



## ABATE NERO

Azienda nata nei primi anni Settanta grazie alla perspicacia di alcuni amici che, con passione e tenacia, hanno contribuito al miglioramento del mondo spumantistico trentino. A quasi cinquant'anni di distanza, Roberta, figlia di uno dei fondatori, Luciano Lunelli, venuto a mancare da poco, porta avanti gli insegnamenti del padre, grande figura nel settore vitivinicolo della regione. Anche quest'anno la costanza qualitativa è confermata e, tra le eccellenze, il Domini Nero 2015 risulta di spessore e grande finezza.

**INDIRIZZO** Sponda Trentina, 45  
38121 Trento (TN)  
**TELEFONO** 0461 246566  
**MAIL** info@abatenero.it  
**WEB** www.abatenero.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1973  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 2 **BOTTIGLIE** 65.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Roberta Lunelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giancarlo Melchiorri  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** No



## BALTER

Grazie alla cantina, costruita con grande attenzione all'ambiente, la famiglia Balter persegue la sua filosofia nel rispetto della vite e del territorio. Accolti nello splendido castelliere, i visitatori possono apprezzare sia l'ospitalità sia i grandi vini. In particolare gli spumanti raggiungono livelli di pregio, e per merito dei terreni di origine morenica riescono a esprimere ottima struttura e piacevole sapidità. L'anima storica sono i vini rossi, la cui espressione aziendale è riconoscibile e apprezzabile.

**INDIRIZZO** Via Vallunga II, 24  
38068 Rovereto (TN)  
**TELEFONO** 0464 430101  
**MAIL** info@balter.it  
**WEB** www.balter.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1990  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 70.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Balter  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Paolo Inama  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 (91) TRENTO BRUT DOMINI NERO 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €30  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 60 mesi sui lieviti  
Paglierino lucente dalle incessanti e sottili catenelle. L'eleganza al naso richiama lime e mela renetta per poi virare verso pan biscotto e nocciola. L'equilibrio di bocca gioca su una spalla acida invidiabile che conduce a un entusiasmante finale dalla scia agrumata. Aragosta alla catalana.

### 🍷 TRENTO BRUT CUVÉE DELL'ABATE RISERVA 2010

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €39  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 120 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 TRENTO BRUT DOMINI 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €28  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 48 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 TRENTO PAS DOSÉ RISERVA 2014

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20%  
Alc.12,5% | €45 | Bt.2.500 | Ferm. Legno e Acciaio | 72 mesi sui lieviti  
Splendente, dorato perlage, dalla grana finissima. Invitante gamma ricca di sensazioni di erba limoncina, pesca gialla e cedro che lasciano il posto a sentori di pan brioche. L'affilata struttura si esprime attraverso l'equilibrio tra la cremosità e la sferzante sapidità. Freschezza agrumata appagante. Rana pescatrice al forno.

### 🍷 CABERNET SAUVIGNON 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 BARBANICO 2018

Rosso Igt - Lagrein 60%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 20%  
Alc.13,5% | €25 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷 TRENTO BRUT CUVÉE DELL'ABATE RISERVA 2009

"Siamo prima di tutto contadini" è una frase che l'azienda Bellaveder considera imprescindibile, nella filosofia della propria conduzione. Su un promontorio con una visuale che rispecchia il nome della cantina, la famiglia Luchetta produce vini che sono espressione di un luogo che non ha mai perso la sua identità, con uno stile pulito, frutto di un appassionato lavoro in campagna. Altra realtà di proprietà è il vigneto San Lorenz, ubicato nella valle dei Laghi, a un'altitudine di 600 metri, dove vengono coltivate le uve müller thurgau e pinot nero per le omonime selezioni.

**INDIRIZZO** Maso Belvedere, 1  
Località Faedo - 38098  
San Michele all'Adige (TN)  
**TELEFONO** 0461 650171  
**MAIL** info@bellaveder.it  
**WEB** www.bellaveder.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2004  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI 12 BOTTIGLIE** 80.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Tranquillo Luchetta  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Luca Gasperinatti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luca Gasperinatti  
**VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ**

I fratelli Bolognani proseguono l'attività avviata dal papà Nilo nella storica sede di Lavis. I vigneti di proprietà, e quelli dei fidati conferitori, sono principalmente collocati in Val di Cembra e sulle colline a nord di Trento, per una produzione incentrata soprattutto sulla bacca bianca. Per Nilo, il Trento Doc Extra Brut, presentato con una sboccatura più recente e con una sosta sui lieviti di oltre 12 mesi in più rispetto alla precedente edizione, esprime la propria peculiarità territoriale, sfiora l'eccellenza e denota la grande passione e lungimiranza aziendale.

**INDIRIZZO** Via Stazione, 19  
38015 Lavis (TN)  
**TELEFONO** 0461 246354  
**MAIL** info@bolognani.com  
**WEB** www.bolognani.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1952  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI 4 BOTTIGLIE** 45.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Diego, Sergio  
e Renzo Bolognani  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Diego Bolognani  
Renzo Bolognani  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Sergio Bolognani  
Renzo Bolognani  
**VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ**

## 🍷 TRENTINO MÜLLER THURGAU SAN LORENZ 2020

Bianco Doc - Müller Thurgau 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.7.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Giallo paglierino dalla brillante luminosità. Gli aromi sono delicati e variegati, spaziano da cenni di melone e pesca bianca alle erbe di montagna, con nuance di salvia. Il palato è appuntito ma caratterizzato da un equilibrio encomiabile. Lunghissima sapidità e precisione di bocca. Filetto di orata alle erbe aromatiche.

## 🍷 TRENTINO LAGREIN DUNKEL MANSUM RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13,5% | €19 | Bt.7.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷 TRENTO BRUT NATURE RISERVA 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.13% | €24  
Bt.14.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 36 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

## 🍷 TRENTO EXTRA BRUT PERNILO 2014

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €29  
Bt.1.200 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi  
65 mesi sui lieviti

Paglierino luminoso dal vitale perlage. Si dipanano profumi di mela, pesca bianca, cedro e pasticceria appena lievitata. La bocca viene appagata da un sorso pieno, dalla schietta sapidità. Lunga persistenza degli aromi con ritorni fruttati di grande soddisfazione. Lasagna di mare.

## 🍷 CABERNET MERLOT GABÀN 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Merlot 35%, Cabernet franc 25%  
Alc.14% | €25 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷 SAUVIGNON 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.13% | €12 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## CANTINA ALDENO

Gli oltre trecento soci della cooperativa conferiscono uve provenienti dal vasto areale compreso tra Trento e Rovereto, lungo il percorso del fiume Adige, con sempre maggiori quantità di vigneti certificati biologici. La cantina, con il suo curato punto vendita, offre una gamma molto ampia di vini. Dagli autocotoni ai principali internazionali, è possibile scegliere diverse versioni, dai base fino alle riserve. Cinque le tipologie di Trento Doc, che negli ultimi anni ha raggiunto livelli di eccellenza con l'Altinum Riserva. Merita menzione la linea composta da ben undici etichette vegane.

**INDIRIZZO** Via Roma, 76

38060 Aldeno (TN)

**TELEFONO** 0461 842511

**MAIL** info@cantinaaldeno.com

**WEB** www.cantinaaldeno.com

**ANNO FONDAZIONE** 1910

**VITICOLTURA** Convenzionale e

biologica certificata

**ETTARI** 330 **BOTTIGLIE** 310.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Cooperativa

di produttori

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Stefano Paternoster

Walter Webber

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Francesco Nardelli

**VENDITA DIRETTA** Sì  **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINA DI LA-VIS  
E VALLE DI CEMBRA

Due cantine, un'unica realtà: a unirle, una strada di quindici chilometri costellata di vigneti lungo il torrente Avisio. I terreni si estendono, tra le altre, sulle colline di Lavis, di Sorni, di Trento e della Vallagarina, con altitudini tra i 200 e gli 800 metri, donando espressioni diversificate. Eccellente il müller thurgau, che sui terrazzamenti della val di Cembra regala delle sensazioni peculiari. Decisamente meritevoli sia i rossi sia i Trento Doc, che riescono a esprimere la tipicità delle bollicine di montagna.

**INDIRIZZO** Via del Carmine, 7

38015 Lavis (TN)

**TELEFONO** 0461 440111

**MAIL** cantina@la-vis.com

**WEB** www.la-vis.com - www.

cembracantinadimontagna.it

**ANNO FONDAZIONE** 1948

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 1050 **BOTTIGLIE** 3.300.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ**

Cooperativa di produttori

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Ezio Dallagiacomà

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Corrado Aldrighetti

**VENDITA DIRETTA** Sì  **VISITA IN AZIENDA** Sì

## TRENTINO PAS DOSÉ ALTINUM RISERVA 2014

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 70%, Pinot nero 30%

Alc.12% | €30 | Bt.2.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

70 mesi sui lieviti

Paglierino brillante screziato da venature oro con perlage incessante. Ricco il bouquet, con cedro e albicocca a primeggiare su uno sfondo di erbe aromatiche. Ottima struttura e coerenza tra naso e bocca che alterna cremosità a pennellate fresco-sapide. Finale dal ricordo vanigliato. Sfogliatina croccante ai formaggi di malga.

## CENTENARIO UN SECOLO E 10

Rosso Igt - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 35%, Lagrein 10%

Marzemino 5% | Alc.13,5% | €15 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio

Mat. Legno 28 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## TRENTINO BRUT ALTINATE BLANC DE BLANC BIOVEGAN 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €18

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 36 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

TRENTINO MÜLLER THURGAU  
VIGNA DELLE FORCHE CEMBRA CANTINA  
DI MONTAGNA 2018

Bianco Doc - Müller Thurgau 100% | Alc.12,5% | €21 | Bt.7.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Un giallo paglierino luminoso dal quale emergono profumi floreali di tiglio e maggiorana, per poi lasciare spazio a cedro, mela e pesca bianca. L'eleganza del sorso si riscontra per tutta la durata dell'assaggio, lungo e appagante, e sfocia in un epilogo di carattere. Involtino di trota in foglia di vite.

## MASO FRANCH CANTINA LA-VIS 2016

Bianco Igt - Manzoni bianco 100% | Alc.14% | €29 | Bt.5.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

TRENTINO RIESLING VIGNA CANCÒR CEMBRA  
CANTINA DI MONTAGNA 2018

Bianco Doc - Riesling 100% | Alc.12% | €21 | Bt.5.700 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Risotti di terra

TRENTINO PAS DOSÉ  
ALTINUM RISERVA 2013

TRENTINO PAS  
DOSÉ ALTINUM 2014 | 2015

TRENTINO  
MÜLLER THURGAU  
VIGNA DELLE FORCHE 2017

●○○○

## CANTINA D'ISERA

Oltre cent'anni all'insegna di questo comprensorio sulla sponda destra dell'Adige, ovvero del Marzemino, vino simbolo delle colline basaltiche di Isera e della cantina che ne porta il nome. Con duecento soci e altrettanti ettari vitati, ha attirato a sé uno staff di prim'ordine, che segue la vinificazione bilanciando sapientemente i vantaggi delle nuove tecnologie con la saggezza delle antiche tradizioni. Tutte le etichette, proposte in interpretazioni diversificate, esprimono il profilo della Vallagarina, a garanzia di quello che questo luogo può dimostrare.

**INDIRIZZO** Via al Ponte, 1  
38060 Isera (TN)  
**TELEFONO** 0464 433795  
**MAIL** [info@cantinaisera.it](mailto:info@cantinaisera.it)  
**WEB** [www.cantinaisera.it](http://www.cantinaisera.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1907  
**VITICOLTURA** Convenzionale e biologica certificata  
**ETTARI** 200 **BOTTIGLIE** 400.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ**  
Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Massimo Tarter  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Massimo Tarter  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●○○○

## CANTINA RIVA DEL GARDA

Siamo in un luogo dove la brezza alpina incontra il tepore mediterraneo, e i vigneti si trovano adagiati su pendii morenici caratteristici nel loro genere. Qui la cantina di Riva del Garda coltiva sapientemente sia la vite sia l'ulivo, con una meticolosità che ritroviamo in tutti i prodotti. In un areale così particolare, con l'ampia escursione termica tra la notte e il giorno, trovano spazio sia le varietà a bacca bianca sia a bacca rossa. Interessante la produzione di due Trento Doc che in questo microclima originale esprimono le proprie caratteristiche fondative.

**INDIRIZZO** Via San Nazzaro, 4  
38066 Riva del Garda (TN)  
**TELEFONO** 0464 552133  
**MAIL** [info@agririva.it](mailto:info@agririva.it)  
**WEB** [www.agririva.it](http://www.agririva.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1957  
**VITICOLTURA** Convenzionale, biologica e certificata SQNPI  
**ETTARI** 300 **BOTTIGLIE** 250.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ**  
Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Furio Battellini  
Simone Faitelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Simone Faitelli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 TRENTINO MARZEMINO 2019

Rosso Doc - Marzemino 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.200.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Rubino lucente dai riflessi porpora. Olfatto intrigante di ciliegia e mora di gelso, sospinte da una delicata speziatura. L'ingresso in bocca è fresco e vivace, con una buona struttura. Garbatamente fruttato anche nel finale, che invoglia a un secondo assaggio. Carne salada grigliata e fagioli con alloro.

### 🍷 TRENTINO MOSCATO GIALLO 2020

Bianco Doc - Moscato 100% | Alc.12% | €11 | Bt.5.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### 🍷 TRENTO EXTRA BRUT 1907 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €24  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 40 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 TRENTO PAS DOSÉ BREZZA RIVA RISERVA 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12% | €29  
Bt.1.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi  
36 mesi sui lieviti

Abito paglierino tenue e luminoso, costellato da numerose bollicine. Al naso l'intreccio di maggiorana e finocchietto selvatico impreziosisce l'impalcatura di mela verde e fieno. Palato fresco e sapido, con una bella chiusura agrumata che richiama il sorso. Capesante gratinate.

### 🍷 MASO LIZZONE 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 80%, Cabernet franc 10%, Merlot 10%  
Alc.14% | €19 | Bt.3.888 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 TRENTINO SUPERIORE PINOT NERO MASO ÉLESÌ 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €23 | Bt.3.838  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## CANTINA ROMANESE

Azienda giovane che grazie alla tenacia dei due fratelli, Andrea e Giorgio, riporta in auge la Valsugana vitivinicola, sulla scorta di una tradizione fiorente agli inizi del Novecento. Senz'altro originale la produzione della Riserva Lagorai, un Trento Doc Dosaggio Zero affinato sul fondo del lago di Levico per i primi due anni, per poi proseguire per altri due in una fortezza austro-ungarica della prima guerra mondiale, il forte delle Benne. La gamma si completa con la produzione di Müller Thurgau, Chardonnay, Johanner e dell'autoctono rosso Rebo, anche in un'inedita interpretazione rosata.

**INDIRIZZO** Strada Provinciale

per Vetriolo, 52 - 38056

Levico Terme (TN)

**TELEFONO** 347 3817590

**MAIL** info@spumantelagorai.it

**WEB** www.cantinaromane.com

**ANNO FONDAZIONE** 2010

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 5 **BOTTIGLIE** 20.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Fratelli Romanese

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Giorgio Romanese

Andrea Romanese

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Giorgio Romanese

Andrea Romanese

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINA ROTALIANA  
DI MEZZOLOMBARDO

Realtà cooperativa che fonda le sue radici nel cuore della Piana Rotaliana e lega la sua identità al vitigno teroldego, da cui nasce l'omonimo vino, principe del Trentino. L'azienda offre diverse espressioni di questa cultivar, che trovano una sintesi nel Teroldego Superiore Riserva, prodotto a partire da uve provenienti dalle sottozone ritenute storicamente migliori. I vigneti collinari che circondano la Piana sono inoltre l'areale adatto per la coltivazione di varietà a bacca bianca. Continua a crescere in qualità il progetto Cortuta, con la valorizzazione dei vigneti migliori.

**INDIRIZZO** Via Trento, 65/B

38017 Mezzolombardo (TN)

**TELEFONO** 0461 601010

**MAIL** info@cantinarotaliana.it

**WEB** www.cantinarotaliana.it

**ANNO FONDAZIONE** 1931

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 330 **BOTTIGLIE** 500.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ**

Cooperativa di produttori

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Leonardo Pilati

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Daniele Tait

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TRENTINO DOSAGGIO ZERO  
LAGORAI RISERVA 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5%  
€45 | Bt.2.016 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi  
48 mesi sui lieviti

Livrea paglierino chiaro brillante dal perlage costante. Esordio fruttato di pesca bianca, susina e salvia con sbuffi vanigliati. Il palato è ricco e pieno; la sapidità trascina in una lunga chiusura con richiami di pompelmo. Scampi al forno con granella di pistacchi.

## TRENTINO BRUT ROMANESE RISERVA 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €35  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi  
36 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## TRENTINO MÜLLER THURGAU LAETITIA 2020

Bianco Doc - Müller Thurgau 100% | Alc.12,5% | €14 | Bt.4.038  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

TEROLDEGO ROTALIANO SUPERIORE  
RISERVA 2018

Rosso Doc - Teroldego 100% | Alc.14% | €19 | Bt.50.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Manto cremisi con riflessi granato. Un bouquet di prugna e ciliegia in confettura al quale si mescolano suggestive speziature. Un assaggio di elevata caratura ed equilibrio, in perfetta sintonia con i richiami di frutto nel piacevole finale. Sella di cervo in crosta di nocciole.

## TRENTINO MÜLLER THURGAU CORTUTA 2019

Bianco Doc - Müller Thurgau 100% | Alc.12,5% | €18 | Bt.2.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## TRENTINO EXTRA BRUT R

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €20  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 22 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

TEROLDEGO  
ROTALIANO CLESURAE  
2012 | 2015

TRENTINO BRUT  
REDOR RISERVA 2008

## CANTINA SOCIALE DI TRENTO

Cooperativa fondata nel 1956, oggi conta quattrocento soci. I vigneti si estendono dai 200 agli 800 metri di altitudine nel capoluogo e nelle colline circostanti, andando a inserirsi in contesti pedoclimatici molto variegati. La località collinare Zell rappresenta il luogo di vocazione dello chardonnay, qui interpretato nella versione spumantizzata con Metodo Classico. Alle varietà internazionali si aggiungono poi diversi autoctoni, quali nosiola, marzemino e teroldego. Sorprendente quest'anno il Gewürztraminer Goccia d'Oro, una felice interpretazione a suggellare l'ottimo lavoro.

**INDIRIZZO** Via dei Viticoltori, 2/4  
38123 Trento (TN)  
**TELEFONO** 0461 920186  
**MAIL** commerciale@cantinasocialetrento.it  
**WEB** www.cantinasocialetrento.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1956  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
e biologica certificata

**ETTARI** 50 **BOTTIGLIE** 250.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giuseppe Secchi  
Massimo Fiorini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Gabriele Ress  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 (91) ➔ TRENTINO GEWÜRZTRAMINER GOCCIA D'ORO 2020

Bianco Doc - Traminer aromatico 100% | Alc.14% | €14 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Preziosa veste dorata e luminosa. Si annuncia con ricordi di melone, albicocca e mela a cui seguono effluvi di sambuco e magiorana, poi zenzero. Assaggio pieno, avvolgente e bilanciato da una sinuosa freschezza e bevibilità. Si congela con lentezza. Calamaro e melanzane in agrodolce.

### 🍷 TRENTO BRUT NATURE ZELL

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €25  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 36 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 SANTACOLOMBA BRUT NATURE

Bianco Metodo Classico - Johanner 70%, Bronner 15%, Solaris 15%  
Alc.13% | €17 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
36 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## CANTINA TOBLINO

Nel cuore della valle dei Laghi, tra vigneti che si arrampicano lungo le dolci colline ventilate dall'ora del Garda, trova le sue radici la Cantina di Toblino. Qui nasce il progetto "Vènt" per esprimere l'identità dei vini della zona e la capacità imprenditoriale della cooperativa. I laghi nel nome, il vento nell'anima: un connubio indissolubile, che rende questo luogo quanto di più variegato consenta il paesaggio alpino. Imprescindibile la coltivazione della nosiola, varietà storica da sempre valorizzata nelle sue diverse e talvolta sorprendenti interpretazioni.

**INDIRIZZO** Via Longa, 1 - Frazione  
Sarche - 38076 Madruzzo (TN)  
**TELEFONO** 0461 564168  
**MAIL** info@toblino.it  
**WEB** www.toblino.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1960  
**VITICOLTURA** Biologica e  
biologica certificata  
**ETTARI** 900 **BOTTIGLIE** 500.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Claudio Perpruner  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giuliano Cattoni  
Nicola Caveden  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 TRENTO BRUT ANTARES 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €16  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 36 mesi sui lieviti

Brillante paglierino costellato da numerose bollicine. Garbate sensazioni di biancospino, susina e salvia lasciano spazio a echi più evoluti, di nocciola e pasticceria. Sorprende l'ingresso cremoso, esaltato da un'invidiabile sapidità. Finale giocato sull'alternanza dei richiami di bocca. Trota salmonata alle erbe fini.

### 🍷 NOSIOLA L'ORA 2016

Bianco Igt - Nosiola 100% | Alc.14% | €17 | Bt.4.000  
| Ferm. Legno | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### 🍷 LARGILLER 2013

Bianco Igt - Nosiola 100% | Alc.13% | €22 | Bt.8.700  
| Ferm. Legno | Mat. Legno 72 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

🍷 TRENTINO  
VINO SANTO 2001 | 2004

## CANTINE MONFORT MASO CANTANGHEL

La cantina si colloca in una delle più belle cornici del centro storico di Lavis, palazzo Monfort. Vengono vinificate solo uve coltivate con sistemi di produzione integrata, nel rispetto dell'equilibrio biologico della natura. Le zone di coltivazione sono distribuite nei punti più vocati della provincia, così da sfruttare al meglio le potenzialità di ogni varietà. Da sempre in prima linea nella riscoperta e valorizzazione di vitigni storici in via di estinzione, l'ultima novità è rappresentata dal Rosé de Sers, un riuscito Metodo Classico a base di pavana, con sosta sui lieviti di 24 mesi.

**INDIRIZZO** Via Carlo Sette

21 - 38015 Lavis (TN)

**TELEFONO** 0461 246353

**MAIL** info@cantinemonfort.it

**WEB** www.cantinemonfort.it

www.masocantanghel.eu

**ANNO FONDAZIONE** 1945

**VITICOLTURA** Convenzionale

e biologica certificata

**ETTARI** 53,5 **BOTTIGLIE** 330.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ**

Famiglia Simoni Lorenzo

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Maurizio Iachemet

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Maurizio Iachemet

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CAVIT - ALTEMASI

Espressione più strutturata del mondo cooperativo trentino, la storia di Cavit inizia nel 1950 e arriva oggi a toccare più di cinquemila viticoltori, associati a loro volta in undici cantine sociali. All'interno di una ricca offerta enologica spiccano attente selezioni che hanno dato vita a prodotti di alta qualità, in primis la linea Maso, dove ogni singolo vitigno è coltivato in un terroir adatto alle sue specificità. Rilevante inoltre la gamma di Trento Doc Altemasi, che con le sue diverse tipologie rappresenta molto bene le elevate potenzialità del Trentino vitivinicolo.

**INDIRIZZO** Via del Ponte, 31

Località Ravina - 38123

Trento (TN)

**TELEFONO** 0461 381711

**MAIL** cavit@cavit.it

**WEB** www.cavit.it

**ANNO FONDAZIONE** 1950

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 6350 **BOTTIGLIE** N.d.

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Consorzio di

secondo grado

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Fabrizio Marinconz

Paolo Turra

Guido Mattiello

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Andrea Faustini

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 SOTSAS CUVÉE MASO CANTANGHEL 2019

Bianco Igt - Chardonnay 40%, Pinot bianco 40%, Sauvignon 20%

Alc.13,5% | €14 | Bt.5.330 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi

e Legno 12 mesi

Vivace manto giallo paglierino. Il profilo olfattivo è sinuoso e ai toni fruttati di mela e pesca bianca intreccia suggestioni di santoreggia ed elicriso. L'assaggio è dominato dalla morbidezza e da un epilogo sapido, appagante, che ne sottolinea il carattere. Timballo di riso con salmerino.

### 🍷 TRENTO EXTRA BRUT LE GÉNÉRAL DALLEMAGNE RISERVA 2014

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20%

Alc.12,5% | €29 | Bt.2.490 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno

10 mesi | 64 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 EXTRA BRUT ROSÉ DE SERS CASATA MONFORT 2018

Rosato Metodo Classico - Pavana 100% | Alc.12,5% | €14 | Bt.3.480

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 24 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### 🍷 TEROLDEGO ROTALIANO MASO CERVARA SUPERIORE RISERVA 2017

Rosso Doc - Teroldego 100% | Alc.13,5% | €25 | Bt.N.d.

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 24 mesi

Rosso rubino d'intensa fitezza con lampi violacei. Preludio di frutti rossi, mirtilli e ciliegie, cui seguono nuance di lillà e sbuffi speziati. Struttura importante con un tannino morbido a conferire piacevolezza di beva. Si allunga sapido con un retrogusto di mora. Petto d'anatra alle prugne.

### 🍷 TRENTO BRUT ALTEMASI 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €16

Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 36 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 TRENTO BRUT ALTEMASI BLANC DE NOIRS 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €33

Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

🍷 TRENTO  
BRUT ALTEMASI  
GRAAL RISERVA 2011

🍷 TEROLDEGO  
ROITALIANO SUPERIORE  
MASO CERVARA  
RISERVA 2011 | 2014

🍷 NOSIOLA CORYLUS  
CASATA MONFORT 2018

Consorzio formato da un gruppo di vignaioli e distillatori, uniti per la valorizzazione del vino e della grappa della Val di Cembra. Un innovativo connubio tra sei aziende private e una cantina cooperativa, con l'intento sia di far conoscere gli ottimi prodotti sia di mettere in mostra le eccellenze che la zona può offrire. Il progetto mira a coinvolgere l'intero tessuto dell'enogastronomia locale, via maestra per la promozione di uno dei punti più vocati del Trentino, con oltre settecento chilometri di muri a secco che ne segnano lo spettacolare paesaggio in maniera indelebile.

**INDIRIZZO** Viale IV Novembre  
52 - Frazione Cembra - 38034  
Cembra Lisignago (TN)  
**TELEFONO** 393 5503104  
**MAIL** [info@cembranidoc.it](mailto:info@cembranidoc.it)  
**WEB** [www.cembranidoc.it](http://www.cembranidoc.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2012  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** N.d. **BOTTIGLIE** 6.200  
**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ**  
Consorzio di cooperative  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Dino Zanotelli  
Alfio Nicolodi  
Michele Simoni  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 TRENTO EXTRA BRUT 708 CHILOMETRI 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.13% | €30  
Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi | 40 mesi sui lieviti  
Paglierino lucente dal perlage fitto e costante. Emergono all'olfatto fragranze di mela e pesca bianca, cui seguono sentori di tiglio e bergamotto. Palato all'insegna della cremosità, cui fa da contraltare un'invidiabile freschezza. Finale di carattere con scia sapida. Gnocchi alla parigina.

### 🍷 708 CHILOMETRI ROSSO 2019

Rosso Igt - Schiava 60%, Lagrein 40% | Alc.12,5% | €13  
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 708 CHILOMETRI BIANCO 2019

Bianco Igt - Müller Thurgau 60%, Riesling 40% | Alc.12,5% | €13  
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

Nata nel 1974 con l'obiettivo di produrre bollicine di alta qualità, l'azienda è diventata oggi una realtà accreditata nel panorama nazionale e internazionale, tanto da essere annoverata tra gli ambasciatori del Trento Doc. Le uve di chardonnay e pinot nero, prodotte da vigneti dislocati a diverse altitudini sui terrazzamenti della Val di Cembra e sulle colline di Trento e Pressano, sono la fonte di autentiche e raffinate espressioni spumantistiche, con ben nove tipologie prodotte. Quattro viti per l'Extra Brut 1673 Riserva 2013 che ammalia per grinta ed equilibrio.

**INDIRIZZO** Via Stella, 9  
38123 Trento (TN)  
**TELEFONO** 0461 382200  
**MAIL** [info@cesarinisforza.com](mailto:info@cesarinisforza.com)  
**WEB** [www.cesarinisforza.it](http://www.cesarinisforza.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1974  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** N.d. **BOTTIGLIE** 1.000.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cavit  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Staff aziendale  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** No

### 🍷 (91) TRENTO EXTRA BRUT 1673 RISERVA 2013

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €28  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi  
60 mesi sui lieviti  
Giallo paglierino brillante con lampi oro. Un sinuoso preludio di cedro e pesca bianca, ammiccanti richiami di crosta di pane, miele d'acacia e camomilla. L'infrastruttura gustativa e l'elevata bevibilità sono la dimostrazione del gran carattere di questo Metodo Classico. Maltagliati al ragù bianco di coniglio.

### 🍷 TRENTO BRUT AQUILA REALE RISERVA 2011

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €44  
Bt.8.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 90 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 TRENTO DOSAGGIO ZERO 1673 NOIR NATURE 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €32  
Bt.7.700 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 TRENTO EXTRA BRUT 1673 RISERVA 2012



## DE VESCOVI ULZBACH

Tradizione e innovazione si fondono tra le vecchie mura dell'azienda situata nel cuore della borgata di Mezzocorona. I vini di Giulio De Vescovi sono ormai punto di riferimento nel panorama vitivinicolo rotaliano, dove la continua dedizione in vigna e la ricerca in cantina portano eccellenti risultati. Insieme a molteplici e riuscite variazioni sul tema teroldego, possibili grazie alla diversità dei vigneti e delle tecniche di vinificazione, nella gamma si segnalano anche un originale taglio con l'autoctono groppello della val di Non, oltre a due etichette di Metodo Classico.

**INDIRIZZO** Piazza Garibaldi, 12  
38016 Mezzocorona (TN)  
**TELEFONO** 0461 1740050  
**MAIL** [info@devescoviulzbach.it](mailto:info@devescoviulzbach.it)  
**WEB** [www.devescoviulzbach.it](http://www.devescoviulzbach.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2003  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 55.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ

**PROPRIETÀ**  
Famiglia de Vescovi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giulio de Vescovi  
Berti Gega  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giulio de Vescovi  
Berti Gega  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## DE VIGILI

Credere fermamente in un vitigno e nei suoi luoghi di riferimento e preservare le origini di una cultivar, il teroldego, garantendone coltivazione e produzione nei siti storici: in questa missione si impegna quotidianamente e con successo Francesco De Vigili. Le sue uve provengono da antiche aree di Mezzolombardo, conosciute come Pasquari e Teroldeghi, a ulteriore conferma dello stretto legame con il luogo di origine. Presidente dell'associazione TeRoLeGo Evolution, rappresenta un gruppo di giovani e tenaci produttori dell'autoctono trentino per eccellenza.

**INDIRIZZO** Via Molini, 28  
38017 Mezzolombardo (TN)  
**TELEFONO** 349 5543239  
333 2633284  
**MAIL** [info@cantinadevigili.it](mailto:info@cantinadevigili.it)  
**WEB** [www.cantinadevigili.it](http://www.cantinadevigili.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2015  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 4 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ**  
Francesco De Vigili  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Francesco De Vigili  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Francesco De Vigili  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## TTTT (91) TEROLDEGO ROTALIANO VIGILIUS 2018

Rosso Doc - Teroldego 100% | Alc.14% | €28 | Bt.6.300 | Ferm. Legno  
Mat. Legno 15 mesi

Manto cremisi con riflessi violacei. Si annuncia con sentori speziati e di erbe officinali, poi subentrano more e ciliegie. La struttura decisa, dal tannino fitto, non copre l'incredibile freschezza. Ottima la persistenza con continui rimandi al frutto. Manzo brasato al Teroldego.

## TTT TEROLDEGO ROTALIANO 2019

Rosso Doc - Teroldego 100% | Alc.13% | €17 | Bt.25.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## TT ROSSO ULZBACH 2020

Rosso lgt - Teroldego 100% | Alc.12,5% | €13 | Bt.3.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## TTTT TEROLDEGO ROTALIANO 2019

Rosso Doc - Teroldego 100% | Alc.13% | €22 | Bt.18.000  
Ferm. Legno, Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
Livrea rosso rubino impenetrabile. La trama olfattiva si esprime attraverso toni floreali di viola e gelsomino con tocchi balsamici. Questa bella interpretazione manifesta un ottimo equilibrio, supportato dalla componente fresco-sapida. Lungo epilogo dai continui richiami fruttati. Fricassee di capretto.

## TTTT TEROLDEGO ROSATO 2020

Rosato lgt - Teroldego 100% | Alc.13% | €15 | Bt.5.800  
| Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

## TTT TRENINO CHARDONNAY TERRE BIANCHE 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €20 | Bt.2.300  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

TTTT TEROLDEGO  
ROITALIANO 2018

TTTT TEROLDEGO  
ROITALIANO VIGNA  
FRON LE FRON 2016

## MARCO DONATI

Marco Donati prosegue nel suo percorso qualitativo con costanza, valorizzando il più rappresentativo vitigno della Piana Rotaliana: il teroldego. Se il cuore è a Mezzocorona, i vigneti sono sparsi in molte delle zone viticole più vocate della regione, dalla Valle dei Laghi alle colline di Trento, fino alla Vallagarina, dando vita a una gamma molto ampia, arricchita quest'anno da un'interessante versione Riserva di Trento Doc, la Cuvée del Drago, dal futuro promettente. Da segnalare la produzione del sempre più raro Moscato Rosa.

**INDIRIZZO** Via Cesare Battisti, 41  
38016 Mezzocorona (TN)  
**TELEFONO** 0461 604141  
**MAIL** info@cantinadonatimarco.it  
**WEB** www.cantinadonatimarco.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1863  
**VITICOLTURA** Lotta integrata  
**ETTARI** 26 **BOTTIGLIE** 110.000

**PRODUZIONE OLEARIA** S  
**PROPRIETÀ** Marco Donati  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Marco Donati**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Marco Donati**  
**VENDITA DIRETTA** S **VISITA IN AZIENDA** S

## DORIGATI

Giunta alla quinta generazione di produttori, la famiglia Dorigati si dedica con passione alla viticoltura e alla produzione di vini legati alla tradizione rotaliana. Le ottime condizioni climatiche, insieme a una corretta gestione della pergola trentina, permettono a Michele e Paolo di ottenere uve di alta qualità, valorizzando al massimo le peculiarità delle vigne Bagolari, Sottodossi ed Egheti, declinandole quindi nelle diverse etichette. Da oltre trent'anni la cantina produce un ottimo Trento Doc, il Methius, con una costanza qualitativa lodevole.

**INDIRIZZO** Via Dante, 5  
38016 Mezzocorona (TN)  
**TELEFONO** 0461 605313  
**MAIL** vini@dorigati.it  
**WEB** www.dorigati.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1858  
**VITICOLTURA** Convenzionale e lotta integrata  
**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Dorigati  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Michele Dorigati**  
**Paolo Dorigati**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Paolo Dorigati**  
**VENDITA DIRETTA** S **VISITA IN AZIENDA** S

### TEROLDEGO ROTALIANO SANGUE DI DRAGO 2018

Rosso Doc - Teroldego 100% | Alc.13% | €25 | Bt.9.000  
| Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 18 mesi

Rosso rubino dalle venature porpora. Profumi di mora e mirtillo danzano eleganti con pennellate speziate di vaniglia e rabarbaro. L'ingresso in bocca è morbido e con stuzzicante freschezza a sottolineare la grande bevibilità. Ottima la persistenza finale. Pancetta di vitello arrostita con patate al forno.

### TEROLDEGO ROTALIANO MARCO DONATI 2019

Rosso Doc - Teroldego 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.25.000  
Ferm. Acciaio Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### MOSCATO ROSA 2019

Rosso Igp Dolce - Moscato rosa 100% | Alc.13% | €18 (0,375l)  
Bt.2.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### TEROLDEGO ROTALIANO DIEDRI RISERVA 2018

Rosso Doc - Teroldego 100% | Alc.13% | €23 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Manto rubino compatto. Esaltanti ricordi di ribes nero, viola essicata e ciliegia in confettura vengono impreziositi da delicate nuance di bacche di ginepro su scia balsamica. Un magistrale tannino conferisce struttura a un corpo durevole e ben caratterizzato da una chiusa sapida. Stracotto di manzo al Teroldego.

### TEROLDEGO ROTALIANO 2019

Rosso Doc - Teroldego 100% | Alc.13% | €12 | Bt.30.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

TEROLDEGO  
ROTALIANO DIEDRI  
RISERVA 2017

TEROLDEGO  
ROTALIANO LUIGI  
RISERVA 2012 | 2013

## ENDRIZZI

Sono ben 135 gli anni di attività dell'azienda di Paolo e Christine Endrici, supportati dai figli Lisa Maria e Daniele. I vigneti di Endrizzi sono distribuiti su vari appezzamenti: nello storico Masetto, che circonda la cantina, vengono coltivate le uve che andranno poi a comporre le etichette più blasonate di una gamma oltremodo articolata; dal Pian di Castello provengono invece le basi spumante per i diversi Trento Doc, tra cui la nuova Riserva Piancastello Zero. Interessante la linea classica, da cui emerge il valore delle Riserve Gotalupo di Pinot Nero e Leoncorno di Teroldego.

**INDIRIZZO** Località Masetto, 2  
38098 San Michele all'Adige (TN)  
**TELEFONO** 0461 650129  
**MAIL** info@endrizzi.it  
**WEB** www.endrizzi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1885  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile  
**ETTARI** 55 **BOTTIGLIE** 500.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Endrici  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Thomas Battisti  
Tiziana Piffer  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Matteo Paolazzi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## VIGNAILOLO FANTI

Nel centro dell'abitato di Pressano di Lavis ha sede l'azienda agricola guidata da Alessandro Fanti, che con orgoglio e passione ha raccolto le redini dal padre Giuseppe, vero pioniere della viticoltura trentina e storico produttore di Nosiola. L'estrema attenzione rivolta dal vignaiolo nella cura dei tre piccoli appezzamenti che conduce è la chiave per la realizzazione di vini di grande carattere e finezza oltre che di sorprendente longevità. Con piacere ritroviamo l'Isidor tra le eccellenze regionali.

**INDIRIZZO** Piazza della Croce, 3  
Frazione Pressano  
38015 Lavis (TN)  
**TELEFONO** 0461 240809  
**MAIL** info@vignaiolofanti.it  
**WEB** www.vignaiolofanti.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1971  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 4 **BOTTIGLIE** 17.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Alessandro Fanti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alessandro Fanti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alessandro Fanti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## TRENTINO BRUT PIANCASTELLO RISERVA 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 60%, Pinot nero 40%  
Alc.13% | €24 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti

Cangianti bollicine attraversano un giallo paglierino luminoso. Un ventaglio di mela e susina bianca si intreccia finemente a crosta di pane, cenni esotici e ricordi iodati. Bocca di grande equilibrio con invidiabile freschezza e sapidità. Lingune al pesce persico.

## TRENTINO DOSAGGIO ZERO PIANCASTELLO ZERO RISERVA 2016

Bianco Doc - Chardonnay 60%, Pinot nero 40% | Alc.13%  
€29 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## TRENTINO PINOT NERO GOLALUPO RISERVA 2017

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €20 | Bt.4.500  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

TRENTINO TEROLDEGO GRAN  
MASETTO 2011 | 2012 | 2013

## TRENTINO MANZONI BIANCO ISIDOR 2019

Bianco Doc - Manzoni bianco 100% | Alc.14% | €22  
Bt.2.800 | Ferm. Acciaio

Splendente giallo paglierino. Il naso si inebria di fiori di zagara, pesca bianca, tamarindo, ananas, elicriso e maggiorana. Il palato si caratterizza tra corroborante spalla acida e setosa morbidezza con una fantastica persistenza su sensazioni citrine dal finale sapido. Galletto ruspante con salsa allo scalogno e anice.

## TRENTINO MANZONI BIANCO 2019

Bianco Doc - Manzoni bianco 100% | Alc.14,5% | €17  
Bt.3.800 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## PORTICO ROSSO 2018

Rosso Igt - Teroldego 75%, Cabernet sauvignon 20%, Cabernet franc 5% | Alc.14% | €22 | Bt.4.500 | Ferm. Legno e Acciaio  
Mat. Legno 21 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

TRENTINO  
MANZONI BIANCO  
ISIDOR 2012 | 2017 | 2018

## FERRARI TENUTE LUNELLI

Marchio sinonimo di altissima qualità del made in Italy, ma soprattutto di assoluto prestigio per la produzione di Metodo Classico, ovviamente in riferimento alla denominazione Trento. La famiglia Lunelli consegue riconoscimenti costanti in ogni parte del globo, anche grazie al fondamentale coordinamento dell'enologo Ruben Larentis presente in azienda da oltre trenta vendemmie. Il futuro porta in serbo grandi progetti, come la realizzazione di un rinnovato polo produttivo con area espositiva e centro multifunzionale.

**INDIRIZZO** Via del Ponte di Ravina  
15 - 38123 Trento (TN)  
**TELEFONO** 0461 972311  
**MAIL** info@ferraritrento.it  
**WEB** www.ferraritrento.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1902  
**VITICOLTURA** Convenzionale e biologica certificata

**ETTARI** 100 **BOTTIGLIE** 5.800.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Lunelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Ruben Larentis  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luca Pedron  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## FORADORI

"La signora del Teroldego" continua nel percorso che ha portato l'azienda a seguire i ritmi della natura, che rimangono alla base della filosofia biodinamica. I vigneti sono divisi in piccoli appezzamenti, alcuni dei quali veri e propri clos nel centro di Mezzolombardo. L'approfondimento di questo vitigno segue due strade: il rispetto della tradizione, con il Granato e il Foradori, e la ricerca di espressioni più sperimentali, con Morei, Sgarzon e Lezèr. Sulle colline di Cognola, invece, si lavorano le uve bianche nosiola e incrocio Manzoni. Nascono così dei vini artistici ed espressivi.

**INDIRIZZO** Via Damiano Chiesa, 1  
38017 Mezzolombardo (TN)  
**TELEFONO** 0461 601046  
**MAIL** info@agricolaforadori.com  
**WEB** www.agricolaforadori.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1901  
**VITICOLTURA** Biologica certificata e biodinamica  
**ETTARI** 28 **BOTTIGLIE** 150.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia  
Foradori Zierock  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Emilio Zierock Foradori  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Emilio Zierock Foradori  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 (96) I TRENTO EXTRA BRUT GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2010

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €99  
Bt.40.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 120 mesi sui lieviti

Paglierino brillante con riflessi dorati. Tavolozza olfattiva straordinaria con rimandi di mela, susina, fieno, acacia e cioccolato bianco. Il sorso è dapprima vellutato, poi contraddistinto da una freschezza esplosiva. Fuoriclasse. Trancio di salmone con sesamo e mandorle.

### 🍷 (94) TRENTO BRUT NATURE PERLÉ ZERO CUVÉE ZERO 14

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €40  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | 72 mesi sui lieviti

Luminoso paglierino dal vivace perlage. Al naso emergono note fresche di pane appena sfornato, mandorle, nocciola verde, uva spinae peradecana. L'assaggio è pieno, vibrante, avvolgente e dalla lunghezza garantita. Risotto all'arancia con spada e gamberetti.

### 🍷 (92) TRENTO BRUT PERLÉ BIANCO RISERVA 2013

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €29  
Bt.67.000 | Ferm. Acciaio | 72 mesi sui lieviti

Giallo paglierino dagli intarsi dorati e dal fine perlage. Fragranze di pan biscotto e pasticceria spingono profumi di susina gialla e limone candito con richiami di zenzero. Freschezza in bocca incredibile e gusto appagante. Coniglio alla cacciatora in vasocottura.

🍷 TRENTO  
BRUT PERLÉ BIANCO  
RISERVA 2009 | 2012

🍷 TRENTO EXTRA  
BRUT GIULIO FERRARI  
RISERVA DEL FONDATORE  
2007 | 2008 | 2009

### 🍷 (91) TEROLDEGO MOREI 2019

Rosso Igt - Teroldego 100% | Alc.12,5% | €30  
Bt.12.000 | Ferm. Terracotta

Livrea rosso rubino, impenetrabile. Sentori di frutta macerata sotto spirito, mora, ribes rosso e amarena vengono accompagnati da note balsamiche. L'assaggio viene sorpreso da una decisa e impagabile acidità che conferisce slancio. Appagante. Finale con continui rimandi fruttati. Bistecca di cervo ai mirtilli.

### 🍷 TEROLDEGO GRANATO 2018

Rosso Igt - Teroldego 100% | Alc.13% | €48 | Bt.20.000  
Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 15 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷 TEROLDEGO SGARZON 2019

Rosso Igt - Teroldego 100% | Alc.12,5% | €30  
Bt.12.000 | Ferm. Terracotta

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 TEROLDEGO  
GRANATO 2015 | 2016 | 2017

## GAIERHOF - MASO POLI

A cavallo tra le province di Trento e Bolzano, la famiglia Togn cura con passione le due aziende gestendole separatamente, ma con un'unica filosofia: la ricerca della tipicità trentina. Grazie all'efficace collaborazione con conferitori locali, insediati in tutta la Piana Rotaliana, le due cantine sono in grado di produrre molteplici etichette, dai rossi autoctoni e internazionali fino al Metodo Classico, passando per i bianchi aromatici. La significativa diversità dei vigneti ha dato la possibilità di selezionare la provenienza delle uve migliorando progressivamente la qualità dei vini.

INDIRIZZO Via 4 Novembre, 51  
38030 Roverè della Luna (TN)  
TELEFONO 0461 658514  
0461 871519  
MAIL info@masopoli.it  
WEB www.gaierhof.com  
www.masopoli.com  
ANNO FONDAZIONE 1976  
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 162 BOTTIGLIE 570.000  
PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Famiglia Togn  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Valentina Togn  
Goffredo Pasolli  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Goffredo Pasolli  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

## GRIGOLETTI

Autentici vignaioli nel cuore della Vallagarina, i Grigoletti, giunti alla loro quinta generazione, hanno costruito nel corso dell'ultimo decennio una piccola e meravigliosa cantina, vero e proprio tempio del vino. I bianchi vengono prodotti in collina, su suoli calcarei ricchi di scheletro; i rossi in pianura, su terreni alluvionali carichi di argilla, calcio e basalto. Siamo in attesa di poter degustare uno spumante Metodo Classico dal nome Grigolé, con affinamento del vino base in anfore di terracotta. Dulcis in fundo il San Martim, che completa la gamma.

INDIRIZZO Via Garibaldi, 12  
38060 Nomi (TN)  
TELEFONO 0464 834215  
MAIL info@grigoletti.com  
WEB www.grigoletti.com  
ANNO FONDAZIONE 1810  
VITICOLTURA Convenzionale  
e lotta integrata  
ETTARI 7 BOTTIGLIE 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Famiglia Grigoletti  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Carmelo Grigoletti  
Renzo Grisenti  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Carmelo Grigoletti  
Bruno Grigoletti  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

## TEROLDEGO ROTALIANO GAIERHOF 2018

Rosso Doc - Teroldego 100% | Alc.13% | €15 | Bt.50.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rosso rubino luminoso e compatto. Freschezza olfattiva di viole appena colte, mirtillo e ribes. L'ingresso in bocca è morbido con il tessuto fresco-sapido a concedere una straordinaria bevibilità. Grande coerenza con il naso, per una bella interpretazione del vitigno. Costolette di maiale al forno.

## TRENTO BRUT MASO POLI RISERVA 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20%  
Alc.12,5% | €40 | Bt.4.000 | Ferm. Legno e Acciaio 60 mesi sui lieviti  
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## Trentino LAGREIN GAIERHOF 2019

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13% | €15 | Bt.18.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

## TRENTINO CABERNET 2017

Rosso Doc - Cabernet 100% | Alc.14% | €14 | Bt.2.000  
| Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Fitto rosso rubino che si annuncia con profumi intensi e ritmati: frutta in primis, con mora di gelso, mirtillo e ribes, poi sbuffi di vaniglia e liquirizia. Assaggio avvolgente integrato da tannini vellutati che non rallentano lo sviluppo al palato, supportato da intrigante sapidità. Spezzatino di cervo in umido.

## GONZALIER 2016

Rosso Igt - Cabernet 50%, Merlot 50% | Alc.14% | €22  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

## SAN MARTIN

Bianco Dolce - Chardonnay 34%, Johanniter 33%,  
Traminer aromatico 33% | Alc.11% | €17 (0,375l) | Bt.4.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

TEROLDEGO  
ROITALIANO SUPERIORE  
GAIERHOF RISERVA 2016

Nei campi adagiati sopra l'abitato di Mori si sviluppa l'attività vitivinicola della famiglia Grigolli, legata sostanzialmente alla produzione di vitigni a bacca rossa di origine bordolese. Alla guida dell'azienda l'esperto Bruno è affiancato dal figlio Marco, capace enologo. I prodotti hanno una linea comune: eleganza e spiccato carattere, il tutto agevolato da terreni di origine calcareo-argillosa ubicati in storici terrazzamenti dove il microclima crea l'habitat ideale. La gamma di prodotti si completa con un Traminer Aromatico e uno Chardonnay.

INDIRIZZO Via San Bernardino, 10  
38065 Mori (TN)  
TELEFONO 0464 917368  
MAIL info@grigollibruno.it  
WEB www.grigollibruno.it  
ANNO FONDAZIONE 1980  
VITICOLTURA Lotta integrata  
ETTARI 5 BOTTIGLIE 13.000  
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Marco e  
Bruno Grigolli  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Marco Grigolli  
Bruno Grigolli  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Marco Grigolli  
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

Umberto, Enzo e Lorena, sulle orme di papà Felice, continuano con lungimiranza a credere nella coltivazione della nosiola, di cui producono circa il 10 per cento del totale. Le colline di Pressano, grazie all'ottima esposizione e ventilazione, oltre a una composizione geologica ideale, sono tra le aree di elezione di questo ormai raro vitigno autoctono. Che sia zona adatta ai vitigni a bacca bianca lo conferma il resto della produzione, composta da traminer aromatico, chardonnay e pinot bianco. I nomi Klinger e Pizpòr richiamano alla tradizione mineraria secolare del posto.

INDIRIZZO Via Clinga, 16  
Frazione Pressano  
38015 Lavis (TN)  
TELEFONO 334 1539034  
MAIL info@klingerpilati.it  
WEB N.d.  
ANNO FONDAZIONE 2018  
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 4,9 BOTTIGLIE 12.000  
PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Umberto Pilati  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Umberto Pilati  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Umberto Pilati, Enzo Pilati  
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

## TTTT TRENTINO SUPERIORE CABERNET SAUVIGNON GERMANO 2016

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13% | €29  
Bt.1.550 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 36 mesi

Manto cremisi con venature amaranto. Al naso emergono subito i piccoli frutti rossi che incorniciano un'intrigante sequenza di spezie: pepe di Sichuan e chiodi di garofano, arricchita da una raffinata balsamicità. Il sorso è di classe, con un tannino perfettamente integrato. Chiusura lunga e ricca di aromi. Fettuccine al ragù di faraona e funghi porcini.

## TTTT TRENTINO SUPERIORE TRILOGIA 2015

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 30%, Cabernet franc 10% | Alc.13% | €29 | Bt.5.500 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 36 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

## TTTT TRENTINO SUPERIORE MERLOT NOAL 2016

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13,5% | €29 | Bt.1.500  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 36 mesi  
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

## TTTT NOSIOLA 2019

Bianco Igt - Nosiola 100% | Alc.12,5% | €19 | Bt.3.200 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi

Un lucente giallo paglierino che sprigiona profumi freschi e vivaci, dal floreale di gelsomino all'acacia su uno sfondo di pesca a polpa bianca. L'ingresso al palato è marcato da una buona spalla acida per poi bilanciarsi e regalare un finale buono e persistente. Lavarello al forno.

## TTTT PIZPÒR 2019

Bianco Igt - Chardonnay 85%, Pinot bianco 15% | Alc.14% | €18  
Bt.2.700 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi  
ABBINAMENTO Risotti di terra

## TTT TRENTINO GEWÜRZTRAMINER 2019

Bianco Doc - Traminer aromatico 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.1.200  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
ABBINAMENTO Piatti di verdure



## LASTEROSSE

Silvia e Pietro conducono questa piccola realtà tra le montagne della Val di Non, sui pendii a strapiombo del lago di Santa Giustina. Vigneti d'alta quota, coltivati a mano, difficili e faticosi da lavorare e con rese molto basse. Oltre a un vitigno autoctono del Trentino, anzi, noneso, come il groppello di Revò, da cui si ricava anche un interessante Metodo Classico, vengono coltivate altre uve tra le quali il traminer aromatico e il pinot nero. A completare la proposta Privato, un originale taglio rosso.

INDIRIZZO Via 4 Novembre, 33

Frazione Romallo - 38028

Novella (TN)

TELEFONO 348 3345105

MAIL pietropancheri@gmail.com

WEB www.lasterosse.it

ANNO FONDAZIONE 2000

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 1 BOTTIGLIE 6.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Pietro Pancheri

CONDUZIONE ENOLOGICA

Walter Webber

CONDUZIONE AGRONOMICA

Pietro Pancheri

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì



## LETRARI

Lucia e Paolo, figli dell'indimenticato Leonello - fondatore dell'azienda nonché punto di riferimento dell'enologia trentina -, oggi sono i protagonisti di questa lungimirante realtà vitivinicola avviata nel 1976. Da uve raccolte nei terreni ubicati in varie zone della Vallagarina, realizzano un nutrito assortimento di prodotti con in testa una batteria di Metodo Classico Trento, oggi divenuta vero e proprio marchio della cantina. Un viaggio alla scoperta delle bollicine della regione, da chiudere con la Riserva del Fondatore 976, in onore di chi ha dato il la a questo brillante percorso.

INDIRIZZO Via Monte Baldo, 13/15

38068 Rovereto (TN)

TELEFONO 0464 480200

MAIL info@letrari.it

WEB www.letrari.it

ANNO FONDAZIONE 1976

VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 17 BOTTIGLIE 160.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ

Famiglia Letrari

CONDUZIONE ENOLOGICA

Lucia Letrari

CONDUZIONE AGRONOMICA

Lucia Letrari

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

### 🍷 GROPPELLO DI REVÒ 2018

Rosso Igt - Groppello 100% | Alc.13% | €15 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio

Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 12 mesi

Trama rubino luminoso. Ribes e mirtili spiccano su una base contraddistinta da una tipica traccia pepata e da pennellate di mirto. Debutto gustativo di carattere, con la vivacità della componente fresco-sapida in sintonia con il tannino, presente ma ben domato. Tortel di patate.

### 🍷 LASTE ROSSE EXTRA BRUT 2016

Bianco Metodo Classico - Groppello 100% | Alc.12,5% | €27 | Bt.1.300

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 36 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

### 🍷 (93) 🍷 TRENTO BRUT RISERVA DEL FONDATORE 976 2010

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%

Alc.12,5% | €78 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

120 mesi sui lieviti

Ammaliante paglierino orlato d'oro con bollicine finissime. Incipit di grande raffinatezza floreale grazie alla ginestra, al tiglio e all'acacia, poi la frutta, che assume i toni di mela, pesca gialla e ananas, seguita da sentori di pan di spezie. Cremosità e struttura a corollario di una grande persistenza. Bigné ripieni con mousse di trentingrana.

### 🍷 TRENTO BRUT QUORE RISERVA 2014

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €37

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 60 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Risotti di pesce

### 🍷 TRENTO BRUT RISERVA 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 60%, Pinot nero 40%

Alc.12,5% | €35 | Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

60 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 TRENTO BRUT  
RISERVA DEL FONDATORE  
976 2004 | 2005 | 2008

🍷 TRENTO  
BRUT RISERVA 2010

## A. MARTINELLI

La conduzione dei giovani Andrea e Giulio Martinelli acquista ogni anno personalità nella culla del Campo Rotaliano. Oltre al premiato Teroldego base, troviamo il giovane Single Barrel, la selezione Maso Chini proveniente dai migliori vigneti e infine il Teroldico. Completano l'assortimento il Lagrein, ottenuto con vitigni di oltre sessant'anni, e due versioni di Chardonnay. Lo storico complesso ai piedi dei castelli Firmian e San Gottardo è in continua fase di sviluppo per ampliare l'offerta ricettiva della cantina.

**INDIRIZZO** Via del Castello, 10  
38016 Mezzocorona (TN)  
**TELEFONO** 338 8288686  
**MAIL** [cantinamartinelli@gmail.com](mailto:cantinamartinelli@gmail.com)  
**WEB** [www.cantinamartinelli.com](http://www.cantinamartinelli.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1860  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 3,3 **BOTTIGLIE** 18.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Paolo Martinelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giulio Martinelli  
Andrea Martinelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giulio Martinelli  
Andrea Martinelli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (91) TEROLDEGO ROTALIANO 2018

Rosso Doc - Teroldego 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.6.800  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino screziato di granato. Esordio floreale, con viola e lillà ben supportate dagli echi di mirtillo e di mora, impreziositi da nuance speziate. Il sorso si qualifica per coerenza gusto-olfattiva, morbidezza e personalità. Lunga la piacevole estensione. Filetto di maiale con salsa al vino rosso.

### ++++ TEROLDEGO ROTALIANO TEROLDICO 2016

Rosso Doc - Teroldego 100% | Alc.14% | €50 | Bt.200  
Ferm. Legno e Acciaio e Cemento | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### +++ TEROLDEGO ROTALIANO MASO CHINI 2018

Rosso Doc - Teroldego 100% | Alc.13,5% | €25 | Bt.2.400  
Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## MASO FURLI

Piccola cantina inserita in un maso di circa trecento anni fa, gestita da un abile vignaiolo. Marco Zanoni con lungimiranza ha saputo negli anni valorizzare i propri vini, mantenendone l'originalità e concentrando gli sforzi sulla coltivazione di soli quattro vitigni a bacca bianca: chardonnay, sauvignon, traminer aromatico e Manzoni bianco, dimostrando una volta di più come l'area di Pressano sia in assoluto tra le zone più vocate del Trentino. Particolare la vinificazione, con tecnica brevettata insieme all'amico Pojer, che evita qualsiasi tipo di ossidazione preservando così gli aromi.

**INDIRIZZO** Via Furli, 32 - Località  
Maso Furli - 38015 Lavis (TN)  
**TELEFONO** 0461 240667  
348 3601062  
**MAIL** [info@masofurli.it](mailto:info@masofurli.it)  
**WEB** [www.masofurli.it](http://www.masofurli.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1997  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 3 **BOTTIGLIE** 13.500  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Marco Zanoni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Marco Zanoni  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Marco Zanoni  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (91) MANZONI BIANCO 2018

Bianco Igt - Manzoni bianco 100% | Alc.14,5% | €21 | Bt.2.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi

Paglierino solcato da lampi oro. Sentori di biancospino s'intrecciano a fragranze di pesca bianca e frutta esotica. Ingresso al palato morbido, fa della sapidità la sua forza, capace di mostrare tutto il carattere e la decisa struttura. Finale con ricordi di erbe di montagna. Tagliolini al tonno aromatizzati al dragoncello.

### +++ TRENTINO CHARDONNAY 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €19 | Bt.2.400  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi e Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### +++ TRENTINO SAUVIGNON 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €19 | Bt.4.500  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi e Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure



## MASO MARTIS

Il Maso è adagiato ai piedi del monte Calisio, in un terreno in gran parte limoso e calcareo, ricco di scheletro su roccia rossa trentina. Qui il microclima conferisce alle uve delle caratteristiche particolari, che ritroviamo nella degustazione degli ottimi spumanti prodotti, in modo particolare nella Riserva Madame Martis Rare Vintage, ogni anno garanzia di qualità. Non è solo questione di microclima: passione, competenza e rispetto per l'ambiente qui giocano un ruolo chiave per un successo meritato ed etico.

**INDIRIZZO** Via dell'Albera, 52

Frazione Martignano

38121 Trento (TN)

**TELEFONO** 0461 821057

**MAIL** info@masomartis.it

**WEB** www.masomartis.it

**ANNO FONDAZIONE** 1990

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 90.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Antonio Stelzer

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Matteo Ferrari

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Antonio Stelzer

Andrea Cristelloni

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## MASO SALENGO

Piccola realtà a conduzione familiare nel cuore della Vallagarina, che sin dagli inizi del Novecento si dedica alla coltivazione della vite. I terreni sono ubicati nelle posizioni più adatte: in collina per esaltare la freschezza e l'aromaticità dei bianchi, in pianura, nelle aree alluvionali, per i caratteristici rossi e soprattutto nella sottozona dei Ziresi, dove il terreno argilloso conferisce alle uve marzemino un carattere unico. L'offerta è arricchita dalla produzione di cinque vini bianchi, con l'autocotono Nosiola e il Müller Thurgau in evidenza.

**INDIRIZZO** Via Zucchelli, 5

38060 Volano (TN)

**TELEFONO** 0464 410455

**MAIL** masosalengo@gmail.com

**WEB** maso-salengo.business.site

**ANNO FONDAZIONE** 1900

**VITICOLTURA** Lotta integrata

**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 50.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Fratelli Raffaelli

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Luciano Groff

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Staff aziendale

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### TTTT (93) TRENTINO BRUT MADAME MARTIS RARE VINTAGE RISERVA 2011

Bianco Doc Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 25%, Meunier 5% | Alc.13% | €93 | Bt.2.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 108 mesi sui lieviti

Suntuoso giallo paglierino con sfumature dorate. Lo scignano dei profumi si apre con mela e bergamotto seguiti da cenni iodati, crosta di pane e ricordi di pasticceria. Si riscontra al gusto la ricchezza incontrata all'olfatto, con una sferzante spalla acida che dona all'assaggio un'armonia da encomio. Aragosta in court bouillon.

### TTT TRENTO DOSAGGIO ZERO BIO RISERVA 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30% Alc.12,5% | €30 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 36 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### TT TRENTO BRUT BLANC DE BLANCS BIO

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €23 Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 18 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### TTTT TRENTINO SUPERIORE MARZEMINO DEI ZIRESI 2017

Rosso Doc - Marzemino 100% | Alc.13% | €16 | Bt.2.700 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 9 mesi

Veste amaranto dai riflessi rubino. Ventaglio dominato da suggestioni di marasca seguite da viola e liquirizia. Il palato è morbido e dall'evidente struttura, supportata da un'ottima freschezza. Sorprende il finale sapido, dai richiami di frutta in confettura. Coda di bue stufata.

### TT TRENTINO REBO 2018

Rosso Doc - Rebo 100% | Alc.13% | €14 | Bt.4.000 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### TT TRENTINO PINOT GRIGIO 2019

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €11 | Bt.4.000 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### TTTT TRENTO BRUT MADAME MARTIS RARE VINTAGE RISERVA

2008 | 2009 | 2010

## MEZZACORONA ROTARI

Siamo nel cuore della Piana Rotaliana, dove lo spirito cooperativistico ha permesso a piccoli produttori di unire le proprie energie e competenze per far conoscere il vino trentino nel mondo. Dagli autoctoni teroldego, marzemino e nosiola, fino ai più noti internazionali, valorizzati da una produzione di Trento Doc di ottimo livello, la gamma è ampia e oltremodo rappresentativa. Degno di nota il progetto Musivum, ovvero la selezione di "tessere del mosaico rotaliano" per valorizzare i vigneti più pregiati, con rese limitate, modalità e tempi di vendemmia dedicati, nelle sole annate migliori.

**INDIRIZZO** Via del Teroldego, 1/E  
38016 Mezzacorona (TN)  
**TELEFONO** 0461 616399  
**MAIL** info@mezzacorona.it  
**WEB** www.gruppomezzacorona.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1904  
**VITICOLTURA** Convenzionale e  
certificata SQNPI

**ETTARI** 2800 **BOTTIGLIE** 48.000.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Fabio Toscana  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Mauro Varner  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## FRANCESCO MOSER

Azienda familiare giunta ormai alla terza generazione, affonda le radici nella tradizione viticola della Val di Cembra. Alle uve chardonnay e pinot nero destinate agli spumanti, si affiancano vitigni che trovano la loro espressione più autentica sulle fresche colline sovrastanti la città di Trento, come moscato giallo, riesling e traminer. Le uve a bacca rossa sono invece espressione dei vigneti circostanti la Piana Rotaliana: teroldego e lagrein. Nella proposta spicca il Brut Nature 2015, una selezione delle cultivar provenienti dai migliori appezzamenti di chardonnay.

**INDIRIZZO** Via Castel di Gardolo, 5  
Località Gardolo di Mezzo - 38121  
Trento (TN)  
**TELEFONO** 0461 990786  
**MAIL** info@mosertrento.com  
**WEB** www.mosertrento.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1979  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 17 **BOTTIGLIE** 120.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Francesco Moser  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Matteo Moser  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Matteo Moser  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ TRENTO BRUT ROTARI FLAVIO RISERVA 2013

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.13% | €40  
Bt.7.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 72 mesi sui lieviti

Brillante giallo paglierino intarsiato da sottili e persistenti bollicine. Al naso si esprime con profumi di pesca bianca, cedro candito, pastafrolla e nocciola tostata. La buona struttura in bocca evidenzia una rinfrescante sapidità con un lungo epilogo. Seppie ripiene.

### ++++ TRENTINO SUPERIORE GEWÜRZTRAMINER MUSIVUM 2018

Bianco Doc - Traminer aromatico 100% | Alc.14,5%  
€39 | Bt.4.500 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Dolci al cucchiaino o a base di frutta

### ++++ TEROLDEGO ROTALIANO NOS SUPERIORE RISERVA 2016

Rosso Doc - Teroldego 100% | Alc.13,5% | €26

Bt.4.000 | Ferm. Legno e Acciaio

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ TRENTO BRUT NATURE 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €35  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 60 mesi sui lieviti

Luminoso giallo paglierino dalla lodevole effervescenza. Si annuncia con ginestra, susina e pesca bianca, presto arricchite da tratti di santoreggia. La bocca è affilata e al contempo equilibrata, giocata sulla marcata trama fresco-sapida che amplifica la piacevolezza di beva e il ricordo floreale. Gnocchetti ai frutti di mare.

### ++++ TRENTO BRUT 51,151

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5%  
€25 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno  
6 mesi | 30 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ++++ TRENTINO RIESLING RENANO 2019

Bianco Doc - Riesling renano 100% | Alc.13% | €17

Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

++++ TRENTINO  
SUPERIORE CEMBRA  
MÜLLER THURGAU  
MUSIVUM 2017

++++ TEROLDEGO  
ROTALIANO NOS  
RISERVA 2011

++++ TRENTO  
BRUT 51,151 S.A.



## NICOLODI ALFIO

Da oltre trent'anni Alfio Nicolodi ha in mano le redini dell'azienda di famiglia, sui ripidi pendii della val di Cembra, continuando il reimpianto di antichi cloni autoctoni, che stanno lentamente dando i loro frutti. Vigneti oltre i 500 metri, tanto lavoro manuale in vigna, macerazione a freddo per i vini bianchi, con predilezione per quelli semi-aromatici, sono i caratteri distintivi della cantina. Oltre ai vini degustati propone Cimbrus, originale versione spumante di lagarino bianco, un antico vitigno dalla spiccata acidità, Pinot nero, e la sempre più rara Schiava.

**INDIRIZZO** Via Carraia, 22  
38034 Cembra Lissignago (TN)  
**TELEFONO** 0461 683020  
**MAIL** alfio.nicolodi@tiscali.it  
**WEB** [www.cembranidoc.it](http://www.cembranidoc.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1990  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 3,5 **BOTTIGLIE** 45.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ**  
Alfio Nicolodi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alfio Nicolodi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alfio Nicolodi  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

PALAZZO LODRON TENUTA  
VOLPINI DE MAESTRI

Un gran gioco di squadra contraddistingue l'attenta produzione di Palazzo Lodron, una realtà dalla storia recente con le idee chiare. Con tre ettari di vigneti coltivati a cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot e alcuni filari di carmenère, vuole dare ai propri vini un'impronta trentino-francese, grazie ai quattro vitigni bordolesi per eccellenza. A Nogaredo, nel cuore della Vallagarina, circondati da antichi muri a secco, ulivi e lavanda, i vini riposano nelle cantine profonde e tra le massicce mura di un palazzo del XVI secolo, posto ideale per la loro maturazione.

**INDIRIZZO** Via Conti Lodron, 14  
38060 Nogaredo (TN)  
**TELEFONO** 351 5515408  
**MAIL** [info@palazzolodron.it](mailto:info@palazzolodron.it)  
**WEB** [www.palazzolodron.it](http://www.palazzolodron.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2015  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 3 **BOTTIGLIE** 10.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Johannes Volpini  
**de Maestri**  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Walter Schullian  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alexander Morandell  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## T T T TRENTINO LAGREIN 2017

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13% | €15 | Bt.4.700 | Ferm. Cemento  
Color cremisi di pregevole fattura. Naso di classe, con toni gentili di viola, mirtillo e cassis, cui s'aggiungono cenni balsamici. Abbraccia il palato senza perdere in freschezza, regalando una piacevolissima esperienza con un tannino garbato a corroborare l'assaggio. Anatra al forno.

## T T TRENTINO MÜLLER THURGAU 2019

Bianco Doc - Müller Thurgau 100% | Alc.12% | €13  
Bt.7.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## T T TRENTINO GEWÜRZTRAMINER 2019

Bianco Doc - Traminer aromatico 100% | Alc.14,5% | €16  
Bt.8.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## T T T RIZZOI 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 51%, Merlot 25%  
Cabernet franc 13%, Carmenère 11% | Alc.14% | €42  
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
Manto rosso rubino compatto. All'olfatto si annuncia con mora e prugna per poi sfoderare sentori speziati di pepe nero impreziositi da polvere di cacao. Bocca avvolgente, piena, con un tannino ben integrato nella struttura. Sfuma lasciando una lunga scia fruttata. Filetto al pepe verde.

## T T T DIVERTIMENTO N° 10 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 75%, Merlot 25% | Alc.14%  
| €28 | Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## T T T FLAMINIA ROSATO 2019

Rosato Igt - Cabernet franc 34%, Cabernet sauvignon 33%, Merlot 33%  
Alc.13% | €18 | Bt.2.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

La vicinanza con i laghi di Cavedine, di Toblino, di Santa Massenza e di Garda, favorisce particolarmente la produzione dell'autocotona nosiola, essenza del Vino Santo Trentino, che grazie al vento, l'Ora, proveniente dal Garda, favorisce l'appassimento dell'uva sui graticci, con degli ottimi risultati. La morfologia variegata dei terreni, composti da sabbia, ghiaia e argilla, ha portato Giuseppe a scegliere la coltivazione dei vitigni per lui più idonei: chardonnay, rebo, merlot, cabernet franc e schiava nera.

INDIRIZZO Via Cavedine,  
7 - Frazione Lago di Cavedine  
38073 Cavedine (TN)  
TELEFONO 0461 564123  
MAIL [info@ginopedrotti.it](mailto:info@ginopedrotti.it)  
WEB [www.ginopedrotti.it](http://www.ginopedrotti.it)  
ANNO FONDAZIONE 1912  
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 5 BOTTIGLIE 25.000  
PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Giuseppe Pedrotti  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Giuseppe Pedrotti  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Giuseppe Pedrotti  
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

### 🍷 NOSIOLA 2019

Bianco Igt - Nosiola 100% | Alc.12% | €11 | Bt.7.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Luminosa veste color paglierino. Olfatto variegato con zenzero, pino mugo, susina gialla, cedro candito e nuance di erbe officinali. Bocca avvolgente, sferzata da stuzzicante freschezza per una chiosa dai toni tipici del vitigno. Di carattere. Spaghettoni con triglie e finocchietto selvatico.

### 🍷 REBO 2017

Rosso Igt - Rebo 100% | Alc.14% | €15 | Bt.4.500  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷 CHARDONNAY 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €11  
Bt.4.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi  
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

Gli ambiti di produzione di spumanti, vini e distillati sono separati, e al contempo uniti, creando una forza rilevante non solo nel panorama della regione. Già negli anni Settanta la cantina iniziò la produzione di bollicine, e fu tra i soci fondatori dell'Istituto Trento Doc. Grazie a decenni di esperienza sia nel vigneto che in cantina, facendo del rispetto per l'ambiente una filosofia di vita, ha ottenuto importanti riconoscimenti. Ubicata nella Valle dei Laghi, con esattezza a Pergolese, accoglie i visitatori facendoli sentire a casa e trattandoli con squisito garbo.

INDIRIZZO Via San Siro, 7/A-B  
Frazione Pergolese - 38076  
Madruzzo (TN)  
TELEFONO 0461 563216  
0461 564106  
MAIL [info@pisonivini.it](mailto:info@pisonivini.it)  
[info@pisonivini.it](mailto:info@pisonivini.it)  
WEB [www.pisonivini.it](http://www.pisonivini.it)  
[www.pisonivini.it](http://www.pisonivini.it)  
ANNO FONDAZIONE 1852

VITICOLTURA Convenzionale  
biologica e biodinamica  
ETTARI 16 BOTTIGLIE 210.000  
PRODUZIONE OLEARIA SÌ  
PROPRIETÀ Famiglia Pisoni  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Marco Pisoni, Andrea Pisoni  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Stefano Pisoni  
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

### 🍷 TRENTINO VINO SANTO 2007

Bianco Doc Passito - Nosiola 100% | Alc.12,5% | €40 (0,375l) | Bt.5.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 60 mesi e Legno 60 mesi

Livrea dorata dai riflessi ambrati. Profilo olfattivo opulento, albicocca candita, datteri, fichi, caramella d'orzo e miele di castagno. Il sorso, squisitamente dolce, è affiancato dalla proverbiale acidità. Finale interminabile e sfaccettato. Pastiera napoletana.

### 🍷 TRENTO EXTRA BRUT ERMINIA SEGALLA RISERVA 2013

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €50  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 81 mesi sui lieviti  
ABBINAMENTO Piatti di pesce

### 🍷 REBORO 2016

Rosso Igt Passito - Rebo 100% | Alc.15,5% | €45 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 36 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

## POJER E SANDRI

Passione, coraggio e innovazione sono gli ingredienti alla base di questa storica cantina. La collina vitata di Faedo, accarezzata dall'Ora del Garda e punto di collegamento tra Val di Cembra e Valdadige, è storicamente una delle zone più vocate del Trentino: qui si coltiva la gran parte dei prodotti, tra cui nosiola, traminer aromatico, müller thurgau, pinot nero e sauvignon. La produzione si completa con le grappe, i distillati di frutta, i brandy e gli aceti. La punta di diamante quest'anno è il Merlino, unico nel suo genere.

**INDIRIZZO** Via Molini, 4 - Località Faedo - 38098 San Michele all'Adige (TN)

**TELEFONO** 0461 650342

**MAIL** [info@pojeresandri.it](mailto:info@pojeresandri.it)

**WEB** [www.pojeresandri.it](http://www.pojeresandri.it)

**ANNO FONDAZIONE** 1975

**VITICOLTURA** Convenzionale e biologica certificata

**ETTARI** 33 **BOTTIGLIE** 250.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Mario Pojer

e Fiorentino Sandri

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Mario Pojer

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Florentino Sandri

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## GIOVANNI POLI

Realtà storica nel panorama della distillazione trentina, dagli anni Sessanta si è dedicata anche alla produzione vitivinicola, in primis nosiola e rebo. Gran parte della produzione è incentrata sull'appassimento, per ottenere rispettivamente il Vino Santo e il Reboro. Per produrre quest'ultimo, le uve rebo vengono appassite sui graticci per quaranta giorni; poi il vino rimane in tonneau di rovere per quaranta mesi e successivamente affina in bottiglia per un anno. La cantina Poli e altre aziende locali puntano molto sul futuro di questo promettente autoctono.

**INDIRIZZO** Via del Lago, 3

Frazione Santa Massenza

38096 Vallelaghi (TN)

**TELEFONO** 0461 864119

**MAIL**

[info@giovannipolisantamassenza.it](mailto:info@giovannipolisantamassenza.it)

**WEB**

[www.giovannipolisantamassenza.it](http://www.giovannipolisantamassenza.it)

**ANNO FONDAZIONE** 1959

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Graziano Poli

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Graziano Poli

Gianpaolo Poli

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Graziano Poli

Gianpaolo Poli

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## MERLINO 18 05 2018

Rosso Liquoroso - Lagrein 75%, Brandy 25% | Alc.19% | €23 (0,5l)

Bt.16.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Sfavillante rosso rubino dai riflessi carminei. Emergono decise le note eteree intrise di amarena, poi rosa appassita, china, rabarbaro ed erbe medicinali. Potente al palato, fine la trama tanica, con la dolcezza bilanciata dalla freschezza. Longevità garantita. Torta Sacher.

## MÜLLER THURGAU PALAI 2020

Bianco Igt - Müller Thurgau 100% | Alc.12% | €11 | Bt.35.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## PINOT NERO RODEL PIANEZZI 2017

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €29 | Bt.5.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## REBORO 2015

Rosso Igt - Rebo 100% | Alc.15% | €33 | Bt.1.200

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi

Compattezze amaranto. Un ricco preludio di ciliegia e ribes nero in confettura, poi viola appassita e sullo sfondo chiodi di garofano e ginepro. Assaggio avvolgente, dove la morbidezza comanda fino a quando, nel finale, la sapidità e i ritorni di frutti di bosco lasciano la bocca appagata. Controfiletto di manzo e lamelle di tartufo nero.

## REBO 2018

Rosso Igt - Rebo 100% | Alc.13% | €12 | Bt.5.000

| Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## NOSIOLA GOCCIA D'ORO DEI NOSIOI 2019

Bianco Igt - Nosiola 100% | Alc.12% | €10 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

MÜLLER  
THURGAU PALAI 2019

TRENTINO  
VINO SANTO EMBLEMI  
D'AMOR 2006

La moderna cantina avvolta da rocce calcaree, ai piedi di Castel Madruzzo, in valle dei Laghi, è perfettamente inserita nell'ambiente circostante. L'azienda, ben radicata nella tradizione regionale, da qualche anno coltiva varietà PIWI a impatto zero, producendo la linea Naran che conta solaris, souvignier gris e un Metodo Classico a base di johanniter. La nosiola è declinata in tre versioni tra cui l'Ora, con uve lasciate leggermente appassire su appositi graticci. In attesa della nuova annata del Vino Santo Arèle, merita l'assaggio il taglio bordolese Fratràgranda.

INDIRIZZO Località Le Biolche  
1 - Lasino - 38076 Madruzzo (TN)  
TELEFONO 0461 564305  
MAIL info@pravis.it  
WEB www.pravis.it  
ANNO FONDAZIONE 1974  
VITICOLTURA Ecosostenibile  
ETTARI 36 BOTTIGLIE 170.000  
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Giulia Pedrini  
Erika Pedrini  
Alessio Chisté  
Silvio Chisté  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Erika Pedrini  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Alessio Chisté  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

Artigianalità e qualità con un occhio di riguardo a sostenibilità e territorio. La coltivazione di vitigni locali, quali marzemino e nosiola, si interseca alla realizzazione di tagli internazionali a base cabernet franc, cabernet sauvignon e merlot. Eugenio è stimato nell'ambiente della viticoltura trentina per le sue conoscenze e capacità, sia in campagna sia in cantina, con sempre nuove intuizioni e innovazioni. Dopo la grandinata del 2017, quest'anno ritorna il Pojema 2018, che raggiunge l'eccellenza per la sua espressione e il suo carattere.

INDIRIZZO Via 3 Novembre, 7  
38060 Calliano (TN)  
TELEFONO 0464 461375  
340 0611047  
MAIL rosieugenio.viticoltore@gmail.com  
WEB N.d.  
ANNO FONDAZIONE 1997  
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 8,8 BOTTIGLIE 30.000  
PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Eugenio e Tamara Rosi  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Eugenio Rosi  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Eugenio Rosi  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

### 🍷 FRATRÀGRANDA 2015

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 30%, Cabernet franc 10% Alc.13% | €35 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Veste cardinalizia dai ricami rubino. Debutta con suggestioni di ciclamino, ribes e mora che fanno da contraltare al legno di cedro, al pepe rosa e alla liquirizia. In bocca è morbido e accattivante, con tannini presenti ma ben gestiti. La gradevole chiusura ricorda la marasca. Pappardelle con mortadella e salsiccia.

### 🍷 KERNER LE BIOLCHE 2020

Bianco Igt - Kerner 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.6.600  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
ABBINAMENTO Piatti di pesce

### 🍷 PINOT NERO MADRUZZO 2018

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €22 | Bt.10.400  
Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

### 🍷 (92) POIEMA 2018

Rosso Igt - Marzemino 100% | Alc.13% | €22 | Bt.9.000  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi

Trama rubino fitto. Al naso si alternano rintocchi di mora di gelso e amarena in connubio con tabacco e chiodi di garofano, su sfondo balsamico. Struttura nerboruta, dal tannino levigato. Sorso morbido contraddistinto da un'indimenticabile sapidità. Lunghissimo finale. Carrello dei bolliti e salsa verde.

### 🍷 CABERNET FRANC 16DICIASSETTE18

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.14% | €38  
| Bt.1.900 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi  
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷 RIFLESSO ROSI 2019

Rosato Igt - Merlot 45%, Cabernet sauvignon 40%, Marzemino 15% Alc.12,5% | €13 | Bt.6.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 9 mesi  
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

## SAN LEONARDO

Nelle vicinanze di Borghetto all'Adige sorge la tenuta dei marchesi Guerrieri Gonzaga. Un microcosmo circondato dai monti Lessini da un lato e dalla catena del monte Baldo dall'altro, favorito dall'Ora del Garda che soffia con vigore da mezzogiorno al tramonto. La tenuta prende il nome dalla chiesetta in onore di San Leonardo di Noblac, eretta nel 940 dai frati Crociferi proprio all'interno dei possedimenti. La produzione, sempre incentrata sugli eccellenti tagli bordolesi e successivamente ampliata con sauvignon e riesling, si è da poco arricchita di un Trento Doc Pas Dosé.

**INDIRIZZO** Località San Leonardo

1 - Borghetto all'Adige

38063 Avio (TN)

**TELEFONO** 0464 689004

**MAIL** info@sanleonardo.it

**WEB** www.sanleonardo.it

**ANNO FONDAZIONE** 1724

**VITICOLTURA** Convenzionale e biologica

**ETTARI** 45 **BOTTIGLIE** 290.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Marchesi

Guerrieri Gonzaga

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Carlo Ferrini

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Patrizio Gasparinetti

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## TENUTA CONTI BOSSI FEDRIGOTTI

Quando si parla di questa realtà la mente viaggia nei ricordi, in particolar modo all'inizio degli anni Sessanta, quando il conte Federico, assieme ad alcuni tecnici trentini, lanciò il Fojaneghe, primo taglio bordolese prodotto in Italia. Nel recente passato, ovvero nel 2007, la tenuta è entrata a far parte del gruppo Masi. I terreni sono compresi fra gli abitati di Pomarolo e Mori, a sud di Rovereto. Alla produzione di vitigni internazionali è associata la valorizzazione di tipicità locali quali marzemino e teroldego, completando la gamma con un Trento Doc Riserva.

**INDIRIZZO** Via Unione, 43

38068 Rovereto (TN)

**TELEFONO** 045 6832511

**MAIL** vini@bossifedrigotti.it

**WEB** www.bossifedrigotti.com

**ANNO FONDAZIONE** 1600

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 40 **BOTTIGLIE** 120.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ**

Conti Bossi Fedrigotti

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Staff aziendale

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Staff aziendale

**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** No

### ++++ (95,5) I SAN LEONARDO 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 60%, Carmenère 30%, Merlot 10%

Alc.13% | €77 | Bt.71.182 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi

Livrea rosso rubino con venature granato. Naso signorile che si apre pian piano, prima sugli elementi fruttati, mirtilli e visciole, per poi volgere su balsamicità di rabarbaro e china. Il sorso, raffinatissimo, si presenta in equilibrio già da subito con un sorprendente bouquet di aromi nel finale. Faraona all'arancia.

### ++++ VILLA GRESTITI 2016

Rosso Igt - Merlot 90%, Carmenère 10% | Alc.13% | €25

Bt.8.840 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ TERRE DI SAN LEONARDO 2018

Rosso Igt - Cabernet 50%, Merlot 40%, Carmenère 10% | Alc.13%

€14 | Bt.96.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### +++ TRENTO BRUT CONTE FEDERICO RISERVA 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 60%, Pinot nero 40%

Alc.12,5% | €25 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti

Giallo paglierino con barlumi dorati. Pennellata iniziale di uva spina, poi melaromata e santoreggia con nuance di crema pasticceria e scorza di cedro. Il palato, equilibrato sin dal principio, è appagato da una buona struttura con sapida impronta. Tartare di scampi.

### +++ TRENTINO MARZEMINO MAS'EST 2020

Rosso Doc - Marzemino 100% | Alc.13% | €10 | Bt.38.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### ++ VALDADIGE PINOT GRIGIO PIAN DEL GRISO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.24.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### ++++ SAN LEONARDO

2013 | 2014 | 2015

## MARCO TONINI

Marco Tonini festeggia il decimo anno dalla fondazione, pur facendo parte di una famiglia storica di viticoltori a Isera, dove da sempre si è coltivata la varietà autoctona per eccellenza della Vallagarina, il marzemino. In un terroir composto da roccia vulcanica, la cantina valorizza quest'uva ottenendo un'ottima espressione. Insieme alla moglie Paola e al figlio enologo Filippo, produce anche due Trento Doc molto interessanti, i cui vigneti sono ubicati dai 600 agli 800 metri, altitudine ideale per le bollicine di montagna della regione.

**INDIRIZZO** Via A. Rosmini, 8  
Località Folaso - 38060 Isera (TN)  
**TELEFONO** 340 4991043  
**MAIL** info@marcotonini.it  
**WEB** www.marcotonini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2011  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 5,5 **BOTTIGLIE** 15.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Marco Tonini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Filippo Tonini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Marco Tonini  
Filippo Tonini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## VILLA CORNIOLE

La cantina, in Val di Cembra, produce due Trento Doc, i cui vigneti sono ubicati a un'altitudine di 500 metri, su terreno calcareo e con un'escursione termica che dona aromaticità e freschezza. Oltre alla coltivazione di müller thurgau, chardonnay, traminer aromatico e pinot nero, l'azienda ha dei terreni anche nella Piana Rotaliana, dove coltiva teroldego, lagrein e pinot grigio. Suggestiva la sala degustazione, dove vengono proposti degli interessanti percorsi di approfondimento nel mondo dell'enogastronomia trentina.

**INDIRIZZO** Via al Grec', 23  
Frazione Verla - 38030 Giovo (TN)  
**TELEFONO** 0461 695067  
**MAIL** info@villacorniole.com  
**WEB** www.villacorniole.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2000  
**VITICOLTURA** Lotta integrata  
**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 90.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia  
Onorio Pellegrini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Mattia Clementi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Mattia Clementi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### TTTT TRENTO BRUT NATURE LE GRILE RISERVA 2014

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €29  
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 60 mesi sui lieviti  
Oro antico dal perlage di classe, molto persistente. Tocchi di arancia candita e frutto della passione circondano sentori di pan brioche e biscotto. Il palato evidenzia una struttura solida, supportata da tutti gli elementi. Cremonosità e vena sapida danzano insieme per la felicità del gusto. Bun con gamberi, avocado e bacon croccante.

### TTT TRENTINO SUPERIORE MARZEMINO D'ISERA 2019

Rosso Doc - Marzemino 100% | Alc.12,5% | €14  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### TT TRENTO BRUT NATURE 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 70%,  
Pinot bianco 30% | Alc.12,5% | €19 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio  
Mat. Acciaio 9 mesi | 30 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### TTT TEROLDEGO ROTALIANO 7 PERGOLE 2017

Rosso Doc - Teroldego 100% | Alc.13% | €30 | Bt.3.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi  
**Manto cremisi intenso. Si apre con un'essenza di viola che lascia spazio a more e lamponi, seguite a ruota da noce moscata e radice di liquirizia. Struttura ed equilibrio manifestano la caratura dell'assaggio, con un sorso avvolgente e persistente dai ritorni di spezie dolci. Medaglioni di manzo con salsa alle mele.**

### TTT TRENTO BRUT SALÌA 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €24  
Bt.10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e  
Legno 9 mesi | 36 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### TTT TRENTO DOSAGGIO ZERO SALÌA 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €26  
Bt.2.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
e Legno 9 mesi | 48 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

TTTT TEROLDEGO  
ROTALIANO 7 PERGOLE  
2012 | 2013 | 2015

TTTT TEROLDEGO  
ROTALIANO  
PETRAMONTIS 2013



## VIVALLIS

La rinnovata cantina con sede a Nogaredo riunisce oltre ottocento soci conferitori. Il nome Vivallis nasce dall'unione della radice "Vi" come vite, vino, vita, viticoltura e "Vallis", per ricordare il forte legame con il comprensorio di riferimento. L'obiettivo della qualità è sempre presente in tutte le fasi del processo produttivo, curato con il giusto equilibrio tra antichi saperi e tecnologie d'avanguardia. L'eccellente Marzemino dei Ziresi è frutto di questo connubio, ed è il portabandiera del grande lavoro che la cooperativa sta portando avanti su tutti i prodotti.

**INDIRIZZO** Via per Brancolino, 4  
38060 Nogaredo (TN)  
**TELEFONO** 0464 412073  
**MAIL** info@vivallis.it  
**WEB** www.vivallis.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1908  
**VITICOLTURA** Lotta integrata  
**ETTARI** 900 **BOTTIGLIE** 150.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ**  
Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Flavio Cristoforetti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Andrea Parisi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## LUIGI ZANINI

Adagiati su terreni ghiaiosi di origine alluvionale nel comune di Mezzolombardo, abbracciati dalle alte pareti rocciose della Piana Rotaliana, i vigneti di Luigi Zanini godono delle condizioni ideali per esprimere personalità e carattere. A ciò va aggiunta la dedizione e l'intraprendenza di Oscar e Andrea, affiancati dai loro appassionati figli Alessio e Alberto, che già da alcuni anni hanno intrapreso importanti passi verso un'agricoltura attenta e rispettosa della natura, che a breve verrà certificata.

**INDIRIZZO** Via Degasperi, 42  
38017 Mezzolombardo (TN)  
**TELEFONO** 0461 601496  
**MAIL** info@zaniniluigi.com  
**WEB** www.zaniniluigi.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1968  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
e lotta integrata

**ETTARI** 7 **BOTTIGLIE** 100.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Zanini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Oscar Zanini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Andrea Zanini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (91) TRENTINO SUPERIORE MARZEMINO DEI ZIRESI 2019

Rosso Doc - Marzemino 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio

Cangiante rosso rubino. Abbrivio olfattivo all'insegna di viola e rosa, per poi far emergere lampone e mirtillo, con echi balsamici. Bocca coerente e strutturata, con un'ottima sapidità a impreziosire l'esperienza d'assaggio. Bellissimo finale fruttato. Brasato di selvaggina.

### ++++ TRENTO BRUT VALENTINI DI WEINFELD ARMINIO 1899 RISERVA 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%  
Alc.12,5% | €46 | Bt.3.400 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++++ TRENTO BRUT ROSÉ VALENTINI DI WEINFELD 2017

Rosato Doc Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%  
Alc.12,5% | €32 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
24 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ TEROLDEGO ROTALIANO VIGNA LE CERVARE 2019

Rosso Dop - Teroldego 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.5.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino dalla luminosa vivacità. Naso di more e confettura di ribes che si slancia in scie speziate di vaniglia e mallo di noce. Il sorso è teso e diretto, ben bilanciato e con una trama tannica integrata. L'energica sapidità dona piacevolezza di beva. Sella di cervo in crosta di erbe fini.

### ++++ TEROLDEGO MILLE968 2018

Rosso Igp - Teroldego 100% | Alc.14,5% | €32 | Bt.1.300  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

++++ TRENTO  
BRUT ROSÉ VALENTINI  
DI WEINFELD 2016

++++ TRENTINO  
SUPERIORE MARZEMINO  
DEI ZIRESI 2017

++++ TEROLDEGO  
ROTALIANO VIGNA  
LE CERVARE 2018

Ripidi pendii, muretti a secco, terreno porfirico, escursione termica, esposizione a sud-est: queste le caratteristiche che hanno reso la Val di Cembra una delle aree più vocate del Trentino. Qui gli Zanotelli lavorano con cura gli scoscesi vigneti, coltivati a müller thurgau, kerner, riesling e Manzoni bianco. Oltre ai vini in guida sono presenti anche le etichette da chardonnay e pinot nero, sia ferme sia in versione spumantizzata, insieme alla classica schiava. Sulle etichette troviamo raffigurata "la stropa", il rametto di salice da sempre usato per legare la vite al suo sostegno.

**INDIRIZZO** Viale 4 Novembre  
52 - Frazione Cembra - 38034  
Cembra Lisignago (TN)  
**TELEFONO** 0461 683131  
**MAIL** [contatti@zanotelliwines.com](mailto:contatti@zanotelliwines.com)  
**WEB** [www.zanotelliwines.com](http://www.zanotelliwines.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1860  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
e lotta integrata

**ETTARI** 17 **BOTTIGLIE** 90.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ**  
Famiglia Zanotelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Dino Zanotelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Roberto Zanotelli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Azienda di lunga tradizione, dove furono coltivate le prime uve di teroldego, nella zona Pini. Nel 1975 nascono l'attuale cantina e la distilleria, poi l'acquisto del Maso Nero, a Sorni, a un'altitudine di 400 metri, con pendenze oltre il 40 per cento. Qui viene prodotta la linea di spumanti che prende il nome da quest'ultima proprietà e, soprattutto, il Moscato Rosa, vino passito di complessità e aromaticità straordinarie. Il Teroldego Pini lo scorso anno non era stato presentato, per non aver ancora raggiunto la qualità richiesta; quest'anno, non a caso, è eccellente.

**INDIRIZZO** Via Stretta, 2 - Frazione  
Grumo - 38098 San Michele  
all'Adige (TN)  
**TELEFONO** 0461 650456  
**MAIL** [info@zeni.tn.it](mailto:info@zeni.tn.it)  
**WEB** [www.zeni.tn.it](http://www.zeni.tn.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1882  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 14,5 **BOTTIGLIE** 130.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Zeni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Rudy Zeni, Andrea Zeni  
Roberto Zeni  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Rudy Zeni, Andrea Zeni  
Roberto Zeni  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### TTT TRENTO BRUT FOR 4 NERI 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.13%  
€23 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | 46 mesi sui lieviti

Paglierino lucente dal fine perlage. Sensazioni di gelsomino, mela e cedro candito arrivano per prime, per poi regalare fragranze di pasticceria su una scia iodata. Il gusto è dominato dalla freschezza che conferisce tipicità. Ravioli di branzino con fumetto di pesce.

### TTT TRENTINO SUPERIORE VALLE DI CEMBRA MÜLLER THURGAU LE STROPE 2020

Bianco Doc - Müller Thurgau 100% | Alc.12,5% | €15  
Bt.22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### TTTT (91) TEROLDEGO ROTALIANO PINI 2017

Rosso Doc - Teroldego 100% | Alc.12,5% | €32 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Manto rubino impenetrabile. Esordio di viola che lascia spazio a confettura di prugne e mirtilli, poi sbuffi di anice stellato e liquirizia. L'assaggio è inizialmente pacato, poi mostra il suo carattere. La sapidità suggella un quadro d'autore che oltre a essere ammirato, vale la pena degustare. Manzo affumicato su crema di topinambur.

### TTTT TEROLDEGO TERNET SCHWARZHOF 2018

Rosso Igt - Teroldego 100% | Alc.14% | €19 | Bt.9.500  
Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### TTT TRENTO DOSAGGIO ZERO MASO NERO RISERVA 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Pinot bianco 100% | Alc.12% | €39  
Bt.1.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 2 mesi | 36 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce