ACQUISTATO IL .....

"Pràal" Pinot Bianco Trentino DOC 2020 2020

Fresco e sapido



Trentino DOC, Pinot Bianco, Praal è uno dei buoni vini proposti qui da Cantina Toblino. Nasce nel cuore della Valle dei Laghi, precisamente nella zona di Madruzzo, a 250 metri sul livello del mare. Questo territorio affascinante, modellato dall'azione dei ghiacciai, si caratterizza per suoli ghiaiosi e sabbiosi che conferiscono al vino un'impronta minerale distintiva. Il microclima, qui, è unico. Influenzato dalla vicinanza ai laghi e dalle correnti fresche che scendono dalle Dolomiti, si crea un ambiente ideale per la coltivazione di uve di qualità. Come il Pinot Bianco, protagonista di questa etichetta, capace di esprimere grande freschezza e complessità aromatica. I vigneti di Cantina Toblino sono coltivati in regime biologico, con pratiche agronomiche rispettose dell'ambiente che valorizzano le caratteristiche varietali dei vitigni. Le uve vengono raccolte a metà settembre, con vendemmia manuale, per selezionare solo i grappoli migliori, assicurando la massima qualità del prodotto finale. Dopo la raccolta, le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice. Il mosto viene suddiviso: una parte fermenta brevemente in acciaio, dove avviene anche una macerazione a freddo. L'altra parte viene posta in anfore di terracotta, dove rimane a contatto con le bucce per sette mesi, arricchendosi di complessità e profondità. Le due masse vengono quindi assemblate e lasciate affinare ulteriormente in acciaio per oltre dieci mesi, seguiti da un periodo di riposo in bottiglia, che conferisce al vino equilibrio e rotondità. Questo lungo processo si traduce in un vino caratterizzato da un intenso colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso rivela un bouquet armonioso e delicato, dove si fondono note di frutta come cedro, mela e kiwi, accompagnate da sfumature floreali di biancospino e accenni di pietra focaia. Un leggero sentore speziato completa il quadro. In bocca è fresco e sapido, con un equilibrio perfetto tra acidità e morbidezza. I richiami minerali e fruttati si fondono in un finale lungo e persistente.

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, inclusi i vigneti storici dell'antica mensa vescovile. Negli anni, Cantina Toblino ha investito in modo mirato in tecnologie innovative e sostenibili, dalla selezione delle uve in vigna fino alla vinificazione in cantina. Questo impegno costante per la qualità ha permesso di ottenere riconoscimenti prestigiosi e di affermarsi come una delle realtà più dinamiche e rappresentative del panorama vitivinicolo trentino.

La Vigna

Terreno terreno ghiaioso e sabbioso d'origine glaciale, che crea un vino spiccatamente minerale.

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Trentino

Uve pinot bianco 100%

Gradazione

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione La vendemmia avviene a metà 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 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. Dopo questa fase, 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.

Sensazioni Colore intenso giallo paglierino con sfumature dorate. Al naso, profumo delicato, armonioso e intenso. Si sentono la mela, il kiwi con un accenno di fiori bianchi, biancospino e pietra focaia che completa il quadro. Un ingresso in bocca preciso, con un palato fresco, sapido e persistente, che lascia un piacevole sentori fruttati e floreali con richiami minerali. Un finale lungo e persistente, che lascia una piacevole sensazione di freschezza ed equilibrio.

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