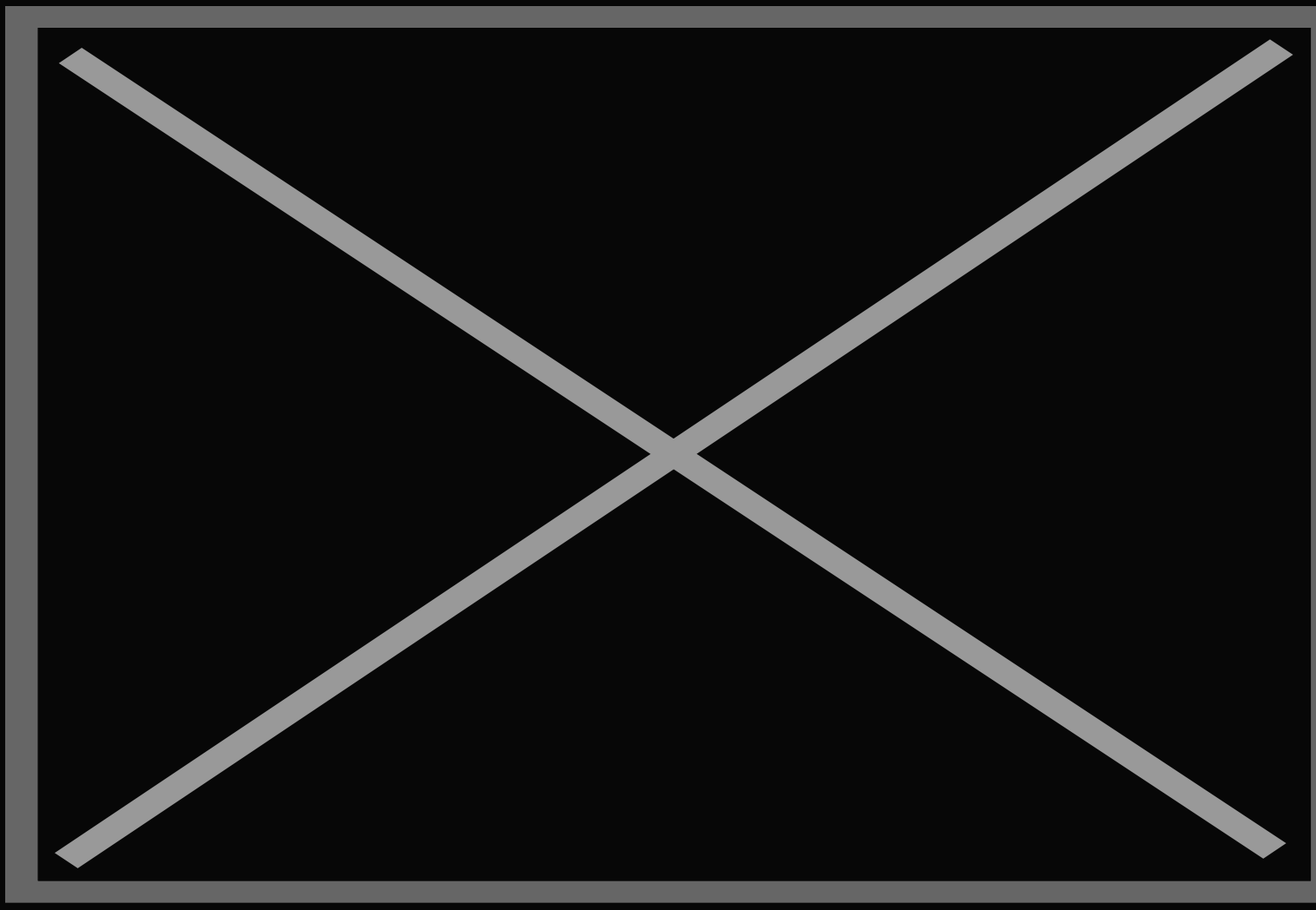
Tanti riconoscimenti per Tenute Tomasella

5-1121-low-fa3ef5e8

L’azienda vinicola Tenute Tomasella si trova a Mansué, in provincia di Treviso, a due passi dal borgo di Portobuffolé. Si estende tra due territori confinanti, la DOC Friuli Grave e la DOC Piave su 50 ettari vitati, di cui 10 in Friuli e 40 in Veneto, godendo favorevolmente delle contaminazioni di due aree che si integrano per caratteristiche geografiche, culturali e di tradizioni, nella ricerca continua di quei dettagli che rendono eccellente e riconoscibile un vino. E’ una passione che si tramanda di generazione in generazione, un filo rosso che lega da oltre 50 anni quanti vi hanno dedicato competenze, tempo e fatica, animati dalla convinzione che per suscitare emozioni sia indispensabile ascoltare con pazienza ciò che la terra vuole esprimere e raccontare, ovvero una storia che lega il passato al presente e guarda al domani nel traguardo di una completa sostenibilità in vigneto e in cantina.

Specializzazione assoluta e valorizzazione della cultura vitivinicola, attenzione alla qualità e la scelta di principi enologici d’avanguardia, uniti all’amore per la terra, caratterizzano ogni fase della produzione, che per Tenute Tomasella è l’espressione più sincera di un territorio. La passione per la terra e per i suoi frutti, l’ascolto della natura assecondando i suoi ritmi e necessità, accompagna la creazione di vini di elevata qualità, squisitamente genuini eppure non convenzionali, capaci di essere dei veri compagni di viaggio e di portare in tavola la narrazione di una terra vocata, regalando emozione ad ogni sorso nel segno di una grande armonia d’insieme. Tempo e pazienza scandiscono le fasi di trasformazione del grappolo, raccolto a mano con grande delicatezza e rispetto, perché il vino si fa innanzitutto in vigna. Dalla pressatura soffice, alla vinificazione termo controllata, fino alla lunga permanenza su lieviti fini. Il vino così ottenuto nel pensiero dell’azienda vuol essere un contributo importante per il piacere del consumatore, perché se la qualità è il punto di partenza, la passione contribuisce ad andare oltre, tenendo sempre il passo con l’innovazione, senza mai dimenticare da dove si è partiti. Tutto questo ha portato Tenute Tomasella a cercare esperienze sensoriali in grado di sorprendere, interpretazioni originali di sapori che affondano radici profonde nel territorio d’origine. Il risultato finale è descritto in queste parole chiave: ricerca, gentilezza, armonia, finezza ed eleganza.



L’azienda ha una vocazione sia per i vini spumanti che per i vini fermi. Attualmente vengono prodotte 12 referenze nel territorio veneto e 6 in quello friulano. Tutte le referenze sono acquistabili anche attraverso lo shop online. Ragguardevoli i riconoscimenti internazionali già ottenuti in questa prima parte di 2021 che confermano l’elevato livello qualitativo della produzione di Tenute Tomasella:

Mundus Vini Spring Tasting 2021: Medaglia d’Oro a Le Bastìe Rosso e Medaglia d’Argento al Prosecco Rosé 2019

Concours Mondial de Bruxelles 2021: Medaglia d’Argento al Pro’ Rosato 2019

Falstaff Prosecco Trophy ha assegnato i seguenti punteggi:
Carmen 2019 - 91/100
Pro' Rosè 2019 - 91/100
Rigole Rosso 2018 - 91/100
Pinot Grigio 2019 - 90/100

Pinot Bianco 2019 - 91/100
Friulano 2019 - 90/100
Pro' Extra Dry - 90/100

Nel 2013 Tenute Tomasella è entrata a far parte del Progetto Tergeo dell’Unione Italiana Vini, finalizzato al sostegno delle pratiche sostenibili in viticoltura, e aderisce alle linee di difesa previste dal disciplinare di produzione integrata delle regioni Veneto e Friuli. L’azienda inoltre, da sempre attenta alle esigenze ambientali e all’attuazione di una viticoltura sostenibile, detiene la certificazione S.Q.N.P.I. (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata), garantendo ad un prodotto già eccellente anche l’estrema attenzione al rispetto della biodiversità, un valore aggiunto per il territorio di appartenenza.