



TENUTE  
**TOMASELLA**

*Emozioni in un sorso*



## RIGOLE BRUT

### Spumante



|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Produzione</b>                 | ottenuto da uve Pinot bianco.   |
| <b>Resa</b>                       | 85 q.li/ha.   |
| <b>Allevamento</b>                | Guyot.  |
| <b>Vendemmia</b>                  | manuale con selezione delle uve.  |
| <b>Vinificazione</b>              | la prima fermentazione viene effettuata a temperatura controllata di 16-18°C. Presa di spuma con metodo Charmat lungo (6 mesi) con fermentazione lenta e lunga sosta sui lieviti. |
| <b>Gradazione</b>                 | 12,0 % vol.   |
| <b>Zuccheri</b>                   | 10 g./l.  |
| <b>Colore</b>                     | giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini.  |
| <b>Profumo</b>                    | lievi sentori di crosta di pane, delicati accenni di albicocca e fiori bianchi.   |
| <b>Sapore</b>                     | avvolgente, dal gusto pieno e secco, perfetto per palati delicati.  |
| <b>Accostamento</b>               | ottimo come aperitivo, con piatti a base di frutti di mare, pesce crudo e grigliato e omelette alle erbe fini.  |
| <b>Servizio</b>                   | alla temperatura di 6-8°C. per apprezzarne il fine e persistente perlage.   |
| <b>Conservazione / Evoluzione</b> | si consiglia di servire la bottiglia con secchiello e ghiaccio.   |

#### RICONOSCIMENTI

GUIDA VINI BUONI D'ITALIA

Rigole Brut - Sparkling Star 2016 categoria Charmat VINITALY 2016