



TENUTE TOMASELLA

Emozioni in un sorso



LE BASTIE ROSSO Friuli Grave DOC

Vitigno

dalle migliori uve selezionate di Merlot

Resa

55 q.li/ha.

Allevamento

cordone speronato.

Vendemmia

manuale con selezione delle uve.

Vinificazione

vinificazione in rosso con macerazione prolungata sulle bucce alla temperatura controllata di 25°C.

Affinamento

11 mesi in barriques di rovere di primo e secondo passaggio, 6 mesi di acciaio e 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Gradazione

13,0 % vol.

Colore

rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato.

Profumo

raffinato ed elegante, dalla personalità intensa. Unisce profumi deliziosi di frutti rossi come ribes rosso, prugna secca, con spezie, caffè, muschio e rosmarino.

Sapore

corposo, sapido, persistente e generoso. Gradevolmente speziato, vellutato e armonioso.

Accostamento

ottimo con carni rosse, selvaggina, brasati e formaggi stagionati.

Servizio

meglio servito alla temperatura di 16-18 °C, stappando la bottiglia alcuni minuti prima dell'assaggio.

Conservazione /Evoluzione

picco di affinamento in bottiglia a circa 4/5 anni. Mantiene le sue qualità fino a 8/10 anni.

RICONOSCIMENTI

LWC - LONDON WINE COMPETITION 2020 | Le Bastie 2011 - 75 p.
I VINI DI VERONELLI 2020 | Le Bastie Merlot Friuli Grave DOC 2011 **
IL GOLOSARIO 2020 | Vini TOP: Le Bastie merlot 2011 Friuli Grave DOC
BIBENDA 2020 | Le Bastie Rosso 2011 Friuli Grave DOC 4/5 grappoli
THE WINE HUNTER 2020 | Le Bastie Rosso 2012 Friuli Grave DOC - ROSSO
DECANTER ASIA WINE AWARDS 2019 | Le Bastie Rosso 2010 - BRONZE
MUNDUS VINI 2020 | Le Bastie Rosso 2011 - GOLD
BERLINER WINE TROPHY 2019 | Le Bastie Rosso 2010 - BERLINER GOLD
ONAV Prosit 2019 | Le Bastie Rosso 2009 - 2/3 PROSIT
MWF 2016 | Le Bastie Rosso 2009 - Eccellenza MERANO WINE 2016
GUIDA GAMBERO ROSSO 2014 | Le Bastie Rosso 2007 - 2 BICCHIERI