

Vini oltre
ogni confine




TENUTE
TOMASELLA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Le Bastie Rosso

Merlot
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 36 mesi di affinamento in bottiglia.

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.

