CUZZIOLGRANDIVINI

Cantina Toblino

Italia - Trentino-Alto Adige - Madruzzo (TN)



FOLL CHARDONNAY TRENTINO BIO

100% Chardonnay

Zona di produzione: Madruzzo (TN)
Terreno: un vigneto nel pieno della sua maturità, collocato a 250m slm su un terreno d'origine arcaica, creato nel corso del tempo dai ghiacciai e dal fiume Sarca, parte integrante della Valle dei Laghi, composto da depositi ghiaiosi e sabbiosi
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, in botte piccola di rovere francese in cui svolge la fermentazione malolattica
Affinamento: i vini vengono assemblati per poi affinare ulteriormente in acciaio fino all'imbottigliamento oltre 10 mesi dopo la vendemmia e per alcuni mesi in bottiglia, integrando al meglio le caratteristiche organolettiche sviluppate nel corso dei diversi affinamenti
Colore: profondo giallo paglierino dai riflessi dorati
Profumo: raffinato ed elegante, con piacevoli sentori fruttati di pere Williams, pesca bianca, mela Golden che si uniscono a note floreali di gelsomino e mughetto
Sapore: ingresso delicato in bocca per poi aprirsi e riempire il palato con tutta la sua complessità, vivacità ed eleganza. Un finale molto fine e persistente, minerale e sapido, di grande freschezza e spessore aromatico
Grado Alcolico: 12,5% vol

CANTINA
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

Cantina Toblino nasce nel 1960 da un gruppo di viticoltori della Valle dei Laghi che unirono le forze per raccogliere e produrre di uve di qualità. Sin dal principio è ben saldo il legame tra la cooperazione sociale, le persone ed il territorio: l'innovazione e il rispettodelle tradizioni sono per Cantina Toblino la base per la crescita viticola ed enologica della Valle dei Laghi. 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.