

RINOMATA CANTINA
TOMBACCO
fondata nel
1919



WINE BOOK

IT

Azienda certificata che opera attivamente nel mercato vitivinicolo dal 1919

STORIA

Sorta come azienda prettamente agricola, atta alla produzione della frutta, è sempre stata alimentata da un innato amore per la terra e per la tradizione. Fin dai suoi esordi ha concentrato i propri sforzi per ottenere dei prodotti qualitativamente superiori senza mai tradire le aspettative della propria clientela.

Nel 1919, incoraggiata dai risultati ottenuti, iniziò anche la sua attività nel settore vitivinicolo, prima con la coltivazione dei suoi vigneti e la lavorazione delle uve, poi con carattere più commerciale acquistando e lavorando anche i vini di altre aziende e di altre regioni d'Italia.

Fu così che nacque di fatto un'azienda che nel corso degli anni si è andata fortemente imponendo nei mercati italiani ed esteri con svariate tipologie di prodotti.

L'evoluzione dei tempi e le esigenze da parte dei consumatori, sempre più sofisticati nella scelta del prodotto, hanno portato l'azienda a delle scelte radicali: l'installazione presso la propria sede lavorativa di un impianto di imbottigliamento e l'utilizzo di moderne tecnologie di lavorazione delle materie prime hanno dato nuovi impulsi per la ricerca di maggiori canali di vendita.

“Il carattere del vino è prima di tutto determinato dall'ambiente: il clima e la composizione geologica dei terreni su cui l'uva è maturata”

Situata a Trebaseleghe, una cittadina rurale a pochi chilometri dai centri di Padova, Treviso e Venezia, l'Azienda Vinicola Tombacco ha

la fortuna di venirsi a trovare nel cuore delle zone DOC e IGT del Triveneto. Si tratta infatti di un'area protetta dalle montagne, sebbene anche molto vicina al mare, ricca di fiumi e riparata dai venti. In simili condizioni la terra dona generosamente al vino corpo, colore e la sua speciale raffinatezza.

La lunga tradizione e la sua diffusa presenza sul territorio garantiscono inoltre all'azienda l'approvvigionamento dei migliori vini ad ottime condizioni di vendita. Ecco perché è in grado di offrire al consumatore un prodotto di alta qualità a dei prezzi estremamente competitivi.

OGGI

Oggi la Vinicola Tombacco è una delle più importanti aziende vinicole private italiane e ad alto livello anche in ambito internazionale.



NEL MONDO

Con il passare degli anni la Vinicola Tombacco si è ben imposta anche nel mercato internazionale, producendo e imbottigliando vini di tutta Italia.

La grande capacità produttiva, e la costante qualità del vino proposto le permettono infatti di essere presente con i propri vini anche a livello internazionale, in particolare nei paesi dell'Europa e negli Stati Uniti d'America.

“Un grande vino è quello che riesce a cogliere nel modo più compito i profumi, i colori, il sapore che madre natura ha nascosto nel chicco lucente dell’uva matura, che sa espletare nel liquore i misteriosi affascinanti legami fra terra e natura”



ca' del doge



Il Doge di Venezia

In veneziano Doxe, era la suprema magistratura della Repubblica di Venezia, istituita sin dal 697 e durata fino alla caduta della Repubblica, nel 1797.

Il Doge rappresentava il monarca di Venezia.

A seconda dei tempi e delle situazioni agiva da condottiero o da supremo notaio.

Il Doge, Capo della Chiesa di San Marco, era il rappresentante ufficiale di Venezia nelle cerimonie pubbliche e nelle relazioni diplomatiche con gli altri stati e ne mostrava la regalità pur senza regnare.

Il logo rappresenta il simbolo di Venezia: il Leone di San Marco, che in tempo di pace

portava un libro aperto, in tempo di guerra era chiuso.

Il doge aveva una residenza il palazzo Ducale a Venezia, detta appunto Ca' del Doge



Pinot Bianco I.G.T. TreVenezie

Ca' Del Doge

www.rinomatatombacco.it



Vitigno 100% Pinot Bianco

Provenienza triveneto

Vinificazione

vinificazione in bianco di uve sane e selezionate, con separazione immediata delle bucce dopo la pigiatura, il mosto ottenuto viene raffreddato ed illimpidito e posto a fermentare in tini di acciaio ad una temperatura di 18°C, terminata la fermentazione alcolica il vino viene travasato 2 volte e poi filtrato per essere imbottigliato e messo in commercio.

Conservazione ed invecchiamento

in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10°-12°C.

Colore

giallo paglierino.

Profumo

caratteristico, fruttato e persistente, gradevole e leggero.

Sapore

asciutto, sapido, di buona freschezza quando è giovane, di medio corpo, armonico, con note di mela, buona acidità, leggero di alcool, buona persistenza gustativa.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 10-12°C

Affinità gastronomiche

vino da aperitivo, ideale con antipasti, prosciutto crudo e pesce fresco, primi piatti di pasta e riso a base di pesce.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl scatole da 6.

codice ordine: PF0092G



Chardonnay I.G.T. TreVenezie

Ca' Del Doge

www.rinomatatombacco.it



Vitigno 100% Chardonnay

Provenienza Triveneto

Vinificazione

vinificazione in bianco di uve sane e selezionate, con separazione immediata delle bucce dopo la pigiatura, il mosto ottenuto viene raffreddato ed illimpidito e posto a fermentare in tini di acciaio ad una temperatura di 18°C, terminata la fermentazione alcolica il vino viene travasato 2 volte e poi filtrato per essere imbottigliato e messo in commercio.

Conservazione ed invecchiamento

in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10°-12°C.

Si consiglia di berlo giovane.

Colore

paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Profumo

gradevole e delicato, con sentore di mela.

Sapore

secco e vellutato, fruttato che ricorda la mela, floreale che ricorda l'acacia e il miele, di medio corpo, armonico, buona acidità ed alcool, buona persistenza gustativa, da bere soprattutto giovane.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 10-12°C

Affinità gastronomiche

ottimo come aperitivo, con antipasti e affettati, primi e secondi di pesce, crostacei, molluschi, formaggi teneri non fermentati.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl scatole da 6.

codice ordine: PF0023G



Pinot Bianco I.G.T. TreVenezie

Ca' Del Doge

Vitigno 100% Pinot Bianco

Provenienza triveneto

Vinificazione

vinificazione in bianco di uve sane e selezionate, con separazione immediata delle bucce dopo la pigiatura, il mosto ottenuto viene raffreddato ed illimpidito e posto a fermentare in tini di acciaio ad una temperatura di 18°C, terminata la fermentazione alcolica il vino viene travasato 2 volte e poi filtrato per essere imbottigliato e messo in commercio.

Conservazione ed invecchiamento

in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10°-12°C.

Colore

giallo paglierino.

Profumo

caratteristico, fruttato e persistente, gradevole e leggero.

Sapore

asciutto, sapido, di buona freschezza quando è giovane, di medio corpo, armonico, con note di mela, buona acidità, leggero di alcool, buona persistenza gustativa.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 10-12°C

Affinità gastronomiche

vino da aperitivo, ideale con antipasti, prosciutto crudo e pesce fresco, primi piatti di pasta e riso a base di pesce.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl scatole da 6.



www.rinomatiombacco.it

codice ordine: PF0092G

CARUSO

Vino Bianco

Caruso



Vinificazione

vinificazione in bianco di uve sane e selezionate, con separazione immediata delle bucce dopo la pigiatura, il mosto ottenuto viene raffreddato ed illimpidito e posto a fermentare in tini di acciaio ad una temperatura di 18°C, terminata la fermentazione alcolica il vino viene travasato 2 volte e poi filtrato per essere imbottigliato e messo in commercio.

Conservazione ed invecchiamento

in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10°-12°C.

Colore

paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Profumo

gradevole e delicato, con sentore di mela.

Sapore

secco/semisecco e vellutato, fruttato che ricorda la mela golden, floreale che ricorda l'acacia, leggero di corpo, equilibrato, buona acidità, buona persistenza gustativa, da bere soprattutto giovane.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 10-12°C

Affinità gastronomiche

ottimo come aperitivo, con antipasti e affettati, primi e secondi di pesce, crostacei, molluschi.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl scatole da 6.

codice ordine: PF0046



Cabernet I.G.T. Veneto

Ca' Del Doge

www.rinomatatombacco.it



Vitigno 100% Cabernet

Provenienza zona Veneto

Vinificazione

uve selezionate e sane, macerazione in fermentini d'acciaio, dopo la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in vasche di acciaio dove completa la fermentazione malolattica. Dopo una prima fase di decantazione, il vino viene filtrato per poi essere imbottigliato e messo in commercio.

Conservazione ed invecchiamento

in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10°-12°C. Invecchiamento massimo 2 anni, si consiglia di berlo giovane.

Colore

rosso rubino con riflessi verdognoli.

Profumo

vinoso e intenso caratteristico e gradevolmente erbaceo, con sentore di ciliegie more.

Sapore

equilibrato, ricorda la confettura di ciliegie, con retrogusto di caffè e cioccolato, ha un buon apporto di tannini, acidità ed alcool, di corpo, e buona persistenza gustativa, quando è ancora giovane presenta un tannino consistente e abbastanza morbido, che migliorerà ulteriormente con l'invecchiamento.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18°C

Affinità gastronomiche

carni rosse, arrosti, grigliate, insaccati locali, primi con sughi, formaggi stagionati.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl scatole da 6.

codice ordine: PF0287



Merlot I.G.T. Veneto

Ca' Del Doge

Vitigno 100% Merlot
Provenienza zona Veneto
Vinificazione

uve selezionate e sane, macerazione in fermentini d'acciaio, dopo la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in vasche di acciaio dove completa la fermentazione malolattica. Dopo una prima fase di decantazione, il vino viene filtrato per poi essere imbottigliato e messo in commercio.

Conservazione ed invecchiamento

in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10°-12°C. Invecchiamento massimo 2 anni, si consiglia di berlo giovane.

Colore

rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo

vinoso, caratteristico delicato, con leggero sentore di lampone, marasca e mora selvatica.

Sapore

equilibrato, asciutto sapido di buon corpo, armonico, con note di caffè, giustamente tannico, buona acidità ed alcool, buona persistenza gustativa, da bere giovane.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18°C

Affinità gastronomiche

vino da tutto pasto, ottimo con piatti a base di salumi, arrostiti, carne in umido, pollami, maiale, formaggi a pasta morbida e non troppo stagionati.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl scatole da 6.



www.rinomatatombacco.it

codice ordine: PF0288

CARUSO

Vino Rosso

Caruso

Vinificazione

uve selezionate e sane, macerazione in fermentini d'acciaio, dopo la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in vasche di acciaio dove completa la fermentazione malolattica. Dopo una prima fase di decantazione, il vino viene filtrato per poi essere imbottigliato e messo in commercio.

Conservazione ed invecchiamento

in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10°-12°C.

Colore

rosso rubino brillante con riflessi violacei.

Profumo

delicato, vinoso con ottima persistenza, intenso al naso, ricorda la frutta di bosco: ribes, mora, lampone, fragola.

Sapore

secco, sapido e fruttato, con leggero retrogusto di mora selvatica e spezie, leggero di corpo, armonico, buona acidità, leggero di alcool, buona persistenza gustativa, da bere soprattutto giovane.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 14-16°C

Affinità gastronomiche

ottimo con i primi piatti sostanziosi e sughi al ragù, ideale con polenta e salsiccia e preparazioni a base di carne "rossa" alla griglia, arrostito al forno o in umido, accompagna anche formaggi di media stagionatura.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl scatole da 6.



www.rinomatatombacco.it

codice ordine: PF0269



Fioroso Cuvée Vino Frizzante Bianco Ca' Del Doge

Vitigno cuvée di vini bianchi provenienti da vitigni ubicati nel Nord-Est
Provenienza Nord Est

Vinificazione

Le uve raggiunta la giusta maturazione vengono vendemmiate e vinificate, il mostro raffreddato ed illimpidito mediante flottazione. Terminata la fermentazione alcolica il vino nuovo raffreddato ad una temperatura tra i 10°C e i 12°C e dopo 8 giorni viene travasato, ottenendo il vino bianco base frizzante.

Presa di spuma

Il vino bianco base viene filtrato sterilmente, viene aggiunto degli zuccheri necessari alla presa di spuma e di lieviti selezionati adatti alla produzione di vini effervescenti e posto in una vasca (autoclave) per rifermentare e poter raggiungere la sovrappressione desiderata che di solito è compresa tra le 2,00 e le 2,50 atm.

Conservazione ed invecchiamento

deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio.

Colore

giallo paglierino, buona la presenza di spuma al momento del riempimento del calice seguita da una gradevole presenza di bollicine.

Profumo

fine, elegante, con sentori di frutta (mela golden e banana) e fiori bianchi (biancospino glicine).

Sapore

allegrementemente acidulo ed effervescente, giustamente morbido, leggermente sapido, ma nel complesso armonico, piacevole la sensazione data dal perlage.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 6-10°C

Affinità gastronomiche

ottimo da solo come aperitivo con stuzzichini vari. Indicato per accompagnare tutti i patti di pesce e primi piatti in genere.

Confezione

bottiglie da 75 cl scatole da 6.



codice ordine: PF0184E



Il Silvestre Bianco Spumante Extra Dry Ca' Del Doge

Vitigno cuvée di vini bianchi provenienti da vitigni ubicati nel Nord-Est
Provenienza Triveneto

Vinificazione

Le uve raggiunta la giusta maturazione vengono vendemmiate e vinificate, il mostro raffreddato ed illimpidito mediante flottazione. Terminata la fermentazione alcolica il vino nuovo raffreddato ad una temperatura tra i 10°C e i 12°C e dopo 8 giorni viene travasato, ottenendo il vino bianco base frizzante.

Presa di spuma

Il vino bianco base viene filtrato sterilmente, viene aggiunto degli zuccheri necessari alla presa di spuma e di lieviti selezionati adatti alla produzione di vini effervescenti e posto in una vasca (autoclave) per rifermentare e poter raggiungere la sovrappressione desiderata che di solito è compresa tra le 4,00 e le 6,00 atm.

Conservazione ed invecchiamento

deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio.

La massima freschezza aromatica viene espressa nel primo anno di invecchiamento.

Colore

giallo paglierino, buona la presenza di spuma al momento del riempimento del calice seguita da una gradevole presenza di bollicine.

Profumo

fine, elegante, con sentori di frutta (mela golden e banana) e fiori bianchi che ricordano il biancospino e la glicine.

Sapore

allegrementemente acidulo ed effervescente, giustamente amabile, leggermente sapido, ma nel complesso armonico, piacevole la sensazione data dal perlage.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 6-10°C

Affinità gastronomiche

ottimo da solo come aperitivo con stuzzichini vari. Indicato per accompagnare tutti i patti di pesce e primi piatti in genere.

Confezione

bottiglie eleganza da 75 cl scatole da 6.

www.rinomatiombacco.it



codice ordine: PF2483



Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Ca' Del Doge

www.rinomatiombacco.it



Vitigno Glera dall'85% al 100%, possono concorrere, come previsto dal disciplinare fino ad un massimo del 15% i seguenti vitigni Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero vinificato in bianco, Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera e Glera Lunga qualora coltivati in ambito aziendale.

Provenienza le provincie di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza per il Veneto, e le province di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine per il Friuli.

Vinificazione quando le uve stanno raggiungendo la giusta maturazione vengono vendemmiate per ottenere un patrimonio acido ed una superiore freschezza gustativa e poi portate alla cantina di vinificazione dove, dopo aver subito la diraspatura e la pigiatura, vengono poste in una pressa soffice ed il mosto viene separato dalle bucce, raffreddato ed illimpidito mediante flottazione. Al mosto limpido vengono aggiunti i lieviti per avviare la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 16-18°C. Terminata quest'ultima, al vino nuovo viene abbassata la temperatura a 8-12°C e dopo 8 giorni si opera il primo travaso. Abbiamo così ottenuto il vino base spumante Prosecco atto a divenire D.O.C.

Presa di spuma il vino base spumante viene filtrato sterilmente, aggiunto degli zuccheri necessari alla presa di spuma e di lieviti selezionati adatti alla produzione di vini effervescenti e posto in una autoclave per rifermentare e poter raggiungere la sovrappressione desiderata.

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, con una piacevole presenza di spuma al momento del riempimento del calice seguita da un fine e persistente perlage.

Profumo fine, elegante, buona presenza iniziale di note fruttate, mela verde e mela golden, note floreali che ricordano il glicine e la rosa canina.

Sapore piacevole la prolungata sensazione tattile della anidride carbonica, seguita da una delicata percezione dolce ben sposata con la marcata acidità, ottima la lunghezza e persistenza, un Prosecco Spumante armonico e bilanciato. Interessante la rispondenza retrofattiva con quanto percepito al profumo.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6°C

Affinità gastronomiche ottimo da solo come aperitivo con stuzzichini vari. Indicato per accompagnare tutti i patti di pesce, gli affettati in genere, le paste ed i risotti in genere, ben si accompagna anche alle carni bianche.

Confezione bottiglie da 75 cl scatole da 6. Disponibile formato Magnum.

codice ordine: PF2398D 75cl

codice ordine: PF2426D 150cl

serenissima



Serenissima

In latino *Venetiarum ResPublica*, in veneziano *Serenissima Republica*. È il nome di un antico stato indipendente con capitale la città di Venezia.

Nota anche con l'antico nome di Ducato di Venezia, o con gli appellativi di Repubblica di San Marco e, in epoca più tarda, di

Repubblica Veneta, è sovente indicata col semplice appellativo di Serenissima.

Lo Stato includeva, nel XVIII secolo e sino alla sua caduta, gran parte dell'Italia nord-orientale, nonché dell'Istria e della Dalmazia e oltre a numerose isole del Mare Adriatico (il Golfo di Venezia) e dello Ionio orientale.

Al massimo della sua espansione, tra il XIII e il XVI secolo, comprendeva il Peloponneso (Morea), Creta (Candia) e Cipro, gran parte delle isole greche, oltre a diverse città e porti del Mediterraneo orientale.

Serenissima
Repubblica di Venezia


Serenissima

Pinot Grigio D.O.C. delle Venezie

Serenissima

Vitigno 100% Pinot Grigio

Provenienza zona Veneto

Vinificazione

pigiatura soffice delle uve selezionate a cui segue una decantazione statica del mosto refrigerato, nel mosto illimpidito viene avviata la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio ad una temperatura di 16°C, terminata la fermentazione il vino viene travasato 2 volte e poi filtrato per essere posto in bottiglia e "presentato ai nostri clienti" / "messo in commercio".

Conservazione ed invecchiamento

in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10°-12°C. Si consiglia di berlo giovane.

Colore

giallo paglierino.

Profumo

gradevole e delicato e fruttato, caratteristico e intenso ricorda la mela e il fico.

Sapore

secco e vellutato, sapido e fruttato, con leggero retrogusto di mandorla amara, di corpo, armonico, buona acidità ed alcool, ottima la persistenza gustativa, da bere soprattutto giovane.

Gradazione alcolica 12% vol.

Temperatura di servizio ottimale 10-12°C

Affinità gastronomiche

ottimo aperitivo, ideale a tavola con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei. Perfetto con le carni bianche, pesci bolliti grigliati e frittate.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl scatole da 6.

www.rinomatatombacco.it



codice ordine: PF0091L


Serenissima

Chardonnay I.G.T. TreVenezie

Serenissima

Vitigno 100% Chardonnay

Provenienza Triveneto

Vinificazione

vinificazione in bianco di uve sane e selezionate, con separazione immediata delle bucce dopo la pigiatura, il mosto ottenuto viene raffreddato ed illimpidito e posto a fermentare in tini di acciaio ad una temperatura di 18°C, terminata la fermentazione alcolica il vino viene travasato 2 volte e poi filtrato per essere imbottigliato e messo in commercio.

Conservazione ed invecchiamento

in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10°-12°C. Si consiglia di berlo giovane.

Colore

paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Profumo

gradevole e delicato, con sentore di mela.

Sapore

secco e vellutato, fruttato che ricorda la mela, floreale che ricorda l'acacia e il miele, di medio corpo, armonico, buona acidità ed alcool, buona persistenza gustativa, da bere soprattutto giovane.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 10-12°C

Affinità gastronomiche

ottimo come aperitivo, con antipasti e affettati, primi e secondi di pesce, crostacei, molluschi, formaggi teneri non fermentati.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl scatole da 6.

www.rinomatatombacco.it



codice ordine: PF0016F



Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Serenissima

Vitigno Glera dall'85% al 100%, possono concorrere, come previsto dal disciplinare fino ad un massimo del 15% i seguenti vitigni Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero vinificato in bianco, Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera e Glera Lunga qualora coltivati in ambito aziendale.

Provenienza le provincie di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza per il Veneto, e le province di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine per il Friuli.

Vinificazione quando le uve stanno raggiungendo la giusta maturazione vengono vendemmiate per ottenere un patrimonio acido ed una superiore freschezza gustativa e poi portate alla cantina di vinificazione dove, dopo aver subito la diraspatura e la pigiatura, vengono poste in una pressa soffice ed il mosto viene separato dalle bucce, raffreddato ed illimpidito mediante flottazione. Al mosto limpido vengono aggiunti i lieviti per avviare la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 16-18°C. Terminata quest'ultima, al vino nuovo viene abbassata la temperatura a 8-12°C e dopo 8 giorni si opera il primo travaso. Abbiamo così ottenuto il vino base spumante Prosecco atto a divenire D.O.C.

Presa di spuma il vino base spumante viene filtrato sterilmente, aggiunto degli zuccheri necessari alla presa di spuma e di lieviti selezionati adatti alla produzione di vini effervescenti e posto in una autoclave per rifermentare e poter raggiungere la sovrappressione desiderata.

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, con una piacevole presenza di spuma al momento del riempimento del calice seguita da un fine e persistente perlage.

Profumo fine, elegante, buona presenza iniziale di note fruttate, mela verde e mela golden, note florali che ricordano il glicine e la rosa canina.

Sapore piacevole la prolungata sensazione tattile della anidride carbonica, seguita da una delicata percezione dolce ben sposata con la marcata acidità, ottima la lunghezza e persistenza, un Prosecco Spumante armonico e bilanciato. Interessante la rispondenza retrofattiva con quanto percepito al profumo.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6°C

Affinità gastronomiche ottimo da solo come aperitivo con stuzzichini vari. Indicato per accompagnare tutti i patti di pesce, gli affettati in genere, le paste ed i risotti in genere, ben si accompagna anche alle carni bianche.

Confezione bottiglie da 75 cl scatole da 6.



www.rinomatatombacco.it

codice ordine: PF2428E



Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Serenissima

Vitigno Glera dall'85% al 100%, possono concorrere, come previsto dal disciplinare fino ad un massimo del 15% i seguenti vitigni Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero vinificato in bianco, Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera e Glera Lunga qualora coltivati in ambito aziendale.

Provenienza le provincie di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza per il Veneto, e le province di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine per il Friuli.

Vinificazione quando le uve stanno raggiungendo la giusta maturazione vengono vendemmiate per ottenere un patrimonio acido ed una superiore freschezza gustativa e poi portate alla cantina di vinificazione dove, dopo aver subito la diraspatura e la pigiatura, vengono poste in una pressa soffice ed il mosto viene separato dalle bucce, raffreddato ed illimpidito mediante flottazione. Al mosto limpido vengono aggiunti i lieviti per avviare la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 16-18°C. Terminata quest'ultima, al vino nuovo viene abbassata la temperatura a 8-12°C e dopo 8 giorni si opera il primo travaso. Abbiamo così ottenuto il vino base spumante Prosecco atto a divenire D.O.C.

Presa di spuma il vino base spumante viene filtrato sterilmente, aggiunto degli zuccheri necessari alla presa di spuma e di lieviti selezionati adatti alla produzione di vini effervescenti e posto in una autoclave per rifermentare e poter raggiungere la sovrappressione desiderata.

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, con una piacevole presenza di spuma al momento del riempimento del calice seguita da un fine e persistente perlage.

Profumo fine, elegante, buona presenza iniziale di note fruttate, mela verde e mela golden, note florali che ricordano il glicine e la rosa canina.

Sapore piacevole la prolungata sensazione tattile della anidride carbonica, seguita da una delicata percezione dolce ben sposata con la marcata acidità, ottima la lunghezza e persistenza, un Prosecco Spumante armonico e bilanciato. Interessante la rispondenza retrofattiva con quanto percepito al profumo.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6°C

Affinità gastronomiche ottimo da solo come aperitivo con stuzzichini vari. Indicato per accompagnare tutti i patti di pesce, gli affettati in genere, le paste ed i risotti in genere, ben si accompagna anche alle carni bianche.

Confezione bottiglie da 20 cl scatole da 24.



www.rinomatatombacco.it

codice ordine: PF2459D



Serenissima

magnum bianchi

Serenissima

Vino Bianco Due Rose

Gradazione alcolica 11% vol.
Bottiglie doppio bordolesi scatole da 6.
codice per ordine: PF1204

Verduzzo I.G.T. Veneto

Gradazione alcolica 11% vol.
Bottiglie doppio bordolesi scatole da 6.
codice per ordine: PF1207

Pinot Grigio D.O.C. Delle Venezie

Gradazione alcolica 12% vol.
Bottiglie doppio bordolesi scatole da 6.
codice per ordine: PF1222D

Bianco Frizzante

Gradazione alcolica 8% vol.
Bottiglie doppio bordolesi scatole da 6.
codice per ordine: PF1302



www.rinomatatombacco.it



Serenissima

magnum rossi

Serenissima

Cabernet I.G.T. Veneto

Gradazione alcolica 11% vol.
Bottiglie doppio bordolesi scatole da 6.
codice per ordine: PF1410

Merlot I.G.T. Veneto

Gradazione alcolica 11% vol.
Bottiglie doppio bordolesi scatole da 6.
codice per ordine: PF1405



www.rinomatatombacco.it

san tiziano

*San
Tiziano*

Le nostre origini più profonde continuano a vivere nelle etichette della linea San Tiziano.

Il territorio e le tradizioni da cui siamo nati ci legano ad uve e vini che parlano di noi, dei nostri nonni e del mondo di vivere della

campagna Veneta. Un tuffo nella semplicità di sapori autentici e vivaci, l'essenza della nostra cantina.

San
Tiziano

Fragolino Rosso Bevanda aromatizzata

San Tiziano

Bevanda aromatizzata a base vino bianco gusto fragola bianca.
È una bevanda a base di vino che ricorda un vecchio vino molto in voga dopo il secondo conflitto mondiale e diffuso principalmente nell'Italia del nord.

Colore
cristallino.

Profumo
profumo intenso, allegro, aromatico.

Sapore
di fragola.

Affinità gastronomiche
da servire fresco. Indicato come aperitivo e cocktails.

www.rinomatatombacco.it



codice ordine: PF0011E

trevisana



Nel Trevigiano, zona tradizionalmente nota per la coltivazione di vigneti pregiati, nasce nel 1978 l'Azienda Agricola Trevisana che sedici ettari, interamente coltivati a vigneto.

Il territorio ghiaioso, la particolare cura che l'azienda riserva ai propri vigneti, la ricerca

delle più moderne tecniche enologiche, consentono da anni la produzione di vini di gran rilievo.

Azienda in regime di conversione
ad agricoltura biologica

Il vino così prodotto è libero da pesticidi, erbicidi, fertilizzanti e altri prodotti chimici.

L'Azienda Agricola Trevisana è stata tra le prime, negli anni '70, a capire l'importanza dell'utilizzo di metodologie di avanguardia; grazie a ciò, i vini prodotti oggi si distinguono per qualità e genuinità.

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Azienda Agricola Trevisana

Vitigno Glera dall'85% al 100%, possono concorrere, come previsto dal disciplinare fino ad un massimo del 15% i seguenti vitigni Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero vinificato in bianco, Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera e Glera Lunga qualora coltivati in ambito aziendale.

Provenienza le provincie di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza per il Veneto, e le province di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine per il Friuli.

Vinificazione quando le uve stanno raggiungendo la giusta maturazione vengono vendemmiate per ottenere un patrimonio acido ed una superiore freschezza gustativa e poi portate alla cantina di vinificazione dove, dopo aver subito la diraspatura e la pigiatura, vengono poste in una pressa soffice ed il mosto viene separato dalle bucce, raffreddato ed illimpidito mediante flottazione. Al mosto limpido vengono aggiunti i lieviti per avviare la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 16-18°C. Terminata quest'ultima, al vino nuovo viene abbassata la temperatura a 8-12°C e dopo 8 giorni si opera il primo travaso. Abbiamo così ottenuto il vino base spumante Prosecco atto a divenire D.O.C.

Presatura di spuma il vino base spumante viene filtrato sterilmente, aggiunto degli zuccheri necessari alla presatura di spuma e di lieviti selezionati adatti alla produzione di vini effervescenti e posto in una autoclave per rifermentare e poter raggiungere la sovrappressione desiderata.

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, con una piacevole presenza di spuma al momento del riempimento del calice seguita da un fine e persistente perlage.

Profumo fine, elegante, buona presenza iniziale di note fruttate, mela verde e mela golden, note floreali che ricordano il glicine e la rosa canina.

Sapore piacevole la prolungata sensazione tattile della anidride carbonica, seguita da una delicata percezione dolce ben sposata con la marcata acidità, ottima la lunghezza e persistenza, un Prosecco Spumante armonico e bilanciato. Interessante la rispondenza retrofattiva con quanto percepito al profumo.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6°C

Affinità gastronomiche ottimo da solo come aperitivo con stuzzichini vari. Indicato per accompagnare tutti i patti di pesce, gli affettati in genere, le paste ed i risotti in genere, ben si accompagna anche alle carni bianche.

Confezione bottiglie da 75 cl scatole da 6. Disponibile formato Magnum.

www.rinomatiombacco.it



codice ordine: PF2309D

Prosecco Rosé D.O.C. Vino Spumante Extra Dry Azienda Agricola Trevisana

Vitigno Glera dall'85 al 90%, Pinot Nero vinificato in rosso dal 10 al 15%. Provenienza provincie di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza in Veneto, e province di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine in Friuli.

Vinificazione quando le uve glera stanno raggiungendo la giusta maturazione vengono vendemmiate per ottenere un patrimonio acido ed una superiore freschezza gustativa e poi portate alla cantina di vinificazione dove, dopo aver subito la diraspatura e la pigiatura, vengono poste in una pressa soffice ed il mosto viene separato dalle bucce, raffreddato ed illimpidito mediante flottazione. Al mosto limpido vengono aggiunti i lieviti per avviare la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 16-18°C. Terminata quest'ultima, al vino nuovo viene abbassata la temperatura a 8-12°C e dopo 8 giorni si opera il primo travaso, ottenendo il vino base glera per il Prosecco rosato. Al raggiungimento della perfetta maturazione delle uve di Pinot Nero, si dà inizio alla vendemmia. I grappoli arrivano in cantina per essere diraspati e pigiati e posti a fermentare con le bucce nei vinificatori. La fermentazione alcolica avviene a una temperatura controllata di 25°C, i rimontaggi sono programmati e ogni 3 giorni viene eseguito un delestage, dopo 5-6 giorni si esegue la svinatura e la pressatura delle vinacce. Così otteniamo il vino base Pinot Nero per il Prosecco rosato. La base di Pinot Nero viene poi assemblata con la base Glera. E si può procedere alla presatura di spuma.

Presatura di spuma il vino base spumante viene filtrato sterilmente, aggiunto degli zuccheri necessari alla presatura di spuma e di lieviti selezionati per la produzione di vini spumanti e posto in una autoclave per rifermentare e raggiungere la sovrappressione desiderata. In seguito viene raffreddato a -2-0°C e fatto maturare con i lieviti eseguendo brevi batonage. Dopo 60 giorni è possibile filtrare il vino per imbottigliare.

Colore rosa tenue e brillante, piacevole presenza di spuma, perlage persistente.

Profumo fine ed elegante. Note fruttate e floreali tipiche delle uve di provenienza.

Sapore fresco e caratteristico, ottima la lunghezza e persistenza.

Interessante la rispondenza olfattiva con quanto percepito al profumo.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6°C

Affinità gastronomiche Ideale con piatti affumicati, in particolare con salmone, trota fi fiume di acqua dolce e mozzarella.

Confezione bottiglie da 75 cl scatole da 6.

www.rinomatiombacco.it



codice ordine: PF2502D

altri formati disponibili



Alcuni famosi vini della Vinicola Tombacco sono disponibili in innovativi formati multilitro.

Sempre attenta alle novità del mercato, anche nel settore dei contenitori, Vinicola Tombacco

affianca ai classici fusti in acciaio da 25 litri, le nuove innovative confezioni Key Kegs.

La caratteristica distintiva dei key kegs è il principio "bag in ball": il vino è in una sacca

interna, protetta da un robusto contenitore di pressione in PET. Disponibili in diversi formati, realizzati con un materiale innovativo, leggero e riciclabile.

Formati Multilitro fusti in acciaio | key kegs

disponibili in formato da 20litri key kegs

Minimo ordine 3 pallets per linea di prodotto

Freschetto Bianco Tappo Oro F250001

Vino bianco ottenuto dalla sapiente vinificazione di uve bianche, alla vista si presenta con un gradevole colore giallo paglierino, all'olfatto si ritrovano delle piacevoli sensazioni fruttate, al palato seducente e leggermente amabile. Ottimo l'accompagnamento ai primi piatti e salumi in genere. Temperatura di servizio 8-10°C. Gradazione 11% vol. Residuo zuccherino di 10 g/l.

Birbo Tappo Grigio F250002

Vino bianco ottenuto dalla sapiente vinificazione di uve bianche, di un bel colore giallo chiaro, profumi floreali con sentori di agrume, gusto deciso ed asciutto. Il Birbo è indicato per accompagnare zuppe in genere e primi piatti saporiti. Temperatura di servizio 8-10°C. Gradazione 12% vol. Residuo zuccherino di 6 g/l.

Freschetto Rosso Tappo Rosso F250201

Vino rosso ottenuto dalla attenta vinificazione di uve rosse, di un bel colore rosso rubino, con delicati sentori di frutti rossi, morbido, sapido al gusto. Ottimo l'accompagnamento alle carni bianche. Temperatura di servizio 8-10°C. Gradazione 11% vol. Residuo zuccherino di 10 g/l.

Merlot I.G.T. Veneto Tappo Grigio F250203

Vino rosso ottenuto dalla attenta vinificazione di uve Merlot I.G.T. del Veneto, di colore rosso vivo, al naso ritroviamo delle note di frutta nera quali mora e mirtillo, al gusto si presenta leggero, amabile, tipico. Ottimo l'accompagnamento con le paste al sugo di carne. Temperatura di servizio 12-16°C. Gradazione 11% vol. Residuo zuccherino di 10 g/l.

Cabernet I.G.T. Veneto Tappo Blu F250202

Vino rosso ottenuto dalla attenta vinificazione di uve cabernet, di colore rosso intenso con riflessi violacei, interessante la sinergia di sentori erbacei e di frutti rossi, sapore caratteristico, leggermene abboccato, sapido. Ottimo l'accompagnamento con secondi piatti a base di cacciagione e carni rosse alla brace. Temperatura di servizio 12-16°C. Gradazione 12% vol. Residuo zuccherino di 10 g/l.

Raboso I.G.T. Veneto Tappo Giallo F250208

Vino rosso ottenuto dalla attenta vinificazione di uve I.G.T. Raboso, di colore rosso rubino intenso con intriganti riflessi violacei, sentori di frutta rossa in particolare ciliegia e marasca, piacevole contrasto tra acidità ed amabilità. In questa versione d'annata ben si accompagna a formaggi e salumi. Temperatura di servizio 12-16°C Gradazione 11% vol. Residuo zuccherino di 25 g/l.

Brioso Dry Bianco Tappo Bianco F250101

Vino frizzante a fermentazione naturale ottenuto dalla vinificazione di uve bianche, gradevole colore giallo con riflessi verdognoli, profumo piacevole con sentori fruttati, gusto armonico, sapido, asciutto. Ideale per accompagnare la cucina a base di pesce. Temperatura di servizio 4-8°C. Gradazione 11% vol. Residuo zuccherino di 8,5 g/l.

Bianco Martinelli Tappo Verde Scuro F250103

Vino frizzante a fermentazione naturale ottenuto dalla vinificazione di uve bianche, di colore giallo paglierino scarico, ha profumi freschi e fruttati in particolare mela e pera, al gusto perfetta è l'armonia tra l'acidità e l'amabilità, piacevole l'effervescenza finale. Ideale per accompagnare gli antipasti. Temperatura di servizio 4-8°C. Gradazione 10,50% vol. Residuo zuccherino di 16 g/l.

Bianco I.G.T. Veneto Tappo Giallo F250109

Vino frizzante a fermentazione naturale ottenuto dalla sapiente vinificazione di uve I.G.T. Glera del Veneto Orientale, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, fruttato e aromatico, piacevolmente frizzante, leggermente acidulo, morbido, sapido ed elegante nel finale. Perfetto negli aperitivi e nei cocktails, indicato per accompagnare i piatti a base di pesce. Temperatura di servizio 4-8°C. Gradazione 10,50% vol. Residuo zuccherino di 16 g/l.

Briscolo Rosé Tappo Oro F250512

Vino frizzante a fermentazione naturale ottenuto dalla vinificazione di uve bianche, di un bel colore rosato intenso con riflessi cerasuoli, fruttato, vinoso, intrigante la nota acida che ben si armonizza con il residuo zuccherino. Perfetto l'accostamento durante gli aperitivi con gli stuzzichini. Temperatura di servizio 4-8°C. Gradazione 10,50% vol. Residuo zuccherino di 30 g/l.

Lambrusco Rosso Frizzante Tappo Verde Scuro F250301

Vino frizzante a fermentazione naturale ottenuto dalla vinificazione di uve rosse, all'olfatto si presenta vinoso, intenso con sentori di frutta rossa, giustamente dolce, sapido, equilibrato. Temperatura di servizio 8-12°C. Gradazione 9% vol. Residuo zuccherino di 50 g/l.

Settebello Rosso Frizzante Tappo Blu F250304

Vino frizzante a fermentazione naturale ottenuto dalla vinificazione di uve rosse, eteree note di piccoli frutti rossi bilanciate da sentori erbacei, pieno, morbido, giustamente amabile. Temperatura di servizio 8-12°C. Gradazione 10,50% vol. Residuo zuccherino di 30 g/l.



Pinot Grigio D.O.C.
Delle Venezie
Ca' Del Doge

PF1203D



Chardonnay I.G.T.
TreVenezie
Ca' Del Doge

PF0023G



Pinot Bianco I.G.T.
TreVenezie
Ca' Del Doge

PF0092G



Vino Bianco
Caruso

PF00046



Cabernet I.G.T.
Veneto
Ca' Del Doge

PF0287



Merlot I.G.T.
Veneto
Ca' Del Doge

PF0288



Vino Rosso
Caruso

PF0269



Fioroso Cuvée
Bianco Frizzante
Ca' Del Doge

PF0184E



Il Silvestre
Bianco Spumante
Ca' Del Doge

PF2483



Prosecco D.O.C.
Spumante
Ca' Del Doge

PF2398D (75cl)
PF2426D (150cl)



Pinot Grigio D.O.C.
Delle Venezie
Serenissima

PF0091L



Chardonnay I.G.T.
TreVenezie
Serenissima

PF0016F



Prosecco
D.O.C. Spumante
Serenissima

PF2428E



Prosecco
D.O.C. Spumante
Serenissima

PF2459D



Fragolino Bianco
San Tiziano

PF0011E



Prosecco
D.O.C. Spumante
Azienda Agricola Trevisana

PF2309D



Prosecco Rosé
D.O.C. Spumante
Azienda Agricola Trevisana

PF2502D

RINOMATA CANTINA
TOMBACCO
fondata nel
1919



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