

Maso Toresella Chardonnay 2017
Trentino DOC Riserva
IL MASO

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. Introdotto verso la fine dell'800 dall'Istituto Enologico di San Michele all'Adige, occupa oggi circa un terzo dell'intero vigneto trentino.



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. In questo ambiente che circonda il lago si ritrovano specie vegetali di tipo sub-mediterraneo in cui la roverella, il carpino nero e l'orniello si alternano a fitti boschi di leccio, una quercia tipica dell'ambiente mediterraneo.

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

Vinificazione ed affinamento: La vendemmia è stata effettuata manualmente alla metà di settembre. Dopo la diraspapigiatura 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 6 mesi per poi essere assemblato e riposare alcune settimane in un serbatoio in acciaio inox.

Dopo l'imbottigliamento eseguito ad aprile 2018, viene effettuato un ulteriore affinamento in bottiglia di circa un anno.

Dati analitici: -Alcool: 13,00% vol. -Acidità totale: 5,90 g/l -Estratto secco totale: 21,5 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 tipica del Trentino. Morbido e vellutato con un finale persistente.

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

Temperatura di servizio: 12 – 14°C