



ACQUISTATO IL .....

Maso Toresella Chardonnay Trentino DOC Riserva 2023 2023

## Lo Chardonnay che viene dalle Dolomiti



*Svinando*

Uno Chardonnay di montagna che proviene dalla cosiddetta Valle dei Laghi, incuneata tra i monti ai piedi delle Dolomiti, poco distante dal Lago di Garda. Un piccolo angolo di paradiso dove i vigneti crescono bene grazie al benefico effetto prodotto dall'escursione termica tra il tepore del giorno e la frescura della notte. Maso Toresella è il risultato di una attenta vinificazione e si rivela subito un vino piacevolmente beverino. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo oro, non eccessivamente carico. Al naso si percepisce un leggero sentore di vaniglia che caratterizza i primi secondi della degustazione. Ma basta ossigenare leggermente il vino nel calice per cogliere anche i profumi più freschi e fruttati che ricordano la mela gialla e la pesca. In bocca è piacevolmente secco, ben sostenuto da una fresca acidità.

Non fatevi ingannare dalle dimensioni. Perché Cavit, ossia Cantina Viticoltori del Trentino, è sì una delle più grandi aziende vinicole italiane (e forse al mondo) ma la qualità dei suoi vini è assoluta e certificata. Cavit, per i più puntigliosi, non è una semplice cooperativa ma addirittura una cooperativa di cooperative, che unisce e commercializza i vini di dieci cantine sociali trentine, con circa 4.500 viticoltori associati e oltre 5.500 ettari vitati. Un mare di vigna da cui, ogni anno, nasce un oceano di vino. Cavit, però, raccoglie, esamina e seleziona le materie prime prodotte dalle cantine associate, seguendo con cura ogni fase: dall'affinamento all'imbottigliamento. Per questo oggi Cavit è considerata quasi un sinonimo della viticoltura trentina moderna. E non a caso collabora con il rinomato Istituto Agrario di San Michele all'Adige (Fondazione Edmund Mach), che forma i tecnici più qualificati al mondo, e con altri centri di ricerca enologica nazionali. Qualità e quantità, per una volta in Trentino vanno a braccetto!

### La Vigna

#### Terreno

Il vigneto è collocato nelle vicinanze del Lago di Toblino. Quest'area si è formata in seguito allo sbarramento della valle ad opera del conoide del fiume Sarca, un deposito di materiali che il fiume stesso ha trasportato verso valle nel corso del tempo.

#### Esposizione

250 m s.l.m.

#### Allevamento Densità imp.

5.000 ceppi x ettaro

### Il Vino

#### Tipologia

Vino bianco fermo

#### Provenienza

Trentino

#### Uve

CHARDONNAY 100%

#### Gradazione

13,00% VOL

#### Temp. Servizio

14°

#### Quando Berlo

5-10 anni

#### Abbinamento

Risotto con radicchio, pesce spada con capperi e pomodorini, dentice al cartoccio

#### Vinificazione

Dopo la pigiatura delle uve, il mosto è rimasto a contatto con le bucce per 10 ore a temperatura di 10 °C per favorire l'estrazione degli aromi. La fermentazione è avvenuta interamente in barriques di rovere con tostatura molto leggera, per un terzo nuove e due terzi di secondo e terzo passaggio, dove il vino è rimasto ad affinare per 6 mesi per poi essere assemblato e riposare alcune settimane in un serbatoio in acciaio inox. Dopo l'imbottigliamento eseguito ad aprile 2018, viene effettuato un ulteriore affinamento in bottiglia di circa un anno.

#### Sensazioni

Colore oro pallido; al naso un leggero sentore di vaniglia lascia spazio a profumi che ricordano la pesca e la frutta esotica. Al palato è secco ma sostenuto da una fresca acidità tipica del Trentino. Morbido e vellutato con un finale persistente.

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