

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 **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 accenti 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.

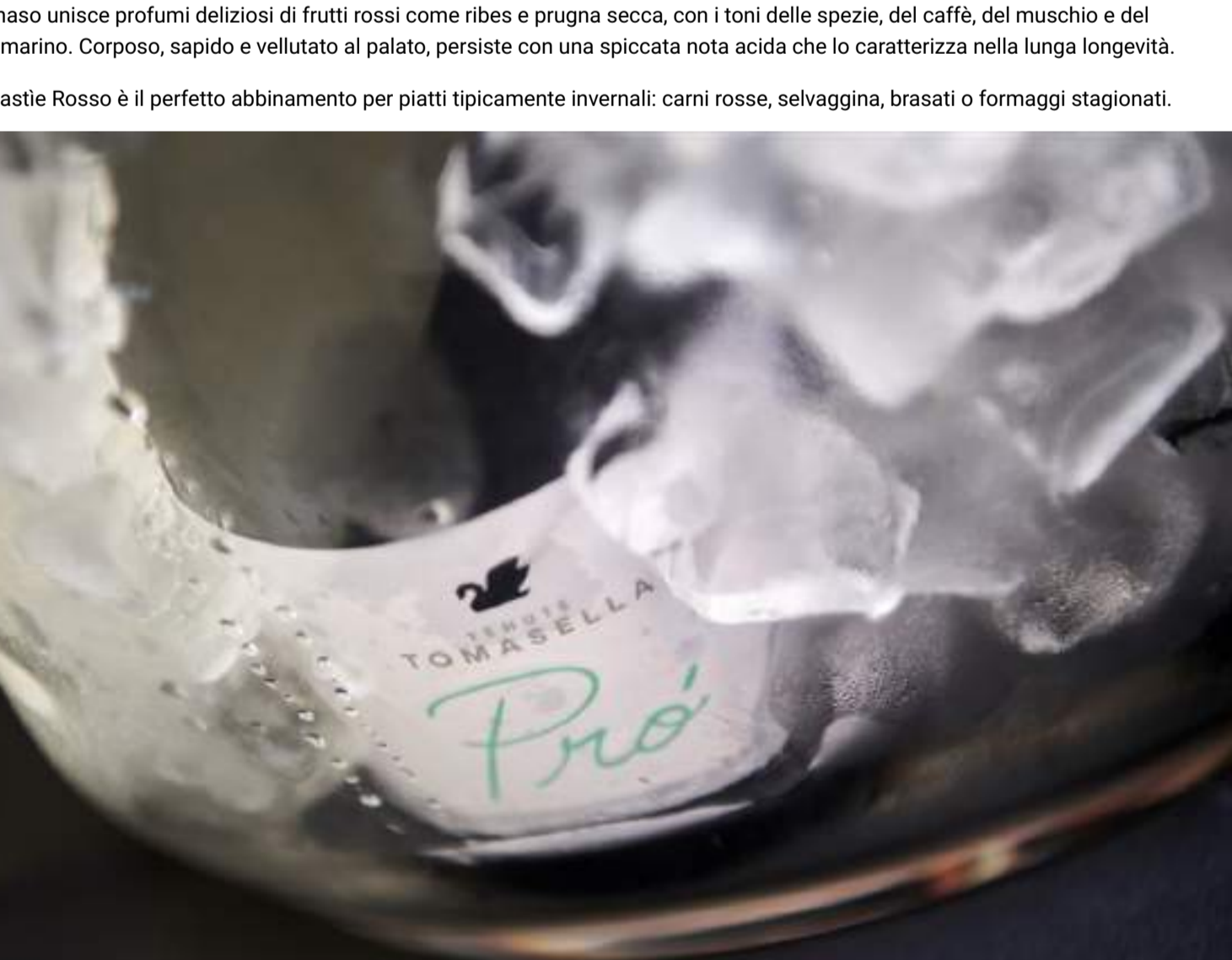


Durante il pasto sarà opportuno invece scegliere un **vino fermo** adeguato alle pietanze. Un grave errore di alcune feste è quello di prestare molta attenzione alla cucina dei piatti, ma poi ridursi all'ultimo momento per la scelta della bottiglia. Un buon vino può decisamente trasformare un pranzo 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 e complessi con ribes e prugna insieme a toni delle spezie, del caffè, della menta e del rosmarino. Corposo, sapido e vellutato al palato, permette loro di ottenere vini di elevata qualità, genuini ma non convenzionali, che si possono regalare un'esperienza sensoriale nel segno dell'armonia, della finezza e dell'eleganza.

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 Mansùve (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 vogliono 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 possono 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.