



RINOMATA CANTINA  
**TOMBACCO**  
fondata nel  
1919



WINE BOOK

IT



RINOMATA CANTINA  
TOMBACCO  
fondata nel  
1919





**AGLIANICO I.G.T.**  
**DEL BENEVENTANO**

## UN VINO ANTICO

L'Aglianico è un vino antico, di cui è difficile seguire le tracce. Storie e leggende si intrecciano e lasciano un'unica certezza: è un vino nobile che racconta del territorio in cui nasce, una terra che ha vissuto sotto molte influenze artistiche e culturali e di ciascuna ha saputo tenere il meglio.

Forse sono stati i Greci a far giungere a noi i vitigni di Aglianico. Altre voci narrano di un'origine latina: di una nobile famiglia romana, gli Allii, con numerose attività agricole in Campania. Anche la dominazione aragonese potrebbe aver dato vita alla vite di Aglianico, una vite coltivata nelle "tierras llanas", le pianure. Qualunque sia la vera storia dell'Aglianico, siamo certi che sia frutto di vitigni e tradizioni vinicole nobili e secolari.

Proprio per questo abbiamo scelto di riscoprire questo vino: tutte le leggende e i racconti che lo vedono protagonista sono lo specchio della sua ricchezza organolettica. Un vino complesso e pregiato, davvero pieno di fascino e tutto da scoprire, sorso dopo sorso, storia dopo storia.

Un vino dalle origini leggendarie, ricco di fascino e pieno di sfumature da assaggiare e degustare. Una tradizione lunga secoli da riscoprire e ritrovare.



Un vino nobile e fiero che affonda le proprie radici nella storia. Lasciando in bocca sentori di spezie e frutti rossi, regala racconti misteriosi e leggende.



2023  
Berliner Wein  
Trophy  
GOLD MEDAL



2023  
dwwa  
commended



2022  
Iwc  
commended



2021  
International Wine  
Challenge (IWC)  
BRONZE MEDAL

90<sup>th</sup>

2021  
Wine Spectator  
90 PT



2020  
Sommeliers Choice  
Awards  
SILVER MEDAL



2019  
Concours Mundus  
Vini Meininger  
SILVER MEDAL



2019  
International Wine  
Challenge (IWC)  
COMMENDED



2019  
International Wine & Spirit  
Competition (IWSC)  
SILVER MEDAL



2019  
Berliner Wein  
Trophy  
GOLD MEDAL



AGLIANICO I.G.T.  
DEL BENEVENTANO

# AGLIANICO I.G.T. DEL BENEVENTANO

*Un profondo color rosso con sfumature violacee, presenta l'Aglianico come un vino deciso, dal profumo complesso e ricco di note di frutti rossi e spezie. Il gusto è intenso, pieno e avvolgente, perfetto da abbinare a pietanze saporite e corpose come gli arrostiti e i formaggi stagionati.*

## **Denominazione**

Aglianico I.G.T. del Beneventano

## **Vitigno**

100% Aglianico

## **Provenienza**

provincia di Benevento

## **Vinificazione**

del tipo tradizionale con rimontaggi quotidiani per i primi 3-4 giorni per poi operare, quotidianamente, un solo e lungo rimontaggio fino a quando non è terminata la fermentazione alcolica. La temperatura di fermentazione è impostata 25°C. Terminata la fermentazione alcolica si passa alla svinatura ed alla pressatura soffice delle bucce, si predispongono le migliori condizioni per l'avvio della fermentazione malo-lattica e, completata quest'ultima, si effettuano 2 o 3 travasi prima di avviare il nostro Aglianico del Beneventano I.G.T. all'affinamento parte in acciaio e parte in tonneau da 500 litri. Terminato l'affinamento in legno ed in acciaio i nostri enologi preparano la cuvée per l'imbottigliamento.

## **Conservazione e invecchiamento**

si consiglia la conservazione in locali freschi e asciutti, l'invecchiamento per questo importante vino può superare i 6 anni.

## **Colore**

rosso intenso, cupo, profondo, con interessanti riflessi violacei.

## **Profumo**

al naso risulta netto, ampio, complesso, buona la percezione di sentori di ciliegia e frutti di bosco accompagnati da una nota speziata e di vaniglia.

## **Sapore**

eccellente l'entrata in bocca, vino elegante ed avvolgente, pieno sapido, persistente, lungo. Ottimo il retolfatto con piacevoli sentori di ciliegia, prugna e spezia.

## **Gradazione alcolica**

14% vol.

## **Temperatura di servizio ottimale**

18-20°C

## **Affinità gastronomiche**

accompagna ottimamente arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati.

## **Confezione**

bottiglie borgognotta da 75 cl. scatole da 6.



**BIFERNO D.O.C.**  
**ROSSO RISERVA**

## UN VINO DEL MEDIOEVO

Dalle colline più interne del Molise fino alla costa Adriatica si estende un territorio che ha con il mare un forte legame. Rocce calcaree, sabbie e sedimenti marini fossili trasformano questa terra in uno scrigno prezioso che i contadini da secoli sanno utilizzare al meglio per coltivare uve sapide e profumate.

Il Biferno, frutto della mescola di uve di Montepulciano e Aglianico, prende il nome dal corso d'acqua che attraversa la regione: come il fiume, questo rosso deciso sa cogliere tutte le sfumature che i vitigni assorbono, mescolando in maniera equilibrata sentori marini e fluviali.

Le origini di questo vino sembrano provenire dal medioevo, quando la tradizione contadina alimentava e faceva fiorire il sistema feudale. Solo a metà dell'800 le tecniche di coltura e le modalità di produzione del Biferno vengono codificate e promosse, come strumento per rivalutare il territorio e la cultura agricola molisana.

Oggi abbiamo deciso di credere anche noi in questo vino, simbolo di una regione e di tradizioni vitivinicole del passato. Abbiamo scelto di acclamare un vino che assorbe profumi e sensazioni dalla terra, riposa per almeno 3 anni e poi rivela tutto il suo sapore.



Un vino vellutato e dal sapore pieno che, come il fiume di cui prende il nome, si fa strada in terre che sanno di mare e antiche tradizioni.



2024  
Luca Maroni



2023  
Berliner Wein  
Trophy  
GOLD MEDAL



2020  
Sommeliers Choice  
Awards  
SILVER MEDAL



2019  
Decanter World  
Wine Awards (DWAA)  
SILVER MEDAL



2019  
5 Star Wines  
Vinality  
90 POINTS



2019  
International Wine  
Challenge (IWC)  
SILVER MEDAL



2019  
Sommelier Wine  
Awards  
BRONZE MEDAL



2019  
International Wine & Spirit  
Competition (IWSC)  
SILVER MEDAL



**BIFERNO D.O.C.**  
**ROSSO RISERVA**

# BIFERNO D.O.C. ROSSO RISERVA

*La brillantezza di riflessi granata su un intenso rosso rubino, il Biferno è un vino dal gusto e dal profumo pieno. Nuance olfattive che vanno dall'etereo della vaniglia alle acute note di spezie e cannella. In bocca è ricco, vellutato e armonico, perfetto per esaltare piatti di carni rosse o formaggi della tradizione.*

## **Denominazione**

Biferno D.O.C. Rosso Riserva

## **Vitigno**

80% Montepulciano, 20% Aglianico

## **Provenienza**

Molise, Vigneti situati in provincia di Campobasso.

Terreni di roccia calcarea e argille.

## **Vinificazione**

la vinificazione è del tipo tradizionale in rosso con rimontaggi quotidiani per i primi 3-4 giorni per poi operare, quotidianamente, un solo e lungo rimontaggio a temperatura controllata di 25°C fino a quando non è terminata la fermentazione alcolica. Successivamente si passa alla svinatura e si predispongono le migliori condizioni per l'avvio della fermentazione malo-lattica. Completata quest'ultima fase, si effettuano 2 o 3 travasi prima di avviare i nostri vini all'affinamento parte in acciaio e parte in tonneau da 500 litri per un minimo di 36 mesi. Terminato l'affinamento i nostri enologi preparano la cuvée per l'imbottigliamento del Rosso Biferno D.O.C. Riserva.

## **Conservazione e invecchiamento**

si consiglia la conservazione in locali freschi e asciutti ad una temperatura di 10-12°C. L'invecchiamento per questo importante vino può superare i 6 anni.

## **Colore**

rosso rubino carico, profondo, con eleganti riflessi granati.

## **Profumo**

al naso risulta intenso, pieno, etereo. Buona l'ampiezza delle nuances olfattive; su tutte spiccano note di spezie, di vaniglia e cannella e di legno.

## **Sapore**

all'entrata in bocca si presenta robusto ed avvolgente, armonico e vellutato. Giusta e delicata la presenza di tannini. Finale pieno, rotondo, sostenuto da una buona alcolicità. Ottimo il retrofatto con piacevoli sentori di confettura di ciliegia, di prugna e nuances vanigliate.

**Gradazione alcolica** 14% vol.

**Temperatura di servizio ottimale** 16-18°C

## **Affinità gastronomiche**

accompagna ottimamente piatti a base di carne, arrostiti e cotture elaborate di pezzature nobili di bovino e ovino, perfetto abbinato ad uno stracotto di manzo. Ottimo il confronto con insaccati tipici della tradizione e in abbinamento a formaggi stagionati italiani quali Pecorino.

## **Confezione**

bottiglie borgognotta da 75 cl. scatole da 6.



**PECORINO I.G.T.  
TERRE DI CHIETI**



## UN DONO DELLA TERRA

Il vitigno del pecorino viene da lontano, da modi di vivere antichi e ricchi di fascino, e affonda le sue radici nelle terre del centro Italia. Intorno al 1200 sono i monaci benedettini del convento di Arquata del Tronto che individuano in questo vitigno un generoso dono della terra. Un dono capace di produrre un vino nobile, adatto ai momenti solenni e alle occasioni conviviali. Un vino con un'indole frizzantina, quasi piccante, simile alle sensazioni scaturite da un altro importante prodotto delle terre marchigiane e abruzzesi: il formaggio pecorino.

É così che il vino Pecorino entra nell'elenco delle meraviglie della coltura e tradizione, e si diffonde in tutto il territorio che dalle pendici dell'Appennino arriva fino alle zone quasi pianeggianti dell'Abruzzo, nelle terre di Chieti. Viaggia insieme al suo cumpare formaggio, pronto a stupire palati, a donare la freschezza e la piacevole piccantezza che un vino così ricco di storia (e di gusto) sa donare.

Di questo vino si sono perse le tracce nel '800, e soltanto negli anni '80 del '900 i vitigni del pecorino hanno avuto nuovo respiro e hanno saputo dare nuovamente prova della loro peculiarità.

Abbiamo scelto di credere e rivitalizzare un vino che affonda le proprie radici nella storia, e proprio dal rapporto con la terra sa trasformarsi in un prodotto distintivo, tradizionale e ricco di sfumature.

Un vino da assaporare e degustare pensando ad antiche memorie.



Un bianco brioso  
che proprio dal  
suo carattere  
eredita il nome.  
Un vino figlio  
di terre vaste,  
dalle pendici  
dell' Appennino e  
del Gran Sasso.



2024  
Luca Maroni



2021  
Berliner Wein  
Trophy  
GOLD MEDAL



2021  
International Wine  
Challenge (IWC)  
GOLD MEDAL



2020  
Sommeliers Choice  
Awards  
SILVER MEDAL



2019  
International Wine  
Challenge (IWC)  
SILVER MEDAL



2019  
International Wine &  
Spirit Competition (IWSC)  
BRONZE MEDAL



2019  
Concours Mondial  
de Bruxelles  
GOLD MEDAL



2019  
5 Star Wines  
Vinitaly  
90 POINTS



**PECORINO I.G.T.**  
**TERRE DI CHIETI**

# PECORINO I.G.T. TERRE DI CHIETI

*La luce risplende in un giallo brillante, preludio di ricche sfumature olfattive con sentori di frutta esotica tenue e note speziate. Al palato il Pecorino si presenta come un vino complesso e sapido, con una buona acidità e note minerali, perfetto per degustare piatti di pesce e carni bianche.*

## **Denominazione**

Pecorino I.G.T. Terre di Chieti

## **Vitigno**

100% Pecorino

## **Provenienza**

comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Chieti.

## **Vinificazione**

tradizionale vinificazione in riduzione, già dal momento della raccolta, poi viene eseguita la pigiatura ed il caricamento della pressa a polmone per una macerazione di circa 4 ore, poi viene avviata la pressatura soffice, il raffreddamento del mosto e una pulizia statica dello stesso sempre in ambiente riduttivo. Viene quindi avviata la fermentazione a temperatura controllata della durata di circa 10 giorni, raffreddamento del vino nuovo il primo travaso e una lunga sosta sui lieviti. Seguono i travasi di rito e successiva preparazione per l'imbottigliamento ed un breve affinamento in bottiglia prima della presentazione ai consumatori.

## **Conservazione e invecchiamento**

si consiglia la conservazione in un luogo fresco e preferibilmente al buio, per poter mantenere le sue caratteristiche olfattive e gustative.

## **Colore**

brillante, di un interessante giallo intenso.

## **Profumo**

intenso, complesso con sentori di frutta esotica e tenui note speziate.

## **Sapore**

gusto è un vino importante, strutturato sorretto da una buona acidità, risulta persistente, sapido, con note minerali, gradevole al retrofatto il ritorno di frutta esotica.

## **Gradazione alcolica**

13,5% vol.

## **Temperatura di servizio ottimale**

10-12°C

## **Affinità gastronomiche**

ottimo l'abbinamento con gli antipasti alla marinara, ideale con il pesce alla griglia, si accompagna bene con i piatti a base di carne bianche non molto elaborati.

## **Confezione**

bottiglie borgognotta da 75 cl. scatole da 6.

Un bianco complesso e intenso, regala  
un perfetto equilibrio tra sapidità e  
mineralità.



BINOMATA CANTINA  
**TOMBACCO**

fondata nel  
1919



2024  
Luca Maroni

**TAI I.G.T.**  
**VENETO**

# TAI I.G.T. VENETO

*Espressione delle varietà Tai e traminer,  
è un vino capace di aromaticità uniche,  
finezza e mineralità.*

## **Denominazione**

Tai I.G.T. Veneto

## **Vitigno**

85% Tai, 15% Traminer

## **Provenienza** Veneto

## **Vinificazione**

le uve raccolte subiscono una pressatura soffice in modo da estrarre la parte migliore del mosto. Successivamente il mosto viene fatto fermentare con l'utilizzo di lieviti selezionati ad una temperatura di 15-16 gradi. Una volta terminata la fermentazione alcolica, il vino viene travasato e fatto maturare in serbatoi di acciaio inox. Una volta terminato il periodo di affianamento in vasca il vino è pronto per essere messo in bottiglia.

## **Conservazione e invecchiamento**

si consiglia la conservazione in un luogo fresco e preferibilmente al buio, per poter mantenere le sue caratteristiche olfattive e gustative.

## **Colore**

giallo con riflessi verdi.

## **Profumo**

complessi e intensi, con le note speziate della rosa canina che accompagnano le delicate sfumature di menta e salvia.

## **Sapore**

Corpo sapido, minerale e intenso, è di beva facile

e piacevole con lungo retrogusto che richiama le dolci speziature delle piante officinali al sole d'agosto.

## **Gradazione alcolica**

12,5% vol.

## **Temperatura di servizio ottimale**

10-12°C

## **Affinità gastronomiche**

piacevole come aperitivo, è il compagno perfetto del prosciutto di San Daniele, di una grigliata di crostacei e di uno spaghetti con le vongole. Il suo corpo deciso e l'aromaticità lo rendono capace di sostenere abbinamenti importanti, ma l'equilibrio e la piacevolezza non ne richiedono l'assoluta necessità, facendolo diventare ideale a tutto pasto come aperitivo ghiacciato.

## **Confezione**

bottiglie borgognotta da 75 cl. scatole da 6.



RINOMATA CANTINA  
TOMBACCO



**AZZURRA**  
ROSSO I.G.T. PUGLIA

## LA SEMPLICITÀ DELLA TRADIZIONE PUGLIESE

Un viaggio, un gesto, una corsa tra i filari, hanno trasformato un istante in una ispirazione per la creazione di un Rosso di carattere, intenso e vivace, proprio come una bambina. La carezza ai grappoli rossi e profumati che Azzurra, una figlia fiera e innamorata della vita, ha fatto nelle terre di Puglia I.G.T. diventano il simbolo di questo vino cercato e sperimentato per molto tempo. Abbiamo messo una cura paziente e amorevole nel trovare l'equilibrio speciale tra Primitivo e Negroamaro, che dona a questo Rosso I.G.T. Puglia un carattere corposo e fragrante, una ricchezza di sfumature organolettiche davvero sorprendenti. Il Rosso I.G.T. Puglia Azzurra è un vino importante, con un grado alcolico di 16° che racconta tutta la complessità e le sfumature del territorio in cui nasce. Terre assolate e aride, battute dal vento e profumate dall'aria salmastra che circonda tutta la regione, terre che sanno far maturare vitigni fieri e intensi, dal colore e dai profumi ricchi.

È lì che vogliamo portarvi con il nostro Rosso I.G.T. Puglia Azzurra, a perdervi nei filari di vitigni antichi, a godere del sole e del vento lasciandovi condurre in un viaggio alla scoperta del gusto da un filo immaginario nelle mani della bimba Azzurra. Lo stesso filo di rame che trovate nella nostra etichetta, un filo per smarrirsi piacevolmente in un labirinto di sapori.

# RINOMATA CANTINA TOMBACCO



Un vino che porta il nome di una bimba e come lei, si perde nella bellezza della terra da cui ha origine. Il Rosso I.G.T. Puglia Azzurra è deciso, libero e fiero.



2023  
Luca Maroni



2022  
5 Star Wines  
91 POINTS



2022  
Decanter World  
Wine Awards  
BRONZE MEDAL



2022  
Luca Maroni  
95 POINTS



2020  
Luca Maroni  
98 POINTS



2023  
Travel Retail go for gold  
Silver Medal



2022  
Berliner Wein  
Trophy  
GOLD MEDAL



2022  
Concours Mondial de  
Bruxelles  
SILVER MEDAL



2021  
Decanter World  
Wine Awards  
BRONZE MEDAL



**AZZURRA**  
**ROSSO I.G.T. PUGLIA**

# AZZURRA

## ROSSO I.G.T. PUGLIA

*Un blend libero e fiero, un viaggio tra i sapori e i profumi di una terra orgogliosa e di carattere, come la bimba a cui questo vino è dedicato.*

### Denominazione

Rosso I.G.T. Puglia

### Vitigno

dall'80 al 90% Primitivo, dal 10 al 20% Negroamaro

### Provenienza

Puglia

### Vinificazione

la vinificazione è del tipo tradizionale con rimontaggi quotidiani per la prima settimana e ogni due giorni per la seconda settimana di fermentazione. La temperatura di fermentazione è impostata tra i 24°C e i 28°C. Terminata la fermentazione alcolica si passa alla svinatura e alla pressatura soice delle bucce, si predispongono le migliori condivisioni per l'avvio della fermentazione malo-lattica e, completata quest'ultima si effettuano 2 o 3 travasi prima di avviare il nostro Rosso Puglia IGT ad ainare in legno. Vengono utilizzati 2 tipi di legno, i tonneaux da 500 litri e la botte grande da 6.000 litri. Terminato l'ainamento in legno il vino è pronto per l'imbottigliamento.

### Conservazione e invecchiamento

vino deve essere conservato alla temperatura di circa 12-14°C in locale fresco e asciutto. Conservato correttamente può invecchiare anche più di 4 anni.

### Colore

rosso rubino carico, con eleganti riflessi granati.

### Profumo

questo vino presenta profumi molto fini, intensi e

persistenti ben marcati, con un ampio bouquet che spazia dalle note fruttate dove spicca soprattutto la marasca e la mora, per poi passare alle note speziate fresche tipiche dei vini del sud, come rosmarino e pepe. La chiusura è caratterizzata da profumi terziari o di invecchiamento dove cioccolato e leggera vaniglia fanno da padroni.

### Sapore

all'entrata si presenta robusto grazie al passaggio in barrique, ma nel contempo avvolgente e caldo per i suoi 16°. Il tannino mitigato dalla presenza dell'alcool e della glicerina si percepisce in maniera velta. Il finale è pieno e rotondo. Ottimo il retrofatto con sentori di marasca e prugna.

### Gradazione alcolica

16% vol.

### Temperatura di servizio ottimale

18-20°C

### Affinità gastronomiche

vino adatto per accompagnare piatti a base di carne, arrostiti e stracotti, anche con pezzature importanti. Ben si sposa con formaggi stagionati.



PRIMITIVO DI MANDURIA  
D.O.C.

# PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C.

## Denominazione

Primitivo di Manduria D.O.C.

## Vitigno

100% Primitivo

## Provenienza

parte della provincia di Taranto e Brindisi

## Vinificazione

le lavinificazione e l'affinamento del Primitivo di Manduria D.O.C. devono essere effettuati all'interno della zona di produzione delle uve Primitivo. La vinificazione è del tipo tradizionale con rimontaggi quotidiani per la prima settimana e ogni due giorni per la seconda settimana di fermentazione. La temperatura di fermentazione è impostata tra i 24°C e i 28°C. Terminata la fermentazione alcolica si passa alla svinatura ed alla pressatura soffice delle bucce, si predispongono le migliori condizioni per l'avvio della fermentazione malolattica e completata quest'ultima si effettuano 2 o 3 travasi prima di avviare il nostro Primitivo di Manduria D.O.C. ad affinare in legno, vengono utilizzati 2 tipi di legno, i tonneau da 500 litri e la botte grande da 6.000 litri. Terminato l'affinamento in legno il nostro staff tecnico seleziona

il Primitivo di Manduria D.O.C. che viene poi prelevato, analizzato e degustato dalla Camera di Commercio di Taranto e se supera i controlli verrà designato idoneo all'imbottigliamento e potrà essere posto in bottiglia.

## Conservazione e invecchiamento

si consiglia la conservazione in locali freschi e asciutti, l'invecchiamento per questo vino può superare i 5-6 anni.

## Colore

rosso intenso, profondo, tendente al granato con l'invecchiamento.

## Profumo

netto, caldo, buona la percezione di sentori di confettura di ribes nero e prugna cui seguono intriganti note di pepe e vaniglia.

## Sapore

eccellente l'entrata in bocca e la seguente sensazione di calore piacevolmente pungente continua poi una interessante nota composta di acidità, salinità e leggera tannicità. Ottima la sensazione che rimane nel cavo orale dopo la deglutizione.

## Gradazione alcolica

15% vol.

## Temperatura di servizio ottimale

18-20°C

## Affinità gastronomiche

si accompagna ottimamente a carni di agnello e formaggi di lunga stagionatura, ottimo con arrostiti di carne. Servire a 16-18°C.

## Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 6.

# LISTINO PREZZI



**AGLIANICO I.G.T.**  
**DEL BENEVENTANO**  
VIPF0282E

---

---

---



**BIFERNO D.O.C.**  
**ROSSO RISERVA**  
VIPF0267D

---

---

---



**PECORINO I.G.T.**  
**TERRE DI CHIETI**  
VIPF0044G

---

---

---



**TAI I.G.T.**  
**VENETO**  
VIPF0082F

---

---

---

# LISTINO PREZZI



**AZZURRA**  
**ROSSO I.G.T. PUGLIA**  
VIPF0225M

---

---

---



**PRIMITIVO DI**  
**MANDURIA**  
VIPF0223P

---

---

---



RINOMATA CANTINA  
**TOMBACCO**  
fondata nel  
1919



follow @rinomatatombacco on



Vinicola Tombacco Srl - Via San Tiziano, 34 - 35010 - Trebaseleghe (Padova)  
Tel. 049.5796999 info@rinomatatombacco.it www.rinomatatombacco.it