Maso Toresella Chardonnay 2021
Trentino DOC Riserva

MASO TORESELLA

Lo Chardonnay è tra i vitigni a frutto bianco più conosciuti nel mondo. In Trentino è largamente coltivato, interessando quasi tutto l'ambiente viticolo e avendo di fatto trovato un ambiente ideale alle sue esigenze sia pur con risultati diversi in funzione delle diverse aree di coltivazione.

ZONA DI PRODUZIONE

Valle dei Laghi, incuneata tra i monti ai piedi delle Dolomiti poco distante dal Lago di Garda. Il vigneto è collocato nelle vicinanze del Lago di Toblino nel comune catastale di Calavino a 250 m s.l.m. 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. Il clima è di tipo sub-mediterraneo ed è caratterizzato dalla presenza di una brezza che soffia costantemente (Ora del Garda), rendendo l'ambiente idoneo ad ottenere vini con importanti caratteri di finezza ed eleganza.

DENOMINAZIONE

Trentino DOC Riserva

VITIGNI

Esclusivamente Chardonnay, prodotto in vigneti allevati a filare con una densità di impianto superiore ai 5.000 ceppi ad ettaro.

ABBINAMENTI

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

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vendemmia è stata effettuata manualmente alla fine di Settembre. Dopo la diraspapigiatura delle uve, il mosto è rimasto a contatto con le bucce per 12 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 8 mesi per poi essere assemblato e riposare alcune settimane in un serbatoio in acciaio inox. Dopo l'imbottigliamento eseguito a Luglio 2022, è stato effettuato un ulteriore affinamento in bottiglia.

DATI ANALITICI

Alcool: 13,00% vol.
Acidità totale: 6,10 g/l
Estratto secco totale: 23,0 g/l;
Zuccheri residui: secco;
Contiene solfiti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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. Morbido, elegante con un finale persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

12 –14°C

Cavit S.C. Sede Legale: Via del Ponte 31, 38123 Trento
Tel 0461.381711 | email: cavit@cavit.it | sito web: www.cavit.it www.altemasi.it
FB: @cavitvinitrentini IG: @cavitvinitrentini

CAVIT TRENTO