

Cantina Toblino

Italia - Trentino-Alto Adige - Madruzzo (TN)



LARGILLER NOSIOLA VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

100% Nosiola

Zona di produzione: Madruzzo (TN)

Terreno: terreno d'origine fluviale con una forte componente argillosa

Vendemmia: manuale

Vinificazione: la selezione delle migliori uve Nosiola consente di svolgere una pressatura soffice per estrarre lentamente un mosto di alta qualità a cui segue una macerazione leggera sulle bucce. Subito dopo, si avvia la fermentazione in botti grandi di rovere dove il vino affina per oltre 6 anni prima dell'imbottigliamento

Affinamento: in seguito ad un affinamento in bottiglia che si protrae per alcuni mesi e dopo quasi 7 anni dalla vendemmia, il vino è finalmente pronto per essere commercializzato. Per questo motivo, il Largiller viene prodotto solo nelle migliori annate, quando la qualità delle uve esprime la sua massima potenzialità

Colore: profondo colore giallo paglierino con brillanti riflessi dorati

Profumo: intenso e complesso: alle lievi sfumature fruttate che ricordano il pompelmo e la mela verde, si accompagnano soffici tocchi floreali che richiamano la ginestra ed il taglio selvatico, lasciando sul finale un delicato ricordo di nocciola

Sapore: struttura equilibrata, ampio, rotondo e di ottima persistenza, concludendo molto fine ed elegante con sentori di legno e minerali

Grado Alcolico: 12,5% vol

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 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.