CANTINA TOBLINO PRESENTA IL NUOVO VENT RISERVA TRENTO DOC

written by Marco Salvaterra | 2 novembre 2022



Oltre 60 mesi di affinamento per la prima annata che si inserisce nel progetto enologico volto a promuovere la viticoltura biologica e la biodiversità nella Valle dei Laghi

Dalla Valle dei Laghi nasce ***Vent Riserva* 2015**, il nuovo Trento Doc Extra Brut di **Cantina Toblino**. Lo spumante rappresenta la vera punta di diamante della **linea *Vènt***: selezione enoica dedicata al territorio e alle caratteristiche del suo microclima – come la brezza che soffia sui vigneti della zona – **promotrice di una viticoltura responsabile**, attenta all'ambiente e alle biodiversità locali, che parte dalla passione dell'uomo in vigna e in cantina.

Questo progetto enologico trova le sue radici nel 2014, anno in cui sono state fatte le prime prove di vinificazione, e prosegue poi nel 2015 con la realizzazione delle prime bottiglie di uno spumante che trascorre **oltre 60 mesi sui lieviti**. Una maturazione così importante permette un invecchiamento di più di 3 anni in cantina per apprezzare l'evoluzione di aromi e struttura del Trento Doc firmato dalla cooperativa trentina, vera custode della tradizione vitivinicola della Valle dei Laghi.

Da **sole uve chardonnay** selezionate con cura e raccolte a mano nella prima decade di settembre, la Riserva di Toblino è figlia di una **vendemmia attenta**, espressione dei migliori grappoli provenienti da vigneti allevati a guyot posti a un'altitudine che va da un minimo di 250 metri a un massimo di 500 metri s.l.m, con una resa per ettaro di 50 ettolitri. Dopo una pressatura soffice, la fermentazione del vino base avviene per il 70-75% in acciaio e per la restante parte in tonneau di rovere francese al quarto e quinto passaggio.

Il perlage fine e persistente esalta l'intenso colore giallo paglierino dai riflessi dorati del *Vent Riserva*. Un **bouquet di grande complessità e finezza**, con sentori di cedro maturo, scorza d'arancia e mela che si fondono a ricordi fragranti di crosta di pane, accompagna un ingresso allettante al palato con note fruttate, speziate e ammandorlate. La freschezza e l'eleganza equilibrata della bollicina sono solo l'introduzione a una lunga

persistenza gustativa che descrive in modo sublime le caratteristiche tipiche della zona di produzione.
Servito nel classico calice a tulipano, questo Trento Doc Extra Brut è ideale per un aperitivo speciale, dando il meglio con antipasti leggeri a base di crostacei, pesce di lago e pesce bianco. Si sposa anche a primi piatti, a secondi dai sapori delicati o a un gustoso tagliere di formaggi stagionati.
Vent Riserva Extra Brut Trento Doc Millesimato 2015 di Cantina Toblino è commercializzato da Cuzziol GrandiVini e si può trovare nelle migliori enoteche e nello shop della cantina al **prezzo consigliato di 40 euro**.