



Filippo e Marco Tonini



Esclusiva Italia

- 🏠 20.000
- 3 ha: Chardonnay, Pinot Bianco
- 2 ha: Marzemino Gentile

2021	TrentoDoc Nature	Bianco	X-Brut	metà luglio 2024
2020	TrentoDoc Nature	Bianco	X-Brut	quantità limitata
2019	TrentoDoc Nature <b>Magnum</b>	Bianco	X-Brut	
2017	TrentoDoc Riserva « Le Grile »	Bianco	X-Brut	
2021	Trentino Marzemimo DOC Superiore d'Isera	Rosso	Secco	

## L'IMPRONTA DELLA PASSIONE

Questa piccola realtà vitivinicola-biologica a conduzione familiare nasce nel 2011, per desiderio di Marco, viticoltore appassionato. Nel 2023 questa azienda, che negli anni si è fatta conoscere, è cresciuta ed ha deciso di fare un ulteriore passo avanti, lasciando spazio alla nuova generazione, a Filippo, figlio maggiore della famiglia, facendolo in maniera anche tangibile, cambiando il suo nome in "Tonini Viticoltori in Isera". La famiglia Tonini si dedica con passione alla coltivazione dei suoi vigneti sulle colline soleggiate di Isera, in Vallagarina (Trentino), collocati tra i 200 e gli 800 mt di altitudine, con un'attenzione particolare per le tradizioni e l'ambiente, rispettosa dei cicli biologici e degli equilibri della natura. I vigneti dell'azienda sono coltivati in parte con la tradizionale "pergola trentina" e in parte a guyot, su terrazze sostenute da muretti a secco e pezzi più pianeggianti, e coprono una superficie di circa otto ettari. Dal 2013 l'azienda ha inoltre raggiunto il traguardo della **Certificazione biologica** ed ha intrapreso da subito la strada della produzione di vini, nel rispetto della terra che ama, e che rispecchiano l'animo schietto di chi li produce: vini non scontati, veri, di carattere. Due le passioni: il Trentino Marzemino, nella versione Superiore d'Isera, vitigno tipico del territorio che trova un habitat ideale proprio sui terreni basaltici di quelle colline, ed il Trento DOC, spumante Classico, nella versione Pas dosè, o Nature, 30 e 60 mesi sui lieviti, che rispecchiano il carattere deciso di quel terroir, circondato delle montagne, i cui vigneti baciati dal sole e accarezzati dall'ora che sale dal Lago di Garda, e dalla frescura della notte, donano alle uve che lo compongono, Chardonnay e Pinot Bianco, struttura, mineralità e complessità.

"Ha l'impronta del viticoltore sull'etichetta e ciò dimostra tutta la caparbietà del titolare. Marco Tonini e suo figlio Filippo portano avanti con piglio da enusiasti vigneroni la loro piccola cantina, curando uve per il loro classico spumante Trentodoc, senza tralasciare dedizioni speciali al marzemino. Quest'ultimo è sicuramente tra i più rappresentativi della varietà. Violaceo, variegato, ben amalgamato e in grado di sfidare qualche stagione per l'affinamento in bottiglia." - **Gambero Rosso BERE BENE 2020**

"Questa realtà ha un obiettivo dichiarato: **fare vini di tradizione mantenendo un tratto giovane e schietto.**" - **Vinibuoni d'Italia 2022**



### TrentoDoc Nature

- 🍷 Chardonnay 70%, Pinot Bianco 30%
- 🍷 25-30 anni
- 🍷 Uve raccolte a mano, 7 mesi in acciaio e 30 mesi in bottiglia.
- 🍷 0,5 gr.
- 🍷 13.000
- 🍷 5 anni
- 🍷 Piatti a base di pesce o carni bianche, primi piatti a base di verdure, ed è ottimo con salumi d'ogni genere.
- 🍷 Paglierino e luminoso, perlage fine e continuo, naso sottile ma netto. Nitida vena agrumata, sfumature di alloro. Dinamico, acidità ben bilanciata, freschezza, grande equilibrio e piacevolezza.
- ♥ Il dinamismo.



### TrentoDoc Riserva « Le Grile »

- 🍷 Chardonnay 100%
- 🍷 25 anni
- 🍷 Uve raccolte a mano, 7 mesi in acciaio e 60 mesi in bottiglia.
- 🍷 1,1 gr.
- 🍷 2.000
- 🍷 5 anni
- 🍷 Piatti a base di carni bianche primi piatti a base di verdure, ed è ottimo con salumi d'ogni genere.
- 🍷 Perlage fine e continuo, naso sottile, note di agrumi, sfumature di erbe, cioccolato bianco e pesca noce. Sapido, quasi salato, intrigante. Incisivo, vivace e articolato, di grande sapidità, ben bilanciato e profondo.
- ♥ La sapidità.



### Trentino Marzemimo DOC Superiore d'Isera

- 🍷 Marzemino gentile 100 %
- 🍷 35-40 anni
- 🍷 Uve raccolte a mano, 10 mesi in acciaio, 12 mesi in cemento e 2 mesi in bottiglia.
- 🍷 4.000
- 🍷 3-4 anni
- 🍷 Salsiccia stufata servita con polenta, coniglio al forno, salumi o insaccati serviti caldi o freddi.
- 🍷 Rosso rubino, profumo vinoso e delicato con sentore di viola mammola e frutti rossi; il gusto è pieno e armonico. Vino che fa della bevibilità il punto di forza.
- ♥ La voglia di bere la bottiglia