

Vini oltre ogni confine




TENUTE
TOMASELLA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Cuvée 38

Metodo Classico

PRODUZIONE: Pinot Nero, Pinot Bianco e Chardonnay.

RESA: 70 q.li/ha.

ALLEVAMENTO: Guyot.

VENDEMMIA: manuale con selezione delle uve.

VINIFICAZIONE: metodo classico con seconda rifermentazione in bottiglia e pressatura soffice con uve intere.

COLORE: giallo paglierino brillante.

PROFUMO: aromi fruttati con retrogusto di mela e note di caramello, mandorle e pasticceria.

SAPORE: pieno, persistente con perlage vellutato, una combinazione di elegante struttura e vivacità.

ACCOSTAMENTO: ottimo per l'aperitivo, perfetto accompagnamento per piatti di pesce e frutti di mare, salumi delicati e formaggi freschi.

SERVIZIO: alla temperatura di 6-8 °C viene esaltato il persistente perlage.

CONSERVAZIONE/EVOLUZIONE: sistemato per due anni in posizione orizzontale in luogo fresco.

