

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

VINO SANTO TARENTINO

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 ridurre 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



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 "Vent", è la punta di diamante di Toblino, perfetto interprete di un territorio unico e particolare come quello della Valle dei Laghi.