CUZZIOLGRANDIVINI

Cantina Toblino

Italia - Trentino-Alto Adige - Madruzzo (TN)



PRAAL PINOT BIANCO TRENTINO BIO

100% Pinot Bianco

Zona di produzione: Madruzzo (TN)
Terreno: conoidi a bassa pendenza e a morfologia regolare con depositi sabbioso-ghiaiosi
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: le diverse parti vengono assemblate per poi affinare ulteriormente in acciaio fino all'imbottigliamento, oltre 10 mesi dopo la vendemmia. Seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia, per ottenere un perfetto equilibrio organolettico
Colore: intenso giallo paglierino con sfumature dorate
Profumo: profumo delicato, armonioso, minerale. Il frutto richiama il cedro, la mela, il kiwi con un accenno di fiori bianchi, biancospino e pietra focaia. Una leggera nota speziata si accompagna e completa il quadro
Sapore: ingresso in bocca preciso, con un palato fresco, sapido e piacevolmente equilibrato, contornato da sentori fruttati e floreali con richiami minerali. Un finale lungo, persistente, che lascia grande freschezza ed equilibrio
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.