

21 dicembre 2021

Grandi vini per le Festività? Tenute Tomasella | Treviso



Le Feste sono dietro l'angolo e tra cenoni o pranzi il menù può essere un importante argomento di conversazione e 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 - in questo caso le Tenute Tomasella di Treviso - è quello di puntare su tre tipologie nell'acquisto per la nostra tavola o nella scelta di un regalo che sarà sicuramente apprezzato. "Prologo" con le bollicine: 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 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 Tomasella, in questo caso, è il suo Bastie Rosso. Questa etichetta 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 tonneau, 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, sapido 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 una buona bottiglia, adeguata a ciò che stiamo per mangiare. Il consiglio, allora, è un vino liquoroso, come il Chinomoro,



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 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. I titolari dell'azienda a gestione familiare da oltre 50 anni sanno che per suscitare emozioni ci vogliono tempo e pazienza, assecondando i ritmi della natura e ascoltando ciò che la terra vuole esprimere e raccontare. Il



Tenute Tomasella (TV)

raccolto a mano, fatto con la delicatezza e il rispetto che caratterizzano ogni fase della produzione, permette 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. Attenta alla sostenibilità, la maison fa parte del Progetto Tergeo dell'Unione Italiana Vini per il sostegno delle pratiche sostenibili in viticoltura e aderisce alle linee di difesa previste dal disciplinare di produzione integrata delle regioni Veneto e Friuli.

