

Cantina Toblino

Italia - Trentino-Alto Adige - Madruzzo (TN)



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

LAS LAGREIN TRENINO BIO

100% Lagrein

Zona di produzione: Madruzzo (TN)

Terreno: vigneto di oltre 10 anni, maturo ed in grado di esprimere la sua potenza, collocato a 250m slm su un terreno di origine glaciale calcareo-argilloso, con presenza di ghiaia

Vendemmia: manuale

Vinificazione: poco dopo la pigia-diraspatura, il mosto svolge la fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini tronco-conici di rovere francese, successivamente viene travasato in botti di rovere francese dove svolge la fermentazione malolattica che si protrae per oltre 20gg, dando al vino un colore rosso rubino e un tannino morbido

Affinamento: oltre 12 mesi nelle stesse botti piccole di rovere francese in cui si è svolta poco prima la fermentazione malolattica, il vino viene poi travasato in serbatoi d'acciaio dove vi rimane fino all'imbottigliamento. Infine, conclude il suo affinamento con alcuni mesi in bottiglia, integrando con il passare del tempo i tannini

Colore: profondo colore rosso rubino con sfumature granate

Profumo: profumo inebriante di ciliegia, mora, mirtillo, ribes nero contornato da sentori di violetta. Armoniosa nota speziata e poi cacao, caffè, chiodi di garofano

Sapore: potente ma elegante, palato rotondo, corposo che avvolge con note di frutti di bosco maturi e spezie. Tannino maturo e tenace. Finale lungo e rotondo

Grado Alcolico: 12,5% vol



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 rispetto delle 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.