



TENUTE
TOMASELLA

Emozioni in un sorso

LE BASTIÈ BIANCO

Friulano

Friuli Grave DOC



Vitigno

ottenuto dalle migliori uve Friulano.

Resa

70 q.li/ha.

Allevamento

Sylvoz.

Vendemmia

manuale con selezione delle uve.

Vinificazione

vinificato in bianco con pressatura soffice e criomacerazione di 10 ore; fermentazione in barriques a temperatura controllata, fermentazione malolattica completamente svolta.

Affinamento

9 mesi in tonneaux e barrique, 6 mesi in acciaio, 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Gradazione

13,0 % vol.

Colore

giallo paglierino intenso con sfumature dorate.

Profumo

fine e intenso con ottima persistenza e complessità, armonico con un perfetto connubio di sensazioni fruttate e speziate con un ricordo di vaniglia, note balsamiche sul finale.

Sapore

elegante, di gusto avvolgente, con piacevoli note di nocciole e frutta esotica come ananas, equilibrato e dal retrogusto persistente.

Accostamento

vino eclettico, particolarmente indicato con piatti di pesce dai gusti decisi, ottimo con crostacei, pesce al forno, risotti o paste con funghi porcini, carne bianche saporite e formaggi stagionati a pasta molle.

Servizio

servire ad una temperatura di 12 - 14 °C.

**Conservazione /
Evoluzione**

il picco di affinamento in bottiglia è a circa 5 anni; il mantenimento della qualità è fino a circa 10 anni.

RICONOSCIMENTI

LWC - LONDON WINE COMPETITION 2020 | Le Bastiè 2013 | GOLD MEDAL

I VINI DI VERONELLI 2020 | Le Bastiè friulano Friuli Grave DOC 2012 | ***

IL GOLOSARIO 2020 | Le Bastiè friulano Friuli Grave DOC 2013 | VINI TOP

BIBENDA 2020 | Le Bastiè Bianco 2012 Friuli Grave DOC | 4/5 grappoli

ONAV PROSIT 2019 | Le Bastiè Bianco 2011 Friuli Grave DOC | 3/3 PROSIT

GUIDA VINI BUONI D'ITALIA 2019 | Le Bastiè Bianco 2009 Friuli Grave DOC | 4 STAR

MWF MERANO 2016 | Le Bastiè Bianco 2009 Friuli Grave DOC | ECCELLENZA 2016

BLINDTASTED.COM 2016 | Le Bastiè Bianco 2009 Friuli Grave DOC | 91/100