

# 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

## FOLL CHARDONNAY TRENTO 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 mugugno

**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 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.