Due proposte estive di Tenute Tomasella

tenute-tomasella-2-low-5ab6bff7

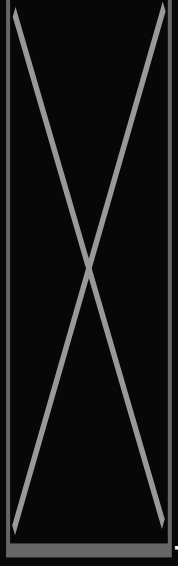
L’estate è ormai alle porte e Tenute Tomasella asseconda il desiderio di tutti di ritrovare piacevoli momenti di condivisione in un clima di spensieratezza, accompagnati dall’armonia e freschezza di una bollicina o dalla delicatezza avvolgente di un bianco fermo, proprio come, rispettivamente, lo Spumante rosato demi sec Osé, e il Trevenezie IGT Pinot Bianco, due referenze che ben interpretano la stagione.



Spumante Rosato demi sec Osé

Un blend di uve di Verduzzo appassito in pianta e di Refosco dal Peduncolo Rosso che offre una **nuova interpretazione dello** spumante rosato **demi-sec**. Vino gioioso proprio come le bollicine del suo fine perlage, ha un colore rosato antico, al naso risulta intrigante grazie alle note di lampone, mela, rosa selvatica, melograno e pesca e a quelle delicatamente muschiate.

Il **gusto è fruttato e lievemente dolce**, ha una equilibrata mineralità e un retrogusto morbido ed elegante. Per la sua piacevolezza, può accompagnare antipasti, salumi e piatti di pesce anche crudo. Per la sua struttura si abbina anche a secondi di carne o raffinate portate di crostacei.



Trevenezie IGT Pinot Bianco

Un vino fermo monovarietale, vinificato in purezza per esprimere al meglio le caratteristiche di ogni singola uva. Per il 50% viene vinificato in bianco a pressatura soffice di uve intere mentre il restante 50% sottoposto a 10 ore di criomacerazione. Un procedimento, immediatamente successivo alla pigiatura dell'uva, che avviene a bassa temperatura (tra 5° e 8°) e consiste nel raffreddare il mosto con le sue bucce in fase pre-fermentativa per poter estrarre il massimo degli aromi primari presenti nella parte interna della buccia e ottenere così vini dai profumi più intensi fruttati e definiti.

Elegante ed arioso bianco lunare, questo vino sprigiona **seducenti profumi floreali**, con un finale di delicati ricordi di pera e mela gialla. Al palato dona un sorso avvolgente e persistente, con lievi rintocchi speziati. Ideale a tutto pasto, ma particolarmente apprezzabile se accompagnato a primi piatti anche importanti, a pesce al forno e a formaggi di media stagionatura.

I vini di Tenute Tomasella sono l'**espressione di un lavoro quotidiano sostenuto da passione e cura per la terra**, amata e protetta in ogni gesto, soprattutto ascoltata ed assecondata. Solo così infatti si possono ottenere vini che sanno suscitare emozioni, vini unici in grado di stupire ad ogni assaggio.