



TENUTE TOMASELLA

A Mansué, in provincia di Treviso, ma di fatto in un territorio a cavallo tra la DOC Friuli e la Prosecco DOC Treviso, si trova Tenute Tomasella, l'azienda vinicola che ha fatto dell'amore per la terra la sua ragion d'essere. Estesa su 50 ettari vitati, di cui 10 in Friuli e 40 in Veneto, la cantina si trova in una terra di confine, dove, però, le singole peculiarità non creano divisioni, ma portano ricchezze, riconoscibili a ogni sorso nelle sfumature dei sapori e dei profumi dei vini che qui prendono vita. I vini di Tenute Tomasella sono infatti espressione di un equilibrio perfetto tra le diversità di questi territori; le identità non si annullano, ma trovano in queste eccellenze la loro esaltazione. Con questo spirito, la famiglia Tomasella porta avanti da oltre 50 anni abitudini, tradizioni e, soprattutto, rispetto e ascolto profondo per quello che la terra può offrire, con l'obiettivo di dare vita a una viticoltura quanto più sostenibile e meno impattante possibile, e a vini che esprimano nelle loro caratteristiche i territori da cui nascono.

I NOSTRI VALORI

Tempo, pazienza e ascolto, ma anche ricerca, armonia ed eleganza: sono queste le parole chiave che raccontano al meglio i valori in cui Tenute Tomasella crede e che, da oltre 50 anni, vengono portati avanti con impegno e dedizione.

Assecondare i ritmi della natura, dare il tempo alla vigna di fare il suo corso per far sì che i prodotti che ne escono siano di alto valore e che l'intervento dell'uomo nelle fasi di produzione sia ponderato e limitato ai momenti necessari. **Dare, cioè, alla ricerca qualitativa l'assoluta priorità.**

A Tenute Tomasella, il rispetto di ogni fase di produzione e dei rispettivi tempi diventa quindi fondamentale, nell'ottica di una vera celebrazione della qualità: la vita della vigna e il lavoro manuale si incontrano con un utilizzo equilibrato degli avanzamenti tecnologici, proprio per garantire una produzione, per quanto possibile, non impattante e vini in grado di restituire nei loro sapori tutto il grande lavoro della natura.

Per perseguire questo approccio e tenere fede a questa filosofia che determina l'identità della cantina, **la ricerca è quanto mai fondamentale** e svolge, infatti, un ruolo di primo piano tra le attività dell'azienda.

Tenute Tomasella si impegna e promuove infatti ricerche mirate ad una viticoltura che sia quanto più sostenibile possibile. Ne è un esempio la ricerca a cui l'azienda ha recentemente collaborato –



in collaborazione con Diego Tomasi, ricercatore CREAVE – per lo studio di analisi sulla diversità dei suoli, rivolto ad approfondire la conoscenza del proprio *terroir* per fronteggiare il cambiamento climatico e rendere la vite sempre più resiliente e adattabile ai mutamenti in corso. Uno studio particolarmente efficace, essendo pochi i terreni come quello di Tenute Tomasella con una così grande diversità di suoli, e che soprattutto si pone come obiettivo ultimo quello di ampliare la conoscenza dei terreni per far sì che sia possibile conservarne i pregi e **non chiedere, quindi, alla vite più di quello che può dare**. Nell’ottica di una viticoltura attenta e rispettosa.

È con questo intreccio di valori che Tenute Tomasella riesce a dare vita a vini di alta qualità, che, grazie proprio alle peculiarità dei terreni, sono espressione di armonia e di incredibile eleganza, in grado di rendere anche il più tradizionale dei vini un vino unico.

Un approccio alla viticoltura che potremmo definire “lento”, ma nella sua accezione più positiva, orientata cioè al raggiungimento di vini di pregio attraverso il rispetto dei tempi della natura. Una viticoltura all’insegna dell’attesa che si sposa con l’obiettivo dell’azienda di produrre vini **oltre ogni confine**, andando, cioè, contro a qualsiasi forma di limitazione imposta dall’uomo, per entrare in contatto con il ritmo della natura, priva di qualsiasi confine, nel pieno rispetto della sua immensità e del suo corso naturale.

LA NOSTRA STORIA: dal 1965 una storia di amore per il territorio e per l’eccellenza qualitativa

La storia di Tenute Tomasella ha inizio nel 1965, quando Luigi Tomasella fonda l’azienda vinicola a Mansué, in provincia di Treviso. Dopo oltre trent’anni di produzione di vino sfuso, l’azienda passa nelle mani del figlio Paolo, attuale proprietario, che rivoluziona la produzione, portando, negli anni 2000 ad una produzione di quasi sole bottiglie.

Da allora Tenute Tomasella porta avanti una **produzione incentrata alla ricerca della migliore espressione qualitativa** della propria produzione, con un approccio che cerca di essere quanto meno impattante possibile, nel rispetto della natura e della biodiversità.

Per questo, in vigna il lavoro è manuale per tutte le varietà, ad eccezione del Glera, con selezione delle uve in campo e diradamento prima della vendemmia. Grazie, quindi, ad uno stile di allevamento sostenibile in cui l’azienda crede sin dagli esordi, dalla vendemmia 2017 Tenute Tomasella ha ricevuto la certificazione SQNPI (Sistema di qualità nazionale di produzione integrata), la certificazione che valorizza le produzioni agricole, ottenute in conformità ai disciplinari regionali di produzione integrata, realizzate cioè con processi di coltivazione rispettosi dell’ambiente e della salute dell’uomo

Dal 2021, inoltre, l’azienda ha avviato il processo di conversione al biologico ed entro il 2024 tutta l’azienda sarà completamente convertita.



TERRITORIO: dove le peculiarità di due territori trovano la loro migliore espressione

Produrre vini oltre ogni confine: è probabilmente con questa espressione che meglio si può identificare non solo l'approccio di Tenute Tomasella alla viticoltura, ma anche l'incredibile area all'interno della quale sorgono i vigneti dell'azienda.

Situata a Mansué, in provincia di Treviso, a due passi dal borgo di Portobuffolé, nelle terre della nobile Gaia de Camino, i terreni di Tenute Tomasella si estendono tra la DOC Friuli e la Prosecco DOC Treviso su 50 ettari vitati, di cui 10 in Friuli e 40 in Veneto. Un territorio unico, in cui trovano il loro punto di incontro storie e tradizioni di due regioni diverse, ma legate imprescindibilmente sin da epoche antiche.

Di questa posizione particolare, Tenute Tomasella fa il suo punto di forza, con l'obiettivo di trarre il meglio da questa terra a cavallo tra due regioni e da ciascuno dei *terroir* (Veneto e Friuli), per far sì che lo si possa ritrovare all'interno di ogni bottiglia.

In questo modo, Tenute Tomasella riesce ad andare oltre ogni concetto di zona, producendo vini che, con i loro sapori e profumi, portano alla scoperta di un fazzoletto di terra speciale, che gode della possibilità unica di ricevere influenze e contaminazioni da entrambe le aree.

Qui, la Famiglia Tomasella porta avanti una viticoltura attenta e sostenibile, in cui la tradizione viene rielaborata secondo gli approcci moderni, in modo da far emergere nei prodotti finiti tutti gli elementi del *terroir* e le peculiarità dei vitigni autoctoni, coltivati in larga maggioranza.

Il clima

Il lavoro in vigna viene, inoltre, assistito da un **clima particolarmente favorevole** che ha contribuito, fin dagli inizi, alla predisposizione del territorio per la coltivazione della vite.

In particolare, è possibile individuare nella zona di produzione veneta (Prosecco Doc Treviso) un clima temperato, con estati calde, inverni non troppo rigidi e una equilibrata ventilazione con precipitazioni adeguate e correttamente distribuite lungo il corso dell'anno. Da nord-est non sono rare correnti di aria fresca che determinano escursioni termiche tra la notte e il giorno, in particolar modo nella fase di maturazione.



Anche nell'area friulana, il clima si presta alla coltivazione della vite: le montagne da un lato – che fanno da scudo ai venti freddi provenienti da nord-est – e il Mare Adriatico dall'altro – che ha un determinante effetto mitigante sulle temperature più rigide – rendono l'area favorevole alla viticoltura.

I suoli

Tenute Tomasella non è solo l'incontro di due territori e delle rispettive storie e tradizioni: qui anche i suoli su cui viene coltivata la vite presentano un livello di sfaccettature e varietà, particolarmente difficile da ritrovare nel contesto di un'azienda di circa 50 ettari.

I suoli, che si sono formati a seguito delle esondazioni del Livenza, hanno infatti origini geologiche diverse, ma risentono anche dei detriti trasportati negli anni da altri fiumi e dalle colline delle Prealpi, permettendo, oggi, di passare, nell'arco di poche centinaia di metri, da suoli limosi, a suoli argillosi fino a suoli molto calcarei.

Nella zona di produzione veneta, i suoli sono considerati “caldi” poiché di colore bianco caratterizzati da tessitura da media a fine, privi di scheletro e molto ricchi di calcare, con marcata profondità esplorabile dalle radici, assenza di ristagni, ben dotati di sostanza organica, con una equilibrata presenza di minerali, in particolare potassio e magnesio.

Grazie alle buone escursioni termiche e all'equilibrato carico produttivo, le uve bianche sono ricche di sostanze aromatiche, mentre quelle nere di sostanze coloranti e morbidi tannini; i vini mantengono inalterato il loro profilo qualitativo anche dopo un eventuale invecchiamento.

L'alta pianura friulana (Doc Friuli) a ridosso dell'arco prealpino, nell'area centro-occidentale delle Grave, tra i fiumi Meduna e Livenza, è costituita da suoli di origine alluvionale con tessitura da media a grossolana, privi di scheletro, ricchi di calcare originato dagli enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico strappati nel corso dei millenni alla montagna e trascinati a valle dall'acqua.

Il terreno, anche in questo caso ricco di calcare (in loco detto “*caranto*”) regala alle uve aromi fruttati e floreali che renderanno i vini eleganti e piacevoli. Nelle Grave, come in tutta la viticoltura friulana, il vino porta il nome del vitigno dal quale ha origine. I vini delle varietà a bacca bianca si presentano freschi, fruttati ed eleganti; i vini rossi sono armonici e profumati da giovani, pieni, strutturati a volte aristocratici se invecchiati.



L'IMPEGNO PER UNA PRODUZIONE SOSTENIBILE

Tenute Tomasella fa del rispetto della natura che la circonda il suo primario obiettivo e si impegna per far sì che i tempi siano quelli scanditi dalla terra e che tutta la sua complessità e biodiversità venga mantenuta inalterata. La famiglia Tomasella crede infatti fermamente che vini speciali possano derivare solamente da un'uva sana, proveniente da una terra che ha saputo portare avanti il proprio corso e che il vino si faccia, quindi, innanzitutto a partire dalla vigna. Per questo, estrema attenzione è posta a questa fase della produzione, ambito in cui l'azienda utilizza pratiche mirate a mentre inalterato questo equilibrio così complesso ma così necessario.

Dalla raccolta manuale dei grappoli, alla pressatura soffice, fino alla vinificazione termo controllata e alla lunga permanenza sui lieviti fini: così l'azienda riesce a dare vita a vini di estrema qualità, in cui l'attenzione per la natura si combina perfettamente con il rispetto delle tradizioni e con tutto ciò che l'innovazione può apportare in quest'ottica.

È così che tradizione e sperimentazione si incontrano nella filosofia di Tenute Tomasella, un'azienda impegnata da oltre 50 anni a dare vita a vini rispettosi della terra che li genera.

Un approccio che si traduce ogni giorno in qualcosa di più: l'azienda è certificata S.Q.N.P.I. (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata), che garantisce un'attenzione particolare, nei diversi comparti aziendali dalla vigna alla cantina, mirata ad aumentare il concetto di sostenibilità e diminuire l'impatto ambientale, riconoscendo così a un prodotto l'estrema attenzione al rispetto della biodiversità. L'azienda aderisce inoltre al progetto Saving Bees, pensato per salvaguardare la vita delle api, determinanti nella sopravvivenza della maggioranza delle specie vegetali e quindi guardiane della biodiversità.

Inoltre, dal 2021 Tenute Tomasella ha avviato il processo di conversione al biologico – il cui completamento è previsto nel 2024 – che conferma, in modo ancora più concreto, la volontà di operare nel pieno rispetto dell'ambiente e delle generazioni future.

I NOSTRI VINI

Tenute Tomasella ha una vocazione sia per i vini spumanti che per i vini fermi e una produzione di circa 120.000 bottiglie l'anno.

Nell'area friulana vengono coltivate uve Merlot, Cabernet Franc e Friulano (DOC Friuli, DOC Friuli Grave nel caso delle nostre riserve Le Bastie). Le varietà invece presenti nei vigneti in Veneto sono



Glera per i proseccchi DOC Treviso, Pinot Grigio (DOC Delle Venezie), Pinot Bianco (per Rigole Brut e Pinot Bianco IGT Trevenezie), Chardonnay (IGT Trevenezie), Verduzzo e Refosco dal PR.

- Pro' Prosecco DOC Treviso Extra Dry
- Pro' Prosecco Spumante DOC Treviso Brut Millesimato
- Pro' Prosecco Spumante Rosè
- Pros-ecco Frizzante
- 'Rigole' Brut Spumante
- Ose' Spumante Rosato Demi-Sec
- 'Cuvée 38' Spumante Brut Metodo Classico
- Chardonnay Trevenezie IGT
- Friulano Friuli DOC
- Pinot Bianco Trevenezie IGT
- Pinot Grigio Trevenezie DOC
- 'Carmen' Rosato Trevenezie IGT
- Merlot Friuli DOC
- Cabernet Franc Friuli DOC
- 'Rigole Rosso' Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso Trevenezie IGT
- 'Le Bastie' Friulano Riserva Friuli Grave DOC
- 'Le Bastie' Merlot Riserva Friuli Grave DOC
- 'Chinomoro' Vino Chinato

SCOPRIRE TENUTE TOMASELLA

Se tutta la passione della famiglia Tomasella non può esprimersi solamente con le parole, è sicuramente attraverso l'esperienza diretta che è possibile entrare davvero in contatto con la vera essenza dell'azienda, conoscere dal vivo le persone che danno vita, credono e si impegnano ogni giorno per mettere in pratica un approccio alla viticoltura fatto di amore per la terra e ricerca di qualità.



Un vero viaggio alla scoperta dei prodotti che, grazie a questa passione, prendono vita e che raccontano tutta l'anima di Tenute Tomasella.

L'azienda organizza infatti diversi momenti di accoglienza per portare il consumatore a conoscere a pieno di valori che li contraddistinguono attraverso visite e degustazioni dei prodotti: i tour della cantina, sono infatti seguiti dalla degustazione dei vini dell'azienda, pensate sia per *wine lovers* in avvicinamento ai vini, sia per i più esperti. Con possibilità di accompagnare il tasting con i prodotti tipici della tradizione, per vivere appieno il territorio.

Ufficio Stampa
AB Comunicazione