



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 usato per la produzione del Vino Santo, la Schiava e il Marzemino, Pinot 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 ultimi anni, la cantina ha investito in ricerca e sviluppo per migliorare la qualità del vino, adottando tecniche di coltivazione e vinificazione innovative. Dal 2015, la cantina ha ottenuto il riconoscimento di Cantina Biologica, dimostrando il suo impegno per la sostenibilità e la qualità del prodotto. La cantina è anche un punto di riferimento per la comunità, organizzando degustazioni e corsi di cucina, e collaborando con le scuole e le associazioni locali per promuovere la cultura del vino e la valorizzazione del territorio.

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, 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, che lascia una 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821