Italian wines in the world: Foll di Cantina Toblino

scritto da Redazione Wine Meridian | 6 Giugno 2020



Foll 2018

Colore: Bianco
Anno di produzione: 2018
Prezzo: 18,80 euro
Produzione annua: 5.000 bottiglie
Denominazione: Trentino Doc
Affinamento: Affinamento in parte in acciaio, anfore di terracotta a contatto con le bucce per 7 mesi e botte piccola di rovere francese.
Uvaggio: 100% Chardonnay

Il biglietto da visita della provincia di Trento in termini enologici è sicuramente lo Chardonnay. Vitigno introdotto da ben oltre un secolo in questo angolo montano d'Italia, ha trovato un habitat che risulta trasversale per le sue finalità produttive, come in nessun'altra parte della penisola.

Cantina Toblino, da sempre attenta alle dinamiche biologiche e di ricerca sulla qualità sul territorio, grazie ai suoi soci ed ai bravissimi enologi, ha creato uno Chardonnay, il "Foll" inserito nelle selezioni di questa azienda denominate "Vènt".

Questo Chardonnay, nasce da fermentazioni in acciaio e parte in legno, per garantire quella struttura generale che si

affina poi in parte in anfora assieme alle sue bucce. Il blend che ne deriva, lasciato riposare in acciaio per molti mesi ed altrettanti mesi in bottiglia, fa nascere questo vino che al naso ricorda la carezza del vento per freschezza e ampiezza, un vento che caratterizza questa valle a nord del lago di Garda, altro grande protagonista di questo microclima unico ed identitario.

I sentori di mandorlo, abbinati a melone, note agrumate e fiori bianchi, fornisce un'ampiezza ed al tempo stesso la franchezza dello Chardonnay, curato fin nei minimi particolari, per poi al palato essere avvolti da un armonico equilibrio tra sapidità, acidità e mineralità a dir poco sbalorditivo.

Gli anni di ricerca sono quasi avvolti nel retrogusto di questo vino, così lungo e caratteriale, elegante e complesso, lasciando così un ricordo indelebile al degustatore.

Ottimo abbinato a paste ripiene e pesci con buona struttura come il rombo o l'anguilla, noi lo abbiamo accompagnato con un ottimo grana Trentino assaporando dal vigneto il vento che accompagnava lo sguardo su questi panorami incantati.

Company Profile

Cantina Toblino nacque nel 1960 nel cuore della Valle dei Laghi e del Piano Sarca, zona di secolare tradizione vitivinicola nelle vicinanze del Lago e del Castello di Toblino, per iniziativa di un gruppo di appassionati viticoltori che intravidero un grande potenziale nei terreni circostanti. Ad oggi, i nostri soci-viticoltori sono più di 600 con quasi 850 ettari vitati. L'attenzione che prestano alla cura del vigneto è molto alta, un lavoro manuale continuo che richiede passione e pazienza. Queste sono le nostre linee di prodotto, create per rispondere a tutte le esigenze: Trento DOC (Antares Brut, Antares Nature, Antares Rosé), Classici (bianchi, rossi, rosati e dolci), Selezioni "Vènt" (L'Ora-

Nosiola Selezione, eLimarò-Rosso, Largiller-Nosiola Selezione, Vino Santo, Foll-Chardonnay, Praàl-Pinot Bianco, Da Fòra-Manzoni Bianco, Las-Lagrein, Baticòr-Pinot Nero). Presso il Selling Point e l'Hosteria Toblino, avrete la possibilità di acquistare e degustare i nostri vini accompagnati dalle gustose proposte dello chef Sebastian Sartorelli e di partecipare ad indimenticabili Wine Tour & Tastings.

Cantina Toblino s.c.a
Via Longa, 1 – Fr. Sarche
38076 Madruzzo (TN)
T +39 0461 564168
EMAIL marketing@toblino.it
WEBSITE www.toblino.it