



TENUTE  
TOMASELLA



*Emozioni in un sorso*



## OSE'

### Spumante Rosato Demi-Sec

Vitigno	Verduzzo appassito in pianta e Refosco.
Resa	150 q.li/ha.
Allevamento	Sylvoz.
Vendemmia	manuale con selezione delle uve.
Vinificazione	le uve diraspate subiscono una breve macerazione sulle bucce e vengono poi vinificate a temperature basse e controllate per preservare il profumo fresco e fruttato. La spumantizzazione è ottenuta dalla fermentazione in autoclave con il metodo Martinotti.
Gradazione	11,5 % vol.
Zuccheri	38 g./lt.
Colore	rosa corallo con riflessi viola.
Profumo	fresco e delicato, floreale alla rosa canina, fruttato al melograno e lampone, con delicate note muschiate.
Sapore	morbido e sapido, con un buon retrogusto e perlage persistente.
Accostamento	ottimo con salumi pregiati come il crudo Patanegra e Culatello. Un insolito vino frizzante che accentua tutta la sua versatilità anche con fusioni di spezie dai gusti intensi.
Servizio	perfetto come vino da dessert o da aperitivo.
Conservazione / Evoluzione	esprime al meglio le sue caratteristiche se consumato giovane.

Azienda Agricola Tomaseella Paolo & C. S.a.s.  
Via Rigole, 103 - Mansuè (TV)  
Tel. +39.0422.850043  
Fax +39.0422.850962  
cantina@tomaseella.it  
www.tenutetomaseella.it

IL GOLOSARIO di Paolo Massobrio 2020  
Top Hundred: Osè Spumante rosato demi-sec  
IWSP | INTERNATIONAL WINE SHOW PRAGUE CZECH REPUBLIC 2017  
Osè Spumante rosato demi-sec - 85/100  
GUIDA VINI BUONI D'ITALIA 2016  
Osè Spumante Rosato demi-sec - 4 STAR