



ACQUISTATO IL

"Largiller" Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT 2016

2016

Pregiato cru della Valle del Laghi



Svinando

Questo vino biologico nasce in uno dei cru più pregiati della Valle del Laghi, la località "Argiller". Questa area è caratterizzata da terreni di origine fluviale con una forte componente argillosa, da cui deriva il nome del vino. Un terroir capace di conferire a questo bianco un carattere distintivo. 100% Nosiola, questo è l'unico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino. Un'uva preziosa e rara, capace di esprimere al meglio le particolarità del suo territorio d'origine. Coltivata nei vigneti che circondano la Valle dei Laghi, la Nosiola è un vitigno dalla maturazione tardiva che beneficia del clima mite della valle e della costante ventilazione, elementi che ne preservano la freschezza e la fragranza. La vendemmia avviene a fine settembre, con un'attenta selezione manuale delle uve. La vinificazione inizia con una pressatura soffice, seguita da una breve macerazione sulle bucce per arricchire il profilo aromatico del vino. La fermentazione, poi, ha luogo in grandi botti di rovere, dove il Largiller affina per oltre 6 anni, acquisendo complessità e profondità. Solo dopo un ulteriore affinamento in bottiglia, il vino è finalmente pronto per essere gustato. Circa 7 anni dopo la vendemmia! Questo lungo processo fa sì che il Largiller venga prodotto solo nelle annate migliori, quando le uve esprimono il loro massimo potenziale. Una lunghissima attesa che viene ripagata fin dal primo assaggio. Nel calice Largiller si presenta di un profondo colore giallo paglierino arricchito da brillanti riflessi dorati. Al naso è intenso e complesso, con un bouquet che spazia dalle note fruttate di pompelmo e mela verde. Poi delicati sentori floreali di ginestra e taglio selvatico, oltre a un sottile tocco di nocciola sul finale. In bocca è ampio, equilibrato e rotondo, con una struttura raffinata che si conclude con una piacevole persistenza e una leggera nota minerale e legnosa, che aggiunge profondità e finezza. Vino dal grande potenziale di invecchiamento, con il passare del tempo sviluppa nuovi sentori, regalando emozioni sempre diverse.

Fondata nel 1960 nel cuore della suggestiva Valle dei Laghi, Cantina Toblino ben rappresenta l'eccellenza e la tradizione vitivinicola del Trentino. Nata dall'iniziativa di un gruppo di appassionati viticoltori locali, la cantina è oggi il simbolo di un forte legame tra le persone, il territorio. Un bel esempio di cooperazione, in oltre sessant'anni di storia, Cantina Toblino è diventata un punto di riferimento per la viticoltura della Valle, grazie a un approccio che unisce ricerca, innovazione e un profondo rispetto per l'ambiente. I suoi vigneti, che si estendono su oltre 850 ettari, rappresentano un vero laboratorio a cielo aperto. Qui si coltivano varietà autoctone come la Nosiola, l'unico vitigno bianco autoctono del Trentino, usata per la produzione del Vino Santo, la Schiava e il Marzemino. Poi Chardonnay e Pinot Grigio, che trovano in questo territorio condizioni ideali per esprimere al meglio le loro potenzialità. L'azienda agricola Toblino Srl, cuore produttivo della cantina, gestisce direttamente circa 40 ettari in regime biologico, il Largiller è il risultato di un complesso lavoro svolto in tutte le fasi, dalla coltivazione all'imbottigliamento. La cantina è dotata di tutti i macchinari necessari per la produzione di vini di alta qualità, con un'attenzione particolare alla sostenibilità e alla trasparenza.

La Vigna

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

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Trentino

Uve nosiola 100%

**Gradazione
Temp. Servizio** 8 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione La vendemmia avviene a fine settembre, seguendo attentamente l'andamento climatico e vegetativo dell'annata, raccolta e selezione manuale delle uve. In seguito la vinificazione si svolge con pressatura soffice per estrarre lentamente il 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. 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.

Sensazioni Colore giallo paglierino con brillanti riflessi dorati. Al naso, il Largiller è molto intenso e complesso, con un bouquet che spazia dalle note fruttate che ricordano il pompelmo e la mela verde, a delicatezze floreali di ginestra e taglio selvatico, lasciando sul finale un delicato ricordo di nocciola. In bocca, il vino è ampio, rotondo e di ottima persistenza, con una struttura raffinata che si conclude con una piacevole persistenza e una leggera nota minerale e legnosa, che aggiunge profondità e finezza. L'attesa è ripagata fin dal primo assaggio. Nel calice Largiller si presenta di un profondo colore giallo paglierino arricchito da brillanti riflessi dorati. Al naso è intenso e complesso, con un bouquet che spazia dalle note fruttate di pompelmo e mela verde. Poi delicati sentori floreali di ginestra e taglio selvatico, oltre a un sottile tocco di nocciola sul finale. In bocca è ampio, equilibrato e rotondo, con una struttura raffinata che si conclude con una piacevole persistenza e una leggera nota minerale e legnosa, che aggiunge profondità e finezza. Vino dal grande potenziale di invecchiamento, con il passare del tempo sviluppa nuovi sentori, regalando emozioni sempre diverse. Perfetto come aperitivo o abbinato a piatti di pesce, carni bianche, sashimi di tonno. Eccezionale con la parmigiana di melanzane.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821