



## Una voce, due territori: Tenute Tomasella e l'identità del confine

*Tra Friuli e Veneto, la cantina di Mansuè dà forma a un modello produttivo che interpreta la ricchezza di due terre, in un dialogo costante tra biodiversità, ricerca e ambiente*

C'è qualcosa di straordinario nel produrre vino in una zona di frontiera.

Non è solo questione di confini geografici: vivere tra due identità significa **imparare ad ascoltare con più attenzione** ciò che la terra racconta, a leggerne i dettagli e restituirli nel bicchiere senza alterarne l'essenza.

Tra Veneto e Friuli, nelle campagne di **Mansuè**, le **Tenute Tomasella** sono il punto d'incontro di due anime enologiche che dialogano senza sosta, trasformando la propria posizione geografica – sospesa tra la **DOC Friuli** e la **Prosecco DOC Treviso** – in un laboratorio vitivinicolo vivo e articolato.

---

**Cinquanta ettari di vigna**, 40 in Veneto e 10 in Friuli, raccontano una storia fatta di microclimi, suoli, influssi e biodiversità. Una storia che si riflette nei vini e affonda le radici nel modo stesso di fare agricoltura.

## Tenute Tomasella, una storia familiare scritta nella vigna

L'azienda nasce nel 1965, fondata da **Luigi Tomasella**. Per trent'anni il vino prodotto era destinato alla vendita sfusa finché, negli anni 2000, il figlio **Paolo** ne ridefinisce l'identità, avviando una profonda trasformazione: la scelta del vino in bottiglia, l'impronta sulla qualità, l'adozione di pratiche agronomiche più attente alla natura.

La **filosofia produttiva è chiara e coerente**: intervento umano minimo, lavoro manuale in vigna (eccetto per il **Glera**), selezione e diradamento prima della raccolta. Dal 2017, inoltre, l'azienda è certificata **SQNPI** per la produzione integrata e dal 2021 ha avviato il processo di conversione al biologico, con l'obiettivo di completarlo entro il 2026.

Ogni decisione segue quindi un principio di rispetto profondo per il tempo della vigna, per la vitalità dei suoli, per l'equilibrio naturale del vigneto.



L'azienda, fondata nel 1965 da Luigi Tomasella, nelle campagne di Mansuè, prov di Treviso (Foto © Tenute Tomasella).

## Un mosaico di suoli e microclimi

La doppia anima delle **Tenute Tomasella** si legge anche nella **sorprendente varietà dei suoli**, alternati nel raggio di poche centinaia di metri: bianchi e calcarei nel Trevigiano, alluvionali e ricchi di quel “*caranto*” che dona alle uve complessità e freschezza aromatica nella zona friulana.

Una varietà geologica, rara in un'azienda di medie dimensioni, che offre alla vigna una pluralità di espressioni, accompagnato da un contesto pedoclimatico dinamico, influenzato dai venti freschi delle Prealpi e mitigato dalla vicinanza dell'Adriatico.

## La sostenibilità alla base dei vini Tomasella

In un'epoca in cui tutto accelera, l'azienda ha scelto la via opposta: quella dell'attesa, del gesto misurato, della viticoltura che sa ascoltare. Un approccio che non rincorre le mode, ma le radici. Che non cerca scorciatoie, ma profondità.

La **sostenibilità in vigna** è una scelta quotidiana che abbraccia progetti innovativi come **ICARO X4** — un robot ibrido che tratta le viti con raggi UV-C, riducendo l'uso di pesticidi e proteggendo naturalmente da oidio, botrite e peronospora. Un esempio di agricoltura di precisione che guarda al futuro, insomma.

In parallelo, la cantina aderisce al progetto **"Saving Bees"** e, insieme a [Centoboschi](#), ha avviato un piano di riforestazione e tutela degli impollinatori, con la creazione di oasi apistiche e nuove aree boschive all'interno della tenuta.



Un vino di confine: Il Pinot Grigio delle Venezie DOC, tra i vini delle Tenute Tomaseella (Foto © Malinda Sassu).

## Il Pinot Grigio delle Venezie tra le terre di confine

È in questo incastro di fattori — geografici, culturali, climatici e produttivi — che nasce l'identità dell'azienda. Un'identità fatta di ascolto, ricerca, biodiversità, ma anche di eleganza e coerenza stilistica.

Un vino che non si accontenta di piacere, ma cerca di raccontare da dove arriva è il **Pinot Grigio delle Venezie DOC** vendemmia 2023, dalla tonalità rosata e riflessi ramati, retaggio di una breve macerazione sulle bucce di otto ore. Nel calice gioca sull'equilibrio tra freschezza e consistenza, con un naso che apre su mela, pesca bianca e pera, melone.

Al palato la trama è avvolgente ma con un'acidità vivace che sorregge la struttura. Il finale quasi di noce regala profondità e fa pensare a un bianco che non teme l'abbinamento con piatti strutturati.



La moderna eleganza del Prò Prosecco Rosè dell'azienda Tomasella (Foto © Malinda Sassu).

---

# Prò – Prosecco Rosé DOC Spumante Extra Dry

Composto da **Glera** (85%) e **Pinot Nero** (15%), il **Prò Prosecco Rosé DOC 2023** rincorre l'eleganza moderna.

Le uve vengono vinificate separatamente — in bianco per il Glera, in rosso per il Pinot Nero — e l'assemblaggio finale porta alla spumantizzazione con metodo Charmat.

Il colore è un rubino delicato, con riflessi corallo e spuma fine. Al naso si apre su un bouquet floreale di ciliegia e rutti rossi. Emergono anche lievi note tostate che impreziosiscono il profilo aromatico.

Al sorso, la bollicina è setosa, il corpo strutturato, il retrogusto morbido ed elegante. Un rosé versatile, che può accompagnare un intero pasto senza perdere fascino.

Un vino, anche questo, che racchiude il senso profondo del confine: non una linea da tracciare, ma uno spazio fertile da abitare, dove il vino diventa sintesi viva di territori che si parlano.

## Tenute Tomasella

Via Rigole, 103 – Mansuè (TV)

[www.tenutetomasella.it](http://www.tenutetomasella.it)

## Data di creazione

11/06/2025

## Autore

malinda-sassu