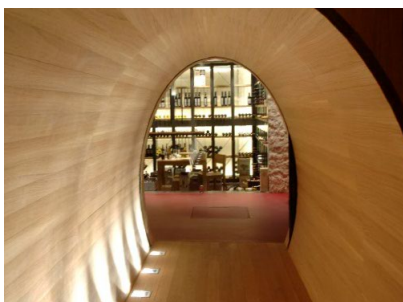
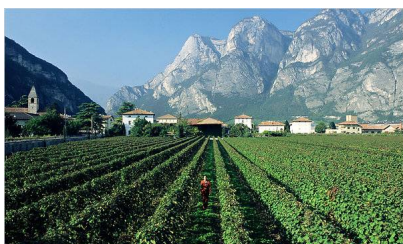




CantinaToblino

Trentino Alto Adige
Toblino



Sarche - Trento

Anno di Fondazione: 1960

Proprietà: Società cooperativa con oltre 600 soci conferitori.

Enologo: Lorenzo Tomazzoli

Ettari vitati: La cantina raccoglie uve da una superficie totale di 700 ettari di suddivisi tra i piccoli produttori.

Numero bottiglie: 400.000 sono le bottiglie prodotte della linea Toblino

Cantina Toblino si può definire una cooperativa agricola composta da tante piccole realtà artigianali. Nata intorno al 1960 per iniziativa di un gruppo di viticoltori che intravidero fin da allora la possibilità di una particolare affermazione qualitativa dei vini prodotti nella Valle dei Laghi, raccoglie e vinifica oggi le uve conferite da più di circa 600 piccoli viticoltori associati che operano in un territorio di grande fascino paesaggistico e dalle particolari condizioni microclimatiche che permettono di produrre vini di spiccata tipicità.

Grazie al benefico influsso della ventilazione proveniente dal vicino Lago di Garda, alle diverse tipologie di terreni e di collocazioni altimetriche da 150 a oltre 800 m/slm ogni vitigno riesce ad esprimere nei vini le migliori caratteristiche varietali.

I vigneti disposti sulla piana del fiume Sarca (150-400 metri s.l.m.) traggono vantaggio dal particolare clima ventilato e asciutto. Il terreno, secco e ricco di scheletro, e la costante interazione tra l'Ora del Garda, un vento caldo che spirava da sud-ovest del lago di Garda nel pomeriggio, e i venti freddi provenienti da nord che spirano nella stretta valle del Limarò, assicurano una buona escursione termica tra giorno e notte.

I vigneti disposti ad un'altitudine maggiore nelle colline e nella montagna della Val Cavedine e del Bleggio vicino a Stenico, traggono vantaggio da particolari condizioni pedo-climatiche, che sono il segreto dell'aroma e dell'eleganza di alcuni vini come il Müller Thurgau e il Kerner. I cosiddetti "vini di montagna" crescono in vigneti che possono raggiungere un'altitudine di 800 metri. Solo in queste aree, grazie al clima fresco e alle elevate escursioni termiche, riescono ad esprimere le loro particolari caratteristiche varietali, donando al vino finezza, complessità e struttura.

La coltivazione dei vigneti avviene con una grande attenzione alla eco sostenibilità da parte dei singoli conferitori. La cantina ha acquisito nel 1999 una grande azienda agricola prospiciente alla cantina, proprietà dell'Istituto Diocesano del Clero di Trento, che viene condotta in regime di agricoltura biologica certificata. Su una superficie vitata di circa 40 ettari, sono stati reimpiantati 12 ettari a Guyot, con alcune tra le più interessanti tipologie varietali. Nei rimanenti 28 ettari, a pergola trentina, dopo aver provveduto ad un energico diradamento, con conseguente riduzione delle rese, sono state prodotte le prime partite selezionate ed in parte già imbottigliate. Da qui si ottengono le uve per il pregiato "eLimarò".

La cantina di vinificazione è dotata di un moderno impianto fotovoltaico che consente di produrre energia da fonti rinnovabili riducendo così ulteriormente l'impatto ambientale.

Le pratiche enologiche messe in atto in cantina sono orientate all'ottenimento di vini il più possibile rispettosi della qualità e della tipicità delle uve dalle quali sono prodotti.