



ACQUISTATO IL

"Vent" TrentoDoc Extra Brut

2021

Elegante e complesso



La Vigna

Terreno

terreno di origine fluvio-glaciale composto da materiale calcareo e ghiaioso-sabbioso.

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Vino spumante extra brut

Provenienza

Trentino

Uve

Chardonnay 100%

Gradazione

12,5% vol

Temp. Servizio

10 gradi

Quando Berlo

entro 3 anni

Abbinamento

Apertivo, Menù di pesce

Vinificazione

Vendemmia da fine agosto ad inizio settembre, una volta colta la vigna si procede con la maturazione del frutto. Dopo la vinificazione ed il tiraggio in bottiglia, si procede con il fermento invecchiamento in bottiglia. I lieviti presenti nel vino interagiscono con i componenti del vino, creando un equilibrio tra acidità e freschezza. Il vino maturerà in bottiglia per almeno 36 mesi, consentendo ai lieviti di interagire con i componenti del vino.

Sensazioni

Perlage fine e persistente, giallo paglierino intenso dai riflessi dorati. Al naso, si apre un bouquet di grande complessità e finezza, con sentori di cedro maturo, scorza d'arancia, mela renetta croccante che si fondono con ricordi fragranti di crosta di pane, mandorle e leggeri sentori speziati. Al palato, si presenta con ingresso seducente ed un perfetto equilibrio di sentori fruttati, speziati e ammandorlati. Una freschezza ed eleganza innata che terminano con una lunga persistenza gustativa che riporta alla mente la Valle dei Laghi.

La Valle dei Laghi, nel cuore delle Dolomiti di Brenta, non lontana dal Lago di Garda, è una zona che gode di un microclima ideale per la viticoltura. Caratterizzata da temperature miti e dalla costante presenza di venti che donano freschezza ai vigneti. Qui i suoli sono di origine fluvio-glaciale, ricchi di calcare e ghiaia. Tutti elementi che contribuiscono a rendere lo Chardonnay il vero protagonista di questa valle. E lo Chardonnay è anche il protagonista di questo spumante biologico proposto da Cantina Toblino. Trento DOC Vent Extra Brut Millesimato è figlio di una vendemmia manuale che avviene tra fine agosto e inizio settembre, quando le uve raggiungono il perfetto equilibrio tra maturazione e acidità. Metodo classico, dopo la prima vinificazione delle basi, il vino viene imbottigliato per la seconda fermentazione, seguita da un affinamento in contatto con i lieviti che si prolunga per circa 36 mesi. Segue la sboccatura e un leggero dosaggio che mantiene intatta la freschezza e l'eleganza del vino. Nel calice, Vent Extra Brut si presenta di un intenso colore giallo paglierino dai riflessi dorati e un perlage fine e persistente. Al naso, si scopre un bouquet complesso e raffinato, dove le note agrumate di cedro maturo e scorza d'arancia si fondono con quelle di mela renetta croccante, crosta di pane, mandorle e un leggero sentore speziato. In bocca sorprende per il perfetto equilibrio tra sentori fruttati, speziati e ammandorlati. La freschezza e la lunga persistenza gustativa richiamano le brezze della Valle dei Laghi, regalando un'esperienza di degustazione raffinata e memorabile. Grazie al lungo affinamento sui lieviti, questo Trento DOC ha una buona capacità di invecchiamento, conservando freschezza e complessità per 5-7 anni dalla sboccatura. Vino estremamente versatile, è perfetto come aperitivo. Sulla tavola accompagna antipasti leggeri a base di pesce di lago, crostacei e formaggi stagionati.

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

maturazione del frutto. Dopo la vinificazione ed il fermento invecchiamento in bottiglia, i lieviti presenti nel vino interagiscono con i componenti del vino, creando un equilibrio tra acidità e freschezza. Il vino maturerà in bottiglia per almeno 36 mesi, consentendo ai lieviti di interagire con i componenti del vino.

innovazione: dall'installazione di impianti fotovoltaici ai sistemi di illuminazione a led, ogni passo è stato mosso per ridurre l'impatto ambientale e garantire un futuro più sostenibile.

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 N. Iscrizione Registro Imprese