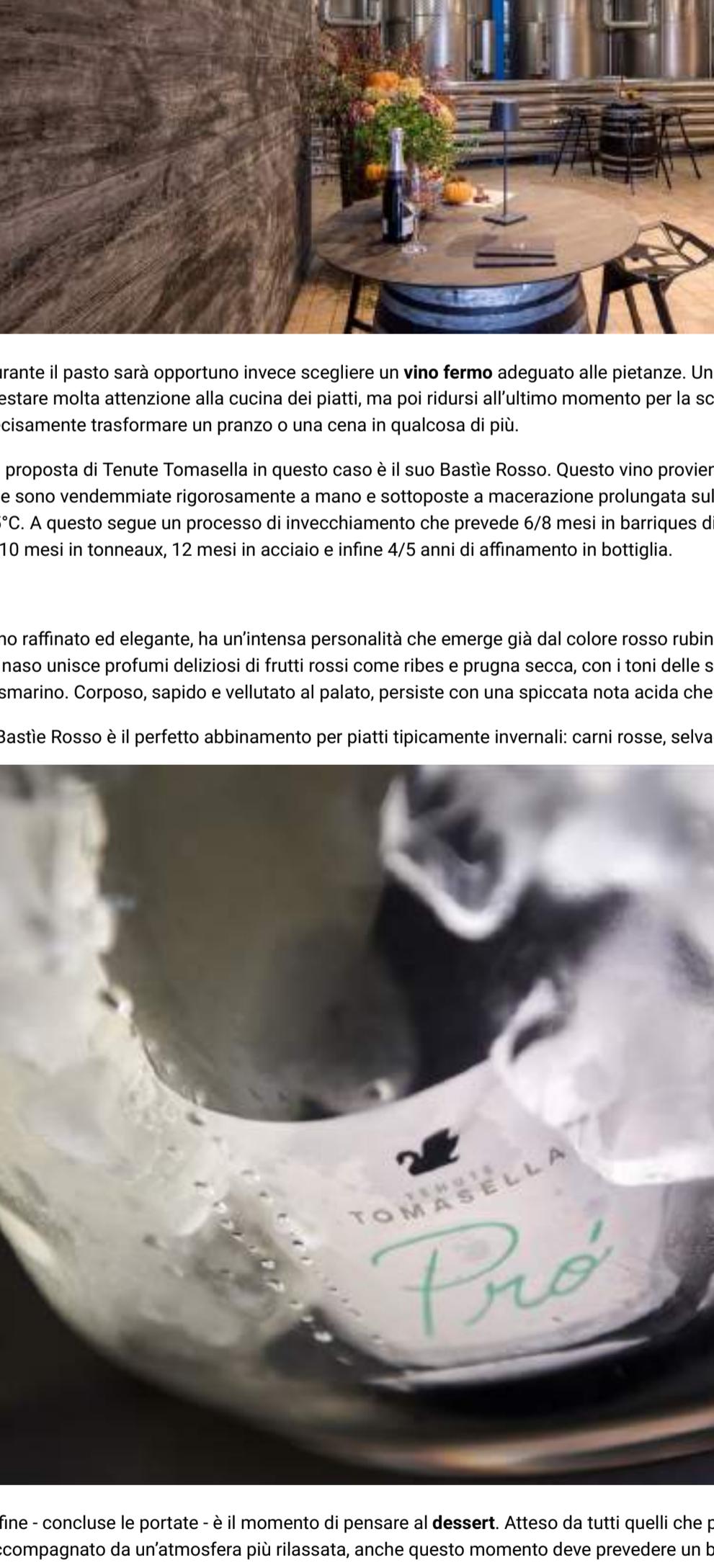
Le tre tipologie di bottiglie che non possono mancare secondo le Tenute Tomasella



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. 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.



Iniziamo con le **bollincine**: sinonimo di festa e di gioia, dal gesto dello stappare il tappo al "cin-cin" sono indispensabili per partire con il giusto spirito, sia per un semplice brindisi o per accompagnare un aperitivo.



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 bollincina, 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.

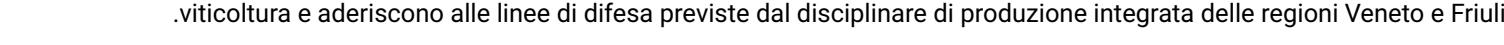


Durante il pasto sarà opportuno invece scegliere un **vino fermo** adeguato alle pietanze. Un grave errore di alcune feste è quello di prestare molta attenzione alla cucina dei piatti, ma poi ridursi all'ultimo momento per la scelta della bottiglia. Un buon vino può decisamente trasformare un pranzo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

Attenti alla **sostenibilità**, fanno parte del Progetto Tergeo dell'Unione Italiana Vini per il sostegno delle pratiche sostenibili in .viticoltura e aderiscono alle linee di difesa previste dal disciplinare di produzione integrata delle regioni Veneto e Friuli