ACQUISTATO IL .....

Maso Toresella Chardonnay Trentino DOC Riserva 2023 2023



Lo Chardonnay che viene dalle Dolomiti

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.

© 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