

Cantina Toblino

Italia - Trentino-Alto Adige - Madruzzo (TN)



TOBLINO

Proprietà / Fondatori 600 soci viticoltori / piccolo numero di soci viticoltori

Inizio Attività 1960

Vitivinicultura Tradizionale / Biologica Certificata

Ettari 850

Bottiglie prodotte 450.000 di cui Linea "Vent" 80.000

DA FORA MANZONI BIANCO TRENTINO BIO

100% Manzoni Bianco

Zona di produzione: Madruzzo (TN)

Terreno: un vigneto giovane di poco meno di 10 anni, situato a 250m slm su un terreno di origine fluviale, ricco di scheletro, con un importante substrato di ghiaie e ciottoli

Vendemmia: manuale

Vinificazione: poco dopo la pressatura soffice delle uve, il mosto viene suddiviso in parte in acciaio dove svolge una breve fermentazione con macerazione a freddo, in anfore di terracotta dove rimane a contatto con le bucce per i successivi 7 mesi

Affinamento: al termine del passaggio in anfora, il vino viene assemblato proseguendo il suo affinamento in acciaio fino all'imbottigliamento, oltre 10 mesi dopo la vendemmia.

Conclude il suo affinamento in bottiglia per alcuni mesi, ottenendo un perfetto bilanciamento tra aromi e freschezza

Colore: giallo paglierino luminoso e brillante, con lievi riflessi verdolini

Profumo: aromi di frutta matura con note di mela cotogna, pesca gialla, pera matura, ananas e frutto della passione.

Delicate sfumature minerali e leggere note speziate

Sapore: fresco ed equilibrato, con un palato complesso, molto aromatico che avvolge con sentori fruttati. Un finale persistente che lascia grande freschezza grazie alla buona acidità e mineralità

Grado Alcolico: 12,5% vol



Cantina Toblino nasce nel 1960 da un gruppo di viticoltori della Valle dei Laghi che uniscono le loro forze per la raccolta e produzione di uve di qualità. Sin dal principio è ben saldo il legame tra la cooperazione sociale, le persone ed il territorio. L'importanza dell'innovazione e delle tradizioni sono per Cantina Toblino la base dello sviluppo e della crescita viticola ed enologica della Valle dei Laghi. Continui investimenti in tecnologie all'avanguardia, con uno sguardo al biologico e alla sostenibilità per poter produrre uve e vini di qualità eccelsa. Prima del 2010 inizia un percorso verso la sostenibilità, l'utilizzo di energie rinnovabili, la produzione integrata, il biologico. Un processo che continua e non si ferma, che si rivolge al futuro. Da una parte l'Azienda Agricola Toblino Srl, controllata da Cantina Toblino, dove si coltivano i circa 40 ettari dell'antica mensa vescovile secondo i dettami della viticoltura biologica. Dall'altra i soci viticoltori di Cantina Toblino, più di 600, per un totale di oltre 850 ettari vitati, di cui un terzo convertiti o in conversione al biologico. Una realtà di vera eccellenza, frutto del lavoro e dell'intelligenza dell'uomo. "La cura del vigneto ed il rispetto della vocazione di un territorio sono fondamentali per la produzione di vini identitari e di qualità".

Nato nel 2018 il progetto “Vènt”, è la punta di diamante di Toblino, perfetto interprete di un territorio unico e particolare come quello della Valle dei Laghi.