

# Bastìe bianco: l'armonia del Friuli in bottiglia

scritto da Redazione Wine Meridian | 16 Maggio 2024



Tenute Tomasella coltiva con passione la storia e l'arte vitivinicola nel cuore del Friuli Grave dal 1965, in un territorio che si colloca tra le Prealpi Venete e la laguna di Venezia. Qui, dove i fiumi alpini hanno modellato un terreno generoso, nasce "**Bastìe Bianco**", esempio di come la zona del **Friuli Grave DOC**, con la sua peculiare unione di clima alpino e influenze marine, possa esprimersi in modi sorprendentemente raffinati e complessi. Con una produzione di sole 2781 bottiglie dell'annata 2016, attentamente curata sin dalla selezione manuale delle uve Friulano fino all'affinamento in tonneaux e barrique, questo vino racchiude infatti l'essenza di un terroir unico.

Portabandiera del territorio da cui nasce, Bastìe Bianco non è solo un vino, ma un vero e proprio manifesto della grande

dedizione e qualità che da sempre sono la firma stilistica di **Tenute Tomasella**. Situata a **Rigole**, vicino alla storica Portobuffolè, la cantina trae ispirazione dalla terra generosa del Friuli Grave, un territorio che un tempo vide i passi della nobile Gaia da Camino. Qui, dove i confini delle regioni vitivinicole del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia si incontrano, la tradizione enologica di Tenute Tomasella si fonde per dar vita a vini del Friuli Grave DOC eleganti.

Le **caratteristiche** del **Bastìe Bianco** sono il colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati che prelude a un bouquet di aromi, dalle note fruttate di ananas e nocciole fino a sfumature speziate e balsamiche, arricchite da un delicato ricordo di vaniglia. Al palato, Bastìe Bianco si rivela avvolgente ed equilibrato, con un retrogusto che persiste con eleganza, suggellando ogni sorso con una promessa di piacevolezza. Le sue caratteristiche lo rendono un compagno ideale per una varietà di piatti: dai risotti ai funghi porcini ai sapori intensi dei crostacei e del pesce al forno, fino alle carni bianche saporite e ai formaggi stagionati.

“Per presentare il Bastìe Bianco nella sua veste migliore, così come gli altri nostri prodotti della linea, anch’esso è stato oggetto di un restyling che rispecchia, sia per equilibrio che per eleganza, il vino”, afferma **Paolo Tomasella**. “Abbiamo puntato sull’essenzialità e l’autenticità delle nostre etichette affinché possano trasmettere la qualità e l’insostituibile valore del lavoro che facciamo sulla materia prima”.

I vini di Tenute Tomasella appartengono alle **DOC Friuli e Prosecco DOC Treviso** per una produzione annuale di circa 150.000 bottiglie. Nei *vigneti friulani* si coltivano varietà quali **Merlot**, **Cabernet Franc** e **Friulano**, mentre in quelli *veneti* si trovano **Glera**, **Pinot Grigio**, **Pinot Nero**, **Pinot Bianco**, **Chardonnay**, **Verduzzo** e **Refosco dal Peduncolo Rosso**, dando vita a una gamma di vini che spaziano dai **DOC Delle Venezie** agli **IGT Trevenezie**, esprimendo l’unicità di

questi territori.