CUZZIOLGRANDIVINI

Cantina Toblino

Italia - Trentino-Alto Adige - Madruzzo (TN)



CANTINA
TOBLINO

VINO SANTO TRENTINO

100% Nosiola

Zona di produzione: Madruzzo (TN)
Terreno: asciutto e ricco di ghiaia
Vendemmia: manuale
Vinificazione: la pressatura avviene tradizionalmente durante la Settimana Santa, dopo uno dei più lunghi appassimenti al mondo che si protrae per quasi 6 mesi, ottenendo così il prezioso mosto del Vino Santo con rese quasi infinitesimali. Successivamente, si avvia la fermentazione in botte piccole di rovere francese che si protrae per oltre 2 anni andando a ridure gradualmente la concentrazione zuccherina
Affinamento: nelle medesime botti piccole di rovere francese dove riposa per oltre 10 anni, terminando la sua lunga maturazione con oltre un anno in bottiglia
Colore: ambrato brillante
Profumo: bouquet straordinariamente complesso ed elegante, con ricordi di pesca ed albicocca sovra-matura, confetture e miele
Sapore: piacevolmente dolce e rotondo, una grande persistenza ed un'importante acidità che si equilibra perfettamente con il residuo zuccherino per dar vita ad un connubio armonico e mai stucchevole
Grado Alcolico: 12,5% vol



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.