

Vini oltre ogni confine




TENUTE
TOMASELLA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Le Bastie 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 criomacerazioni di 10 ore; fermentazione in barriques a temperatura controllata, fermentazione malolattica completamente svolta.

AFFINAMENTO: 9 mesi in tonneaux e barrique, 6 mesi in acciaio, 36 mesi di affinamento in bottiglia.

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, carni bianche saporite e formaggi stagionati a pasta molle.

SERVIZIO: servito alla 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.

