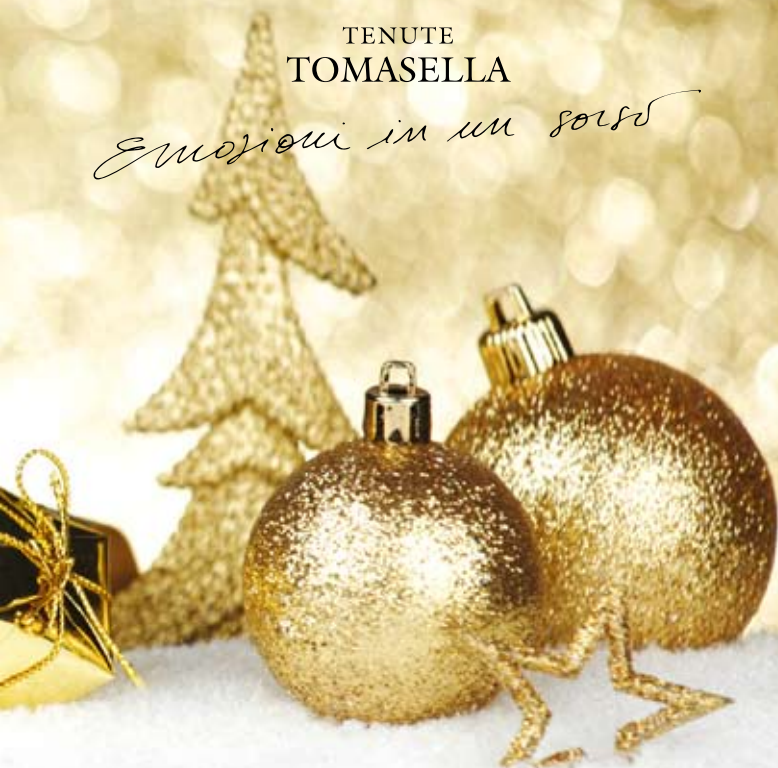




TENUTE
TOMASELLA

Emozioni in un sorso



*Auguri di
Buone Feste*



Le Tenute

Nelle terre dove un tempo visse la nobile Gaia da Camino, figlia del "buon Gherardo" dantesco, si è sviluppata nei ultimi 45 anni una realtà vitivinicola che gli appassionati del vino riconoscono per il rispetto delle tradizioni e dell'ambiente, ma anche per aver osato produrre prodotti intriganti.



I vigneti

Mansuè è ancora in Veneto, tuttavia, i vigneti delle Tenute Tomasella si estendono nella DOC Grave in Friuli. L'azienda si estende su queste due regioni per ben 150 ettari di cui 30 vitati. Se la partenza dei vini di Treviso fu contraddistinta dall'affermazione del proprio lato effervescente, con una gamma interessante di Spumanti, il cambio di passo si è concretizzato in tempi più recenti anche attraverso l'evoluzione della linea dei vini tranquilli. I principi dell'azienda sono da sempre conservati, prescindendo dalla collocazione geografica dei vigneti, per cogliere al meglio le caratteristiche dei due "terroir".



Le cantine

Un'assoluta specializzazione e la valorizzazione della cultura del vino sono le qualità riconosciute dagli intenditori all'azienda Tomasella. L'attenzione verso la qualità e la scelta di principi enologici d'avanguardia caratterizzano ogni fase della produzione. La passione per la terra e per i suoi frutti accompagna la creazione di vini di ottima qualità e squisitamente genuini.



Indice

Platinum	pag.05
Golden	pag.07
Silver	pag.09
Bronze	pag.11
Pearls	pag.13
Cuvée 38	pag.15
Black Selection	pag.17
Wooden	pag.19
Prodotti selezionati	pag.23



Platinum

PANETTONE CLASSICO "ROYAL" 1000 GR.
LOISON

OSSOCOLLO DI PESANTE FRIULANO 2000 GR.
JOLANDA DE COLO'

IL GROTTA 500 GR.
LATTERIA DI AVIANO

PAPPARDELLE / TAGLIATELLE 500 GR.
PASTA ANTICHI SAPORI

RAGU' DI CAPRIOLO 190 GR.
JOLANDA DE COLO'

CONFETTURE 340 GR.
a scelta fra **MISTO BOSCO** o **LAMPONE MONTANO**
REGIOHOF

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 75 CL.
MARCELLI

FAVE DI CACAO 120 GR.
PERATONER

LE BASTIÈ BIANCO
LE BASTIÈ ROSSO
OSE'
RIGOLE BRUT
CHINOMORO
TENUTE TOMASELLA

189,00 Euro

The image features a vibrant, textured golden background. A solid black horizontal band runs across the center, containing the word "Golden" in a white, serif font. The golden texture is composed of numerous small, bright, shimmering particles, giving it a sparkling appearance.

Golden

PANETTONE CLASSICO “ROYAL” 1000 GR.
LOISON

SALAME “MOSAICO”
MACELLERIA VINCENZUTTO

IL GROTTA 500 GR.
LATTERIA DI AVIANO

OLIO EXTRA VERGINE D’OLIVA 75 CL.
MARCELLI

RIGOLE BIANCO
RIGOLE ROSSO
TENUTE TOMASELLA

75,00 Euro



Silver



PANETTONE CLASSICO “ROYAL” 1000 GR.
LOISON

BISCOTTI LUCCHESE 300 GR.
PANIFICIO LUCCHESE

FAVE DI CACAO 120 GR.
PERATONER

OSE’
CHINOMORO
TENUTE TOMASELLA

62,00 Euro



Bronze



PANETTONE CLASSICO “ROYAL” 1000 GR.
LOISON

PAPPARDELLE / TAGLIATELLE 500 GR.
PASTA ANTICHI SAPORI

RAGU' D'ANATRA 190 GR.
JOLANDA DE COLO'

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 75 CL.
MARCELLI

CABERNET FRANC
PRO'
TENUTE TOMASELLA

55,00 Euro



Pearls

Pearls #1

BISCOTTI 300 GR. LUCCHESI
OSE' TENUTE TOMASELLA

17,00 Euro

Pearls #2

CONFETTURA DI PERA MONTANA 220 GR. REGIOHOF
IL GROTTA 500 GR. LATTERIA D'AVIANO
RIGOLE BRUT TENUTE TOMASELLA

23,00 Euro

Pearls #3

PANETTONE CLASSICO "ROYAL" 1000 GR. LOISON
PRO' TENUTE TOMASELLA

25,00 Euro

Pearls #4

PAPPARDELLE / TAGLIATELLE 500 GR. PASTA ANTICHI SAPORI
RAGU' D'ANATRA 190 GR. JOLANDA DE COLO'
RIGOLE BIANCO TENUTE TOMASELLA
RIGOLE ROSSO TENUTE TOMASELLA

30,00 Euro

Pearls #5

SALAME "MOSAICO" MACELLERIA VINCENZUTTO
IL GROTTA 500 GR. LATTERIA D'AVIANO
CABERNET FRANC TENUTE TOMASELLA
LE BASTIÈ BIANCO TENUTE TOMASELLA

50,00 Euro

C U V



V É E



CUVÉE 38

75 CL TENUTE TOMASELLA

Cuvée 38 è il primo Metodo Classico Tenute Tomasella, un uvaggio ottenuto da uve Pinot Bianco, Pinot Nero e Chardonnay, e maturato 38 mesi in bottiglia.

Dal colore dorato cristallino e intenso, la bollicina si presenta fine, elegante e persistente.

Al naso presenta note di fiori di campo e delicata crosta di pane, al gusto è pieno e sontuoso, dalla spiccata frutta bianca matura, note di pera Williams, burro e nocciola tostata.

Si presta ottimamente agli abbinamenti più classici, dai piatti a base di crostacei e frutti di mare, come alle più originali selezioni di formaggi stagionati e a carni bianche in intingolo.

34,00 Euro



*Magnum
Black Selection*

Pro'

TENUTE TOMASELLA

16,00 EURO

Rigole Brut

TENUTE TOMASELLA

21,00 EURO

Osé

TENUTE TOMASELLA

21,00 EURO

Le Bastie Bianco 2008

TENUTE TOMASELLA

33,30 EURO

Le Bastie Rosso 2008

TENUTE TOMASELLA

36,50 EURO

Wooden



Wooden 1 bottiglia

PRO'

75 cl.	14,00 EURO
150 cl.	24,00 EURO

RIGOLE BRUT

75 cl.	15,00 EURO
150 cl.	29,00 EURO

OSE'

75 cl.	15,00 EURO
150 cl.	29,00 EURO

LE BASTIÈ BIANCO

75 cl.	22,00 EURO
150 cl.	40,00 EURO

LE BASTIÈ ROSSO

75 cl.	24,00 EURO
150 cl.	43,00 EURO

CHAMPAGNE PIERRE PAILLARD BRUT GRAND CRU

75 cl.	40,00 EURO
150 cl.	82,00 EURO

CHINOMORO con FAVE di CACAO

0,50 cl.	36,00 EURO
----------	-------------------



CHINOMORO VINO CHINATO AROMATIZZATO
50 CL TENUTE TOMASELLA

Vino speciale aromatizzato ottenuto dalla vinificazione di uve selezionate di Merlot invecchiato in barrique, aromatizzato con ricercate essenze (Aloe, Sambuco, Assenzio, Colombo, Coriandolo, Rabarbaro, China, Arancio ed altre) frutto di ricette popolari ricche di saggezza ed esperienza.

Bevanda digestiva dal gusto inimitabile, ricco di sensazioni gusto olfattive con effetti salutari e distensivi. Si consiglia di servirlo a temperatura ambiente in un bicchiere da liquore, magari accompagnato da un buon pezzo di cioccolata fondente o dalle nostre fave di cacao.

FAVE DI CACAO PRALINATE AL CIOCCOLATO
120 GR CIOCCOLATERIA PERATONER

Fave di Cacao pralinate con finissimo cioccolato fondente.

Jeroboam

PRO'

300 cl.

55,00 EURO

RIGOLE BRUT

300 cl.

70,00 EURO

LE BASTIÈ BIANCO

300 cl.

75,00 EURO

LE BASTIÈ ROSSO

300 cl.

84,00 EURO

*La Nostra
Selezione*



LE BASTIE BIANCO D.O.C. FRIULI GRARVE
75 CL TENUTE TOMASELLA

Vino bianco dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, dal bouquet fruttato-floreal con note balsamiche, fine ed elegante. Acquisisce maggiore morbidezza e pienezza, complessità e struttura grazie all'affinamento in legno. Si accosta molto bene a salumi, primi piatti elaborati, a carni bianche e a piatti di pesce. Eccellente con il "baccalà alla vicentina", tagliatelle ai funghi porcini e formaggi di media stagionatura.

LE BASTIE ROSSO D.O.C. FRIULI GRARVE
75 CL TENUTE TOMASELLA

Vino dal colore rosso rubino intenso, si arricchisce di bellissime sfumature granate nell'invecchiamento. Bouquet elegante e complesso con sentori di more, ribes nero e prugna, seguito da note leggermente vegetali, speziate ed aromatiche come la maggiorana e il rosmarino. Al gusto si presenta pieno e rotondo, delicato e avvolgente, e ricorda sensazioni già avvertite nel suo bouquet. Armonico e dal gusto elegante, che bene si accompagna a piatti importanti di carne rossa, come il filetto di manzo al pepe con patate al forno e con rosmarino, cacciagione e formaggi stagionati.



BIANCO DI RIGOLE I.G.T. DELLE VENEZIE
75 CL TENUTE TOMASELLA

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, dal profumo delicato e fragrante. Versatile, di buona struttura con gusto morbido e delicato. Si presta con aperitivi, antipasti e piatti di pesce, piatti a base di formaggi, uova e asparagi, con risotti e paste delicate.

ROSSO DI RIGOLE I.G.T. DELLE VENEZIE
75 CL TENUTE TOMASELLA

Vino dal colore rosso rubino con sfumature viola, nato dal matrimonio di Merlot e Refosco, dotato di grande complessità aromatica, con sentori di lampone e leggere sfumature erbacee, tipiche del Merlot delle nostre terre. Il corpo è generoso, ricco e con buona sapidità. Al palato morbido e persistente. Si abbina perfettamente a tutti i piatti a base di carne rossa, costicine di agnello, radicchio di Treviso, brasato, formaggi.



CABERNET FRANC D.O.C. FRIULI GRAVE
75 CL TENUTE TOMASELLA

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, dal bouquet delicatamente vinoso con sentori erbacei e leggeri richiami di peperone. Il sapore è pieno, di spiccata personalità ma con una nota gentile e vellutata. Un vitigno rosso molto amato e tipico delle nostre zone, che bene si abbina a salumi e formaggi stagionati, carni e verdure alla griglia.

FRIULANO D.O.C. FRIULI GRAVE
75 CL TENUTE TOMASELLA

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, dalla tipica nota aromatica di fiori d'acacia e mandorle, ha un sapore pieno e rotondo che lo rende l'ideale accompagnatore a ogni pietanza.

MERLOT D.O.C. FRIULI GRAVE
75 CL TENUTE TOMASELLA

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, dal bouquet delicatamente vinoso con sentori fruttati di lampone, ribes, e viola fresca di campo. Il sapore è pieno, fruttato con bella freschezza e morbidezza. Un vitigno rosso che viene coltivato da sempre nelle nostre terre con ottimi risultati, apprezzato per la sua piacevolezza e il suo gusto fruttato, che si abbina bene ai piatti di carne, arrostiti, alle grigliate e a primi con funghi e formaggi.



PRO' PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY
D.O.C. TREVISO 75 CL TENUTE TOMASELLA

Prosecco dal colore giallo paglierino dotato di un fragrante e mediamente intenso bouquet di mela gialla e verde, banana, pesca e pera. Un Prosecco intrigante, fresco, fruttato, di equilibrata acidità, pieno in bocca e di buona persistenza. È un vino da tutto pasto, ottimo come aperitivo e fuori pasto, bene si accosta a una grande varietà di piatti. Molto apprezzato con piatti di pesce, verdure e frittiture.

RIGOLE BRUT SPUMANTE BRUT
75 CL TENUTE TOMASELLA

Vino dal colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini da uve Pinot Bianco e Chardonnay. Dal finissimo perlage, ha un bouquet finemente fruttato con lievi sentori di crosta di pane. Avvolgente e al gusto pieno ed equilibrato, secco e persistente. Ottimo e elegante come aperitivo, con piatti di pesce crudo e cotto, verdure crude in pinzimonio, con formaggi freschi e omelette alle erbe fini.



OSE' SPUMANTE ROSATO DEMI SEC

75 CL TENUTE TOMASECCA

Vino spumante rosato vinificato a bassa temperatura da uve Refosco e Verduzzo, dal delicato e intenso bouquet di rosa canina, melograno, pesca e note muschiate. Particolare interpretazione dello spumante rosato in versione demi-sec, che unisce piacevolezza e morbidezza con una spiccata personalità. Lascia una sensazione di freschezza e pulizia in bocca, un gusto persistente fruttato e asciutto, sostenuto da un perlage fine ed elegante. Si accosta in modo versatile sia a piatti "fusion" speziati e di gusto intenso che a dolci o dessert, ed in ogni caso è un ottimo aperitivo.

Loison



Origini semplici, prodotti genuini: il pane fatto nel forno a legna, i dolci tradizionali veneti. Da qui comincia la storia della famiglia Loison, che avvia la sua attività sul finire degli anni Trenta. È nonno Tranquillo il primo ad amare l'arte della panificazione e a trasmetterla al figlio Alessandro; insieme trasformano l'attività del forno in una vera azienda familiare, inaugurando, nel 1969, un nuovo laboratorio. Dal 1938 l'Azienda ha sede Costabissara di Vicenza, provincia ricca di storia e di arte, città del Palladio, riconosciuta dall'Unesco come patrimonio dell'umanità.

Il segreto di questo successo sta nel coniugare tradizione e modernità, costante passione artigiana più capacità manageriale quanto basta: ecco la ricetta di Dario Loison per il Terzo Millennio.

www.loison.com

Jolanda De Colò

Nati nel 1976 sono "artigiani del gusto" fortemente ancorati alla grande tradizione friulana di lavorazione delle carni e non solo. Moderna azienda produttrice di specialità alimentari per l'alta ristorazione e la gastronomia, distributrice di marchi prestigiosi italiani e internazionali.



Ossocollo di Friulano Pesante

Specialità friulane.

I Ragù d'anatra e capriolo

Ingredienti freschi e naturali: Verdure fresche (carote sedano e cipolle di prima scelta).

Le carni di qualità che comprendono: lepre, fagiano, anatra, cinghiale, oca, cervo, capriolo. La percentuale di carne varia a seconda del tipo di ragù dal 60% all'80%.

La preparazione è seguita le regole della cucina di "tradizione": cottura lenta e accurata come si deve fare per un buon sugo a base di carne.

www.jolandadecolo.it



Macelleria Vicenzutto



Grazie all'utilizzo di carni solo nazionali di qualità e da lavorazioni artigianali i fratelli Claudio e Germano Vicenzutto propongono da sempre Antichi Sapori unendo la professionalità ed il servizio di un negozio tradizionale.

www.vicenzutto.it



Marcelli

L'olivo ha origini antichissime. La sua provenienza è ancora controversa: Asia minore, Basso Egitto o bacino del Mediterraneo; di certo c'è che nessun'altra pianta ha avuto un posto così importante nella cultura occidentale. L'olivo è la coltura più diffusa nelle Marche con oltre 26.000 aziende produttrici di olio. A febbraio la potatura degli olivi. Con l'inizio della primavera il travaso dell'olio dell'anno prima. In autunno la raccolta delle olive. Le fredde serate autunnali vengono impiegate per separare le olive dalle foglie tramite i corvelli, attrezzi in canna di un artigianato ormai scomparso. Ed infine il rito della molitura al frantoio. Questo è l'olivo, simbolo dell'operosità dei marchigiani, elemento inconfondibile del paesaggio, testimone di una storia millenaria che qui vi proponiamo con un prodotto di eccellenza: l'Olio Extra-Vergine d'Oliva Marcelli

Regiohof



"Godere come nei tempi passati". Questa è la massima di REGIOHOF, Bottega in Val Casies nel Sudtirolo produttrice di marmellate, mostarde, grappe, Speck, formaggio, miele, tisane alle erbe.

www.regiohof.com



Pasta Antichi Sapori



A noi, in Friuli, piace fare le cose bene. Da molti anni ci tramandiamo un'antica tradizione per la lavorazione della pasta, mantenendone inalterati tutti i gesti e le regole. Scegliamo con cura ed attenzione gli ingredienti, il grano migliore, l'acqua pura e limpida, e quando serve, l'uovo di gallina giovane. Le nostre ricette hanno un solo segreto, ma questo non possiamo rivelarvelo. Quel che Vi possiamo dire è che il nostro amore per creare la pasta più buona e genuina fa sì che ci dedichiamo con grande passione ai quattro momenti fondamentali del suo processo di produzione: impastamento, gramolatura e raffinazione, formatura ed essiccazione.

www.antichisapori.ws

Peratoner



La passione di Giuseppe Faggiotto per il cioccolato nasce nel 1974. Un entusiasmo crescente che lo ha portato alla ricerca e alla scoperta dei migliori cioccolati e ad apprendere i segreti dei grandi Maitres Chocolatiers.

Il cioccolato Peratoner è la sintesi di una attentissima selezione delle materie prime, di una lavorazione artigianale, di una fantasia senza limiti. Tavolette, praline, sculture ... tutto quello che la Vostra immaginazione Vi suggerisce lo potete trovare da Peratoner. Un piacere per il palato e per la vista.

www.peratoner.it

Panificio Pasticceria Lucchese



Panificio pasticceria Lucchese ... Anna e le ragazze sono delle persone speciali, sono delle amiche, sono piccole donne che sanno fare grandi cose, quotidianamente, con abilità e con naturalezza.

via Vittorio Veneto 4 - Brugnera (PN)

Latteria d'Aviano



Situata ai piedi del Piancavallo, è immersa nella Pedemontana Pordenonese, produce una vasta gamma di formaggi utilizzando il latte del territorio, assicurando così, la realizzazione di prodotti 100% friulani.

La produzione spazia dai freschi come i fiocchi di ricotta, la crema di stracchino, il fior di burro, le gocce di mozzarella, al Latteria, all'Avianino, alle caciotte farcite dalla fantasia del casaro, al primo sale, agli affinati come l'Ubriaco bianco Chardonnay, l'Ubriaco rosso Cabernet, l'Ubriaco alla birra BEFeD, **il Grotta** e il Frico Friulano.

Fra le novità vi sono: la Mozzarella Bufalina d'Aviano e Caciottina Bufalina d'Aviano con latte di bufala del nostro territorio!

Ordinare è FACILE e VELOCE!

E' possibile inviare la vostra richiesta di acquisto via EMAIL, FAX o CHIAMANDO direttamente in Cantina.



CHIAMA +39.0422.850043



FAX +39.0422.850962



MAIL serena.m@tomasella.it



***Vorresti ulteriori informazioni
o personalizzare il tuo ordine?
Chiama +39.0422.850043***

CONDIZIONI COMMERCIALI & INFORMAZIONI

I PREZZI sono espressi in EURO, IVA INCLUSA, FRANCO CANTINA, sono validi fino al 31.12.2014, il costo della cesta comprende l'imballo e il confezionamento, sono ESCLUSE eventuali spese di spedizione o di trasporto che saranno addebitate in fattura o scontrino.

Il pagamento avverrà in contanti, con carta di credito o con bonifico bancario anticipato.

In caso di esurimento di uno o più articoli l'**Az. Agr. Tomasella Sas** si riserva la facoltà di non eseguire la consegna provvedendo però ad avvertire il cliente.

Le immagini dei prodotti sono puramente indicative e possono subire variazioni senza preavviso.

Tutti i marchi riportati appartengono ai legittimi proprietari; marchi di terzi, nomi di prodotti, nomi commerciali, nomi corporativi e società citati possono essere marchi di proprietà dei rispettivi titolari o marchi registrati d'altre società e sono stati utilizzati a puro scopo esplicativo ed a beneficio del possessore, senza alcun fine di violazione dei diritti di Copyright vigenti.

INFORMATIVA ai sensi del Dlgs 192 del 30.06.2003 "Legge sulla Privacy"

La presente informativa riguarda i dati personali inviati dall'utente al momento della compilazione di un coupon presente su questa brochure e per gli ordinativi telefonici o fax di prodotti della **Az. Agr. Tomasella Sas**, strumento che vuole presentare prodotti e servizi rivolto al consumatore finale ed ai possessori di partita iva. Per acquistare su catalogo o per richiedere maggiori informazioni, è necessario comunicare all'**Az. Agr. Tomasella Sas** alcuni dati riguardanti la propria Azienda. I dati personali raccolti saranno registrati su database elettronici di proprietà dell'**Az. Agr. Tomasella Sas**, con sede legale in Brugnera (PN) via Ungaresca 14, che ne sarà titolare e responsabile per il trattamento, nel rispetto del Dlgs 196 del 30.06.2003; pertanto i servizi saranno erogati esclusivamente a coloro che ne fanno esplicita richiesta e che autorizzano l'**Az. Agr. Tomasella Sas** al trattamento dei propri dati personali; l'**Az. Agr. Tomasella Sas** in qualità di Titolare del trattamento, informa che tutti i dati personali eventualmente forniti in modo volontario o obbligatorio, saranno trattati, in seguito al rilascio del consenso, al solo scopo di evadere gli ordini e qualsiasi altro servizio esplicitamente richiesto. L'**Az. Agr. Tomasella Sas** informa che non è in possesso di alcun Vs. dato qualificabile come sensibile o di natura giudiziaria. L'interessato potrà rivolgersi in ogni momento all'**Az. Agr. Tomasella Sas** per verificarli, farli integrare o rettificare e/o per esercitare gli altri diritti previsti dalla normativa in materia di protezione dei dati personali. Per qualsiasi altra informazione, è possibile rivolgersi al nostro indirizzo cantina@tomasella.it oppure chiamare il numero 0422 850043.

VISITE GUIDATE DEGUSTAZIONI GUIDATE CORSI DI DEGUSTAZIONE PACCHETTI TURISTICI SU MISURA WINE-SHOP

Saremo lieti di potervi offrire una piacevole giornata col nostro staff qualificato che vi saprà guidare nell'affascinante mondo del vino e dei prodotti enogastronomici tipici della nostra zona ... in compagnia di un buon calice di vino naturalmente!

I servizi sono disponibili previo appuntamento.

cantina@tomasella.it
telefono +39 0422 850043

SI ACCETTANO CARTE DI CREDITO

ORARIO DI APERTURA

LUNEDI - VENERDI 08:00-12:00, 14:00-18:00
SABATO 08:00-12:00, pomeriggio solo su prenotazione.
DOMENICA solo su prenotazione.

Per informazioni e prenotazioni:

T. +39 0422 850043

F. +39 0422 850962

cantina@tomasella.it

www.tenute-tomasella.it

 [tenute.tomasella](https://www.facebook.com/tenute.tomasella)

DOVE SIAMO

TENUTE TOMASELLA
Via Rigole, 103
31040 Mansuè TV
ITALIA





*Nel Ringraziarvi per
la preferenza accordata,
Vi auguriamo
Buone Feste*





TENUTE
TOMASELLA

Emozioni in un sorso

Viticoltori dal 1965

www.tenute-tomasella.it