

Maso Toresella Chardonnay 2018

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 245 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 Guyot unilaterale con una densità di impianto di 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 metà di settembre. Dopo la diraspigiatura 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 10 mesi per poi essere assemblato e riposare alcuni mesi in un serbatoio in acciaio inox.

Dopo l'imbottigliamento eseguito a maggio 2019, segue un ulteriore affinamento in bottiglia per più di 24 mesi.

DATI ANALITICI

Alcool: 13,30% vol.
Acidità totale: 5,80 g/l
Estratto secco netto: 22,4 g/l;
Zuccheri residui: secco;
Contiene solfiti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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



TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 12 -14°C