



Abate Nero

(1973)

La filosofia aziendale consiste nell'interpretare appieno la territorialità trentina, mantenendo il connubio tra la vite e il lavoro dell'uomo. Nei suoi quasi 50 anni di storia questa cantina ha ricevuto molteplici premi. La prima sede è stata palazzo de Schulthaus, nel centro di Lavis, testimone delle prime spumantizzazioni di Giulio Ferrari. Dopo varie prove e sperimentazioni l'azienda Abate Nero ha deciso di mantenere e privilegiare le caratteristiche originali dell'uva, riducendo al minimo le trasformazioni e usando contenitori inerti per non alterarne le caratteristiche.

Sponda Trentina, 45 - 38121 Trento (TN)
T. 0461 246566 | M. info@abatenero.it
www.abatenero.it

Viticultura: Convenzionale
Bottiglie: 70.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Roberta Lunelli
Cond. enologica: Roberto Sebastiani
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** No



TRENTO BRUT DOMINI NERO 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 36 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 60 mesi sui lieviti

Sfoggia un paglierino cristallino dal perlage fine e incessante. Lo slancio iniziale di gelsomino, tarassaco e fiori d'arancio è accompagnato da sentori di mela cotogna, crosta di pane e cipria. Assaggio signorile, la vibrante freschezza e la giusta sapidità si alternano donando brio al palato. Risotto con mazzancolle al profumo d'arancia.



TRENTO BRUT DOMINI 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 32 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti
Filetti di pesce persico al burro e timo.



TRENTO BRUT ROSÉ

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 80%, Chardonnay 20%
Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 8.500 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Crostini con baccalà mantecato.



**TRENTO BRUT CUVÉE DELL'ABATE
RISERVA**
2008 | 2009 | 2010



TRENTO BRUT DOMINI NERO
2010 | 2013 | 2015



Balter

(1990)

La cantina è ubicata su un terrazzamento panoramico che domina la cittadina di Rovereto, in una splendida fortezza del '500. Prima di produrre vini in proprio, la famiglia Balter coltivava e forniva a terzi le proprie uve, in primis il cabernet sauvignon, di cui Federico, padre di Nicola, fu il promotore nella viticoltura trentina. Grandi soddisfazioni anche nella realizzazione delle bollicine, in particolare modo con la Riserva, sebbene Nicola sia orgoglioso anche del Trento Doc Brut, che dimostra la qualità di tutti i vigneti destinati allo spumante.

Via Vallunga II, 24 - 38068 Rovereto (TN)
T. 0464 430101 | M. info@balter.it
www.balter.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Balter
Cond. enologica: Paolo Inama
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TRENTO PAS DOSÉ RISERVA 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20%
Alc. 12,5% | € 45 | Bt. 2.500 | Ferm. Legno e Acciaio | 72 mesi sui lieviti

Brillantezza giallo tenue, impreziosita da bollicine ricche e sottili. Profuma di mela verde, uva spina, pasticceria lievitata e salvia. Multiforme il palato, dove la freschezza trova supporto e sostanza gustativa nella struttura e nei netti rimandi gusto olfattivi. Finale di ottima persistenza. Verdure in tempura.



TRENTO BRUT ROSÉ

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 80%, Chardonnay 20%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Tagliere di salumi.



BARBANICO 2019

Rosso Igt - Lagrein 60%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 20%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.



TRENTO BRUT

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 35.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Risotto alla parmigiana.



LAGREIN MERLOT 2020

Rosso Igt - Lagrein 60%, Merlot 40%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio
Pappardelle al ragù di cinghiale.



TRENTO BRUT NATURE

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 27 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 48 mesi sui lieviti
Gnocchi al burro e ricotta affumicata.



TRENTO PAS DOSÉ RISERVA
2012 | 2013 | 2014



BARBANICO
2013 | 2016 | 2018



Bellaveder (2004)

Tranquillo Luchetta ha creato il maso aziendale con tenacia, trasformando la viticoltura da una conduzione tradizionale a biologica. La produzione vede una vasta gamma di vini, tutti con l'uso di uve in purezza per esprimere al meglio sia il terroir sia la gestione in vigna e in cantina. Tranquillo decise fin da subito di coltivare i vitigni rossi a guyot per favorire la loro maturazione, e i bianchi a pergola leggermente modificata per evitare che i raggi di sole nelle ore estive più calde potessero compromettere l'espressione e la verve dei profumi dei vini.

Maso Belvedere, 1 - Località Faedo - 38098 San Michele all'Adige (TN)
T. 0461 650171 | M. info@bellaveder.it
www.bellaveder.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Tranquillo Luchetta
Cond. enologica: Luca Gasperinatti
Cond. agronomica: Luca Gasperinatti
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TRENTO BRUT NATURE RISERVA 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 15.500 | Ferm. Legno e Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Giallo paglierino vivo di raffinata effervescenza. La sfaccettatura olfattiva si declina in accenni di mela annurca e clementina, di limone e ginestra, di crema pasticciera al limone. Equilibrato all'assaggio con sapidità e acidità che, in spiccata sinergia, conferiscono un bello slancio. Risotto alla zucca e astice.



TRENTINO MÜLLER THURGAU SAN LORENZ 2021

Bianco Doc - Müller Thurgau 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Rollè di cernia con patate al rosmarino.



TRENTINO LAGREIN DUNKEL MANSUM RISERVA 2019

Rosso Doc - Lagrein 100%
Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Capriolo in salmi con polenta di grano saraceno.



TRENTINO PINOT NERO FAEDI RISERVA 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100%
Alc. 13,5% | € 27 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Stracotto d'asino.



TRENTO BRUT NATURE ROSÉ RISERVA 2017

Rosato Doc - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 33 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Storione alle prugne.



TRENTINO GEWÜRZTRAMINER 2021

Bianco Doc - Traminer aromatico 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 12.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Risotto alla zucca.



**TRENTINO LAGREIN DUNKEL
MANSUM RISERVA**
2015 | 2016 | 2018



**TRENTINO MÜLLER THURGAU
SAN LORENZ**
2018 | 2019 | 2020



Biasi Nicola - Vin de la Neu (2013)

L'obiettivo più rilevante dell'enologo Nicola Biasi è quello di praticare una viticoltura e un'enologia veramente sostenibili, senza smettere di fare vini di qualità. Il grandissimo lavoro sulle varietà resistenti sta avendo un impatto positivo verso l'eliminazione della chimica di sintesi, il minor compattamento dei suoli, la salvaguardia delle risorse idriche e la minor produzione di CO2. Investire sulle uve Piwi non è più solo una questione etica, economicamente svantaggiosa, ma un orizzonte che guarda al futuro in modo concreto e in piena armonia col territorio.

Via San Romedio, 8 - Frazione Coredò - 38012 Predaia (TN)
T. 0463 722981 | M. info@vindelaneu.it
www.vindelaneu.it

Viticultura: A basso impatto ambientale
Ettari: 0,4 | **Bottiglie:** 1.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Nicola Biasi
Cond. enologica: Nicola Biasi
Cond. agronomica: Nicola Biasi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VIN DE LA NEU 2019

Bianco lgt - Johanniter 100%
Alc. 12,5% | € 110 | Bt. 941 | Ferm. Legno | Mat. Legno 11 mesi
Manto paglierino di grande lucentezza. Sprigione intenso e variegato suggestioni di pesca bianca, nespola, ciuffi di agretti, note di yogurt e di tartufo. Palato incredibilmente morbido con un nerbo identitario a supporto di un corpo delicato solo all'apparenza. Sapori l'epilogo. Da provare. Soufflé con pecorino e crema di patate.



VIN DE LA NEU 2020

Bianco lgt - Johanniter 100%
Alc. 12,5% | € 110 | Bt. 1.017 | Ferm. Legno | Mat. Legno 11 mesi
Vellutata di ceci con gamberi croccanti.



Borgo dei Posseri

(1999)

A 625 metri di altitudine sopra l'abitato di Ala, l'azienda regala suggestivi scorci e numerosi punti panoramici sulla Valle dell'Adige. È visitabile attraverso un interessante tour autogestito, con tanto di mappa per raggiungere le postazioni di degustazione proprio nei vigneti dai quali ciascun vino proviene. Oltre che cantina, Borgo dei Posseri è anche un bellissimo progetto di recupero e di rinascita di un antico borgo ricco di storia e poi abbandonato durante il boom economico, che Martin e Maria portano avanti con tanta passione e dedizione.

Località Pozzo Basso, 1 - 38061 Ala (TN)
T. 0464 671899 | M. info@borgodeiposseri.com
www.borgodeiposseri.com

Viticultura: Lotta integrata
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglie Marangoni e Mainenti
Cond. enologica: Thomas Passerini
Cond. agronomica: Alvise Caden
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TRENTO BRUT NATURE TANANAI ZERO 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 29 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
50 mesi sui lieviti

Paglierino, cangianti bollicine annunciano il quadro olfattivo contraddistinto da pennellate di pera e pesca bianca con uno sfondo di crosta di pane e glicine. L'assaggio è sferzante, con freschezza succosa e sapidità garbata che culminano in una chiosa progressiva dai rimandi agrumati. Timballo di riso e gamberi.



TRENTO BRUT ROSÉ TANANAI 2018

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
30 mesi sui lieviti
Minestra di riso, patate, porri, sedano e speck.



MALUSEL 2018

Bianco Igt - Müller Thurgau 50%, Chardonnay 20%, Sauvignon 20%,
Traminer aromatico 10%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Petto d'anatra laccato al miele.



TRENTO BRUT TANANAI 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%
Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
30 mesi sui lieviti
Canapè di pasta sfoglia al formaggio.



MERLOT ROLLO 2019

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Piccione al forno con cipollotti.



MÜLLER THURGAU QUARON 2021

Bianco Igt - Müller Thurgau 100%
Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 8.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Filetti di trota al vapore con maionese.



MALUSEL
2014 | 2015 | 2016



TRENTO BRUT TANANAI
2013 | 2014 | 2015



Cantina Aldeno

(1910)

I vigneti della cantina trovano casa a un'altitudine che varia dai 160 ai 700 metri, in zone con terreni diversificati principalmente in Vallagarina e Valle dell'Adige. C'è un forte impegno ambientale per recuperare molti appezzamenti di vite che, ubicati in zone sfavorevoli, sono stati abbandonati nel tempo. Ogni singolo socio è assistito come in una grande famiglia per poter esprimere al meglio tutte le potenzialità vitivinicole. Prima cantina sociale trentina a certificarsi con vini biologici e prima cantina in Italia a certificarsi con vini vegani.

Via Roma, 76 - 38060 Aldeno (TN)
T. 0461 842511 | M. info@cantinaaldeno.com
www.cantinaaldeno.com

Viticultura: Biologica e lotta integrata
Ettari: 335 | **Bottiglie:** 400.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Walter Webber, Stefano Paternoster
Cond. agronomica: Francesco Nardelli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TRENTO EXTRA BRUT ALTINUM RISERVA 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 70%, Pinot nero 30%
Alc. 12% | € 30 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
e Legno 5 mesi | 80 mesi sui lieviti
Dorato, brillante e dal perlage copioso. All'olfatto si esprime con profumi di geranio, mela verde e nespola arricchiti da toni di mandorla tostata e aromi di pasticceria. Il sorso entra fresco e dinamico. La struttura decisa non manca di grazia per un'esperienza gustativa persistente. Sushi e sashimi.



TRENTINO MERLOT ESCLUSIVI RISERVA 2017

Rosso Doc - Merlot 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Tagliata al pepe verde.



TRENTO BRUT ALTINUM 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 90%, Pinot nero 10%
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 19.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi |
36 mesi sui lieviti
Coniglio al forno con patate.



TRENTINO SAN ZENO BIANCO RISERVA 2019

Bianco Doc - Chardonnay 80%, Manzoni bianco 15%, Sauvignon 5%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 16.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi
Stracciatella di bufala.



TRENTINO PINOT NERO ESCLUSIVI 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 4.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e
Legno 12 mesi
Zuppa d'orzo e chiodini.



TRENTINO GEWÜRZTRAMINER BIO 2021

Bianco Doc - Traminer aromatico 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto con gamberi di fiume e piselli.



TRENTO PAS DOSÉ ALTINUM
RISERVA
2012 | 2013 | 2014



TRENTO BRUT ALTINATE
BLANC DE BLANC BIOVEGAN
S.A. | 2015 | 2017



Cantina di La-Vis e Valle di Cembra

(1948)

Dal 2003, anno di fusione delle due storiche cantine sociali, la nuova realtà è riuscita fin da subito a esprimere tutte le caratteristiche del territorio. I vini La-Vis, prodotti nelle colline di Sorni, Pressano e Lavis, sono caratterizzati dalla struttura e dall'attitudine alla lunga maturazione, mentre quelli di Cembra parlano di montagna, a cominciare dalla particolare freschezza dovuta alle forti escursioni termiche. I soci sono circa 700, come gli ettari lavorati e i chilometri di muri a secco esistenti in tutta la Valle di Cembra.

Via del Carmine, 7 - 38015 Lavis (TN)
T. 0461 440111 | M. cantina@la-vis.com
www.la-vis.com - www.cembracantinadimontagna.it

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 700 | **Bottiglie:** N.d. | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Ezio Dallagiocoma, Stefano Rossi
Cond. agronomica: Corrado Aldighetti
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TRENTINO MÜLLER THURGAU CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA 2020

Bianco Doc - Müller Thurgau 100%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 3.960 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Cuore dal fulgente giallo paglierino. Bouquet di biancospino, fiori di camomilla, pesca bianca e salvia. L'ingresso in bocca è sinuoso con un nerbo delicatamente agrumato che resiste a lungo e un equilibrio giocato sull'eleganza. Grande e appagante beva. Lasagne di verdure.



TRENTINO CABERNET SAUVIGNON CODROS CANTINA LA-VIS 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi e Cemento 18 mesi
Costolette di maiale alla brace.



TRENTINO PINOT NERO CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 3.800 | Ferm. Legno e Acciaio e Terracotta | Mat. Legno 12 mesi
Cannelloni con radicchio e speck.



TRENTINO LAGREIN GREGGI CANTINA LA-VIS 2017

Rosso Doc - Lagrein 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi e Cemento 18 mesi
Filetto di cervo ai mirtilli.



TRENTINO DOSAGGIO ZERO ORO ROSSO RISERVA CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 48 mesi sui lieviti
Tortino al radicchio e cannellini.



TRENTINO NOSIOLA CANTINA LA-VIS 2021

Bianco Doc - Nosiola 100%
Alc. 12% | € 12 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Frittata di erbe.



TRENTINO MÜLLER THURGAU VIGNA DELLE FORCHE CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA 2018



MASO FRANCH CANTINA LA-VIS 2016



Cantina d'Isera

(1907)

Una delle cantine più storiche del Trentino, con il marzemino caposaldo dell'identità territoriale della zona. Ben quattro tipologie di vino per questo vitigno autoctono a rappresentare le espressioni diversificate dei terreni ghiaiosi, calcarei, basaltici, franco-argillosi della zona di Isera. Interessante la degustazione dei Trento Doc aziendali, con sole uve chardonnay provenienti da vigneti sulle colline di Isera a un'altitudine dai 350 ai 600 m slm, con lunga permanenza sui lieviti, ben oltre a quanto stabilito dal disciplinare.

Via al Ponte, 1 - 38060 Isera (TN)
T. 0464 433795 | M. info@cantinaisera.it
www.cantinaisera.it

Viticultura: Convenzionale e biologica certificata
Ettari: 200 | **Bottiglie:** 400.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Massimo Tarter
Cond. agronomica: Massimo Tarter
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TRENTINO SUPERIORE MARZEMINO D'ISERA ETICHETTA VERDE 2019

Rosso Doc - Marzemino 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Cemento 12 mesi
Rosso rubino fitto, quasi porpora. Al naso ci consegna sensazioni di piccoli frutti rossi, ciliegia matura e viola, con soffi di mirto e pepe. Assaggio di solerte freschezza, dalla trama tannica morbida e già ben espressa. Buona e succosa la durezza. Tonnarelli cacio e pepe.



TRENTO EXTRA BRUT 1907 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
40 mesi sui lieviti
Spiedo di seppioline ai ferri.



TRENTINO CABERNET SAUVIGNON 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 13% | € 7 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 12 mesi
Zuppa toscana con cavolo nero e crostini di pane.



TRENTINO MÜLLER THURGAU 2021

Bianco Doc - Müller Thurgau 100%
Alc. 12% | € 7 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Cemento 6 mesi
Rombo al forno ai sapori mediterranei.



TRENTINO MARZEMINO 2020

Rosso Doc - Marzemino 100%
Alc. 12,5% | € 7 | Bt. 200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Cemento 12 mesi
Vellutata di finferli con crostini.



TRENTO BRUT 1907

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
30 mesi sui lieviti
Risotto con piselli e ricotta affumicata.



TRENTINO MARZEMINO 2016 | 2017 | 2019



TRENTINO MOSCATO GIALLO 2020



Cantina Mori Colli Zugna

(1957)

Radicata realtà cooperativa nata nel 1957 e animata dai suoi 600 soci, cui spetta la conservazione e valorizzazione di una screziata gamma di vigneti dislocati nella Valle dell'Adige meridionale e nel basso Sarca. Differenze di altitudine e terroir sono la base di una ricca offerta enologica, che si caratterizza per la continua ricerca di un connubio tra tradizione e innovazione in chiave generazionale. Rilevante l'impronta spumantistica dalle uve provenienti dalla zona di Brentonico, la cui più alta espressione è data dalla linea Morus.

SP 90 - Località Formigher, 2 - 38065 Mori (TN)
T. 0464 918154 | M. info@cantinamoricollizugna.it
www.cantinamoricollizugna.it

Viticultura: Convenzionale, biologica e lotta integrata
Ettari: 700 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Alberto Butterini
Cond. agronomica: Nicola Trainotti, Francesco Robol
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TRENTO BRUT ROSÉ MORUS DAL 1957 2016

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Rosato corallo dal perlage minuto e persistente. Il ventaglio è intrigante: si ritrovano profumi di peonia, ribes rosso, fragolina e scorza di mandarino, delicati toni speziati in un secondo momento. Bella croccantezza in bocca che evidenzia struttura e un allungo degno di nota. Tagliolini all'astice.



TRENTO BRUT MORUS DAL 1957 2016

Bianco Doc - Chardonnay 70%, Pinot nero 30%
Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 13.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Crostini al lardo di Colonnata.



TRENTINO GEWÜRZTRAMINER PENDICI DEL BALDO 2021

Bianco Doc - Traminer aromatico 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio
Pollo alle mandorle e curcuma.



TRENTO BRUT SAN MAURO

Bianco Doc - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Frittura di rane e verdure croccanti.



TRENTINO PINOT NERO PENDICI DEL BALDO 2020

Rosso Dop - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 15 mesi
Carré di vitello alle erbe aromatiche.



**TRENTINO MÜLLER THURGAU
PENDICI DEL BALDO BIOLOGICO**
2018



TRENTO BRUT SAN MAURO
S.A.



Cantina Romanese

(2010)

Un team giovane per un'azienda intraprendente che promuove con caparbietà il proprio territorio, non solo dal punto di vista vitivinicolo ma anche della promozione turistica a 360 gradi. Sempre presenti alle manifestazioni locali per farsi conoscere dai tantissimi turisti che frequentano la bella cittadina termale e lacustre di Levico Terme. Il Trento Doc Brut Romanese Riserva, presentato con una sboccatura più recente e con una sosta sui lieviti di oltre 12 mesi in più rispetto alla precedente edizione, si arricchisce di aromi e persistenza. Tutta la linea aziendale cresce in qualità anno dopo anno.

Strada Provinciale per Vetriolo, 52 - 38056 Levico Terme (TN)
T. 347 3817590 | M. info@spumantelagorai.it
www.cantinaromanese.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 4,5 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Fratelli Romanese
Cond. enologica: Andrea Romanese, Giorgio Romanese
Cond. agronomica: Andrea Romanese, Giorgio Romanese
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TRENTO BRUT ROMANESE RISERVA 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 3.048 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 48 mesi sui lieviti
Un perlage continuo e lucente solca il bel paglierino. Nuance floreali di glicine, giaggiolo e mela verde si accompagnano alla fragranza del pane con una leggera speziatura. Palato giocato sul contrasto generato dall'alternanza di gradevoli sensazioni morbide e una vivace freschezza. Linguine alla granseola e rosmarino.



TRENTINO MÜLLER THURGAU LAETITIA 2021

Bianco Doc - Müller Thurgau 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 4.072 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Branzino al cartoccio.



TRENTINO REBO NARCISO 2021

Rosso Doc - Rebo 100%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 3.732 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Gulasch di cervo con patate stufate.



JOHANNITER GIOVANNI 2021

Bianco Igp Frizzante - Johanniter 100%
Alc. 11% | € 15 | Bt. 938 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Coppa piacentina.



**TRENTO DOSAGGIO ZERO
LAGORAI RISERVA**
2016



**TRENTO BRUT ROMANESE
RISERVA**
2017



Cantina Rotaliana di Mezzolombardo (1931)

La produzione complessiva della cantina è raddoppiata negli ultimi due decenni, pur mantenendo costante quella del vitigno principe della Piana Rotaliana, il teroldego; la superficie vitata è aumentata a favore soprattutto dei vitigni bianchi. Sempre in evoluzione il progetto Cortuta che, nato nel 2014, ha come asse portante la valorizzazione dei migliori vigneti delle varietà di lagrein, chardonnay, pinot bianco e müller thurgau in armonia con la mano dell'uomo sia in vigna sia in cantina, per poter produrre vini di bella struttura, avvolgenza, freschezza e classe.

Via Trento, 65/B - 38017 Mezzolombardo (TN)
T. 0461 601010 | M. info@cantinarotaliana.it
www.cantinarotaliana.it

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 330 | **Bottiglie:** 650.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Leonardo Pilati
Cond. agronomica: Daniele Tait
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TEROLDEGO ROTALIANO SUPERIORE RISERVA 2019

Rosso Doc - Teroldego 100%
Alc. 14% | € 19 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Manto rubino fitto dalle venature granato. Emergono suggestioni di mora e lampone, rosa appassita ed echi balsamici. Soddisfa subito il gusto per la setosità, con la sapidità e acidità che danno brio e bevibilità. Finale di struttura con aromi caldi e appaganti. Montasio stravecchio.



TRENTO BRUT R RISERVA 2012

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20%
Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 100 mesi sui lieviti
Calamarata con ragu di pesce spada.



TRENTINO MÜLLER THURGAU 2021

Bianco Doc - Müller Thurgau 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Minestra d'orzo perlato con fagioli di Lamon.



TRENTINO MÜLLER THURGAU CORTUTA 2020

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



TRENTINO CHARDONNAY 2021

Bianco Doc - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto alle ortiche.



TRENTINO PINOT NERO 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 9 mesi
Arrosto di pollo ripieno.



**TEROLDEGO ROTALIANO
SUPERIORE RISERVA**
2016 | 2017 | 2018



**TRENTINO MÜLLER THURGAU
CORTUTA**
2018 | 2019



Cantina Roveré della Luna - Aichholz (1919)

Cantina Roveré della Luna è una cooperativa, una compagine formata da circa 300 soci conferenti, fondata nel 1919, con vigneti che si estendono su circa 430 ettari tra Trentino e Alto Adige. La lavorazione dell'uva avviene dal 2001 in uno spazio moderno, attrezzato, sito accanto alla sede storica. I vitigni a bacca bianca coltivati sono pinot grigio, müller thurgau, gewürztraminer e chardonnay, quest'ultimo utilizzato sia per dare vita a vini fermi che a Trento Doc, mentre i vitigni a bacca nera sono teroldego, lagrein e pinot nero. Tutta la linea produttiva è di ottimo livello.

Via 4 Novembre, 9 - 38030 Roveré della Luna (TN)
T. 0461 658530 | M. info@csrovere1919.it
www.csrovere1919.it

Viticultura: Certificazione SQNPI
Ettari: 430 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Carlo Alberto Gasperi
Cond. agronomica: Oliviero Sandri
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** No



TRENTO EXTRA BRUT VERVÉ RISERVA 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 40%, Pinot nero 40%, Pinot bianco 20%
Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 60 mesi sui lieviti
Brillante effervescenza color oro. Al naso sorprende per una raffinata percezione di frutta candita, miele millefiori, elicriso e coriandolo con cenni di iodio a chiudere il percorso. Cremoso l'assaggio, sintesi di finezza e corpo, succoso il finale sapido. Filetto di orata in crosta di mandorle e patate.



TRENTINO PINOT NERO VIGNA FELDI RISERVA 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100%
Alc. 13% | € 17 | Bt. 2.019 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Straccetti di vitello al rosmarino.



TRENTINO SUPERIORE LAGREIN VIGNA RIGLI 2019

Rosso Doc - Lagrein 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Braciola di cervo con salsa di ribes.



TRENTINO CHARDONNAY 2021

Bianco Doc - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 7 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Brie de Meaux.



TRENTINO SUPERIORE PINOT GRIGIO VIGNA L'OMERI 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Risotto ai finferli.



TRENTINO PINOT GRIGIO 2021

Bianco Doc - Pinot grigio 100%
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Sfornato di patate e prosciutto cotto.



**TRENTINO GEWÜRZTRAMINER
VIGNA WINCHEL**
2017 | 2018



**TRENTO EXTRA BRUT VERVÉ
RISERVA**
2012 | 2013



Cantina Sociale di Avio

(1957)

Fondata nel 1957, la Cantina di Avio conta oggi 500 soci e gestisce un ampio territorio compreso tra il comune di Avio e il comune di Rivoli Veronese, a cavallo tra la provincia di Trento e quella di Verona. A fianco della produzione di vini bianchi e rossi dai principali vitigni internazionali si segnala quella spumantistica in tre versioni: Brut, Rosé e Rosé Riserva. Arricchisce la gamma l'Enantio, da vitigno autoctono a piede franco, sempre presente in questo territorio, per la sua resistenza ai patogeni della vite e capacità di evoluzione.

Via Dante, 14 - 38063 Avio (TN)
T. 0464 684008 | M. info@viticoltoriinavio.it
www.viticoltoriinavio.it

Viticultura: Lotta integrata
Ettari: 850 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Adriano Bertolini
Cond. agronomica: Luca Sartori
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TRENTINO BRUT ROSÉ SARNIS RISERVA 2015

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 85%, Chardonnay 15%
Alc. 12,5% | € 17 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
60 mesi sui lieviti

Rosa ramato illuminato da un intrigante perlage. Profilo olfattivo di bella intensità con appunti di gelsomino che si intrecciano a melagrana, ribes rosso e ciliegia. Al palato è snello, di raffinata freschezza con una vitale traccia sapida. Chiusura su ricordi fruttati. Scampi alla griglia.



TRENTINO SUPERIORE VENDEMMIA TARDIVA 11 NOVEMBRE 2019

Bianco Doc Dolce - Chardonnay 50%, Traminer aromatico 30%, Sauvignon 20%
Alc. 11,5% | € 19 (0,5l) | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
e Legno 18 mesi
Focaccia dolce alle mele.



VALDADIGE TERRADEIFORTI ENANTIO RISERVA 2017

Rosso Doc - Enantio 100%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Carré di maiale affumicato.



TRENTINO SUPERIORE PINOT NERO 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Faraona al forno.



TRENTINO SUPERIORE ROSSO 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Castelmagno.



TRENTINO BIANCO 2020

Bianco Doc - Chardonnay 80%, Manzoni bianco 20%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 1.300 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
e Legno 10 mesi
Pasta alla Norma.



TRENTINO SUPERIORE ROSSO 2013 | 2015



TRENTINO SUPERIORE VENDEMMIA TARDIVA 11 NOVEMBRE 2010



Cantina Sociale di Trento

(1956)

I vigneti di questa realtà cooperativa hanno dimora in tutto il circondario della città di Trento, in ambienti pedoclimatici differenti così da valorizzare i vari vitigni. Molto interessante per la produzione del Trento Doc, la zona Zell sul Monte Calisio a un'altitudine di 500 metri, un terrazzamento naturale con un'esposizione a sud verso la Valle dell'Adige. Bellissima ed etica interpretazione del Metodo Classico il Santacolomba Brut Nature, da uve resistenti, che anno dopo anno regala grandi soddisfazioni alla cantina.

Via dei Viticoltori, 2/4 - 38123 Trento (TN)
T. 0461 920186 | M. commerciale@cantinasocialetrento.it
www.cantinasocialetrento.it

Viticultura: Convenzionale, biologica e lotta integrata
Ettari: 100 | **Bottiglie:** 750.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Giorgia Brugnara
Cond. agronomica: Gabriele Röss
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



SANTACOLOMBA BRUT NATURE

Bianco Metodo Classico - Johanniter 70%, Bronner 15%, Solaris 15%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
24 mesi sui lieviti

Veste paglierino solcata da numerose catenelle. Corteo sensoriale caratterizzato da biancospino, erba limoncina, pesca bianca e susina con una tenue fragranza di crosta di pane. Assaggio affilato e di grande slancio per una bocca allietata da una bella rilettura delle bollicine di montagna. Frittata di ortiche.



TRENTINO GEWÜRZTRAMINER GOCCIA D'ORO 2021

Bianco Doc - Traminer aromatico 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Crostini con paté de foie gras d'oca.



TRENTINO ROSSO MORI VECIO RISERVA 2018

Rosso Doc - Merlot 40%, Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon 30%
Alc. 14% | € 17 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 24 mesi
Arista di maiale con salsa di prugne.



SANTACOLOMBA 2021

Bianco Igt - Solaris 34%, Bronner 33%, Johanniter 33%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Vastedda della Valle del Belice.



TRENTINO PINOT GRIGIO CONTESSA GIOVANNA MANCI 2021

Bianco Doc - Pinot grigio 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Cotoletta di tonno al sesamo.



TRENTINO MÜLLER THURGAU HEREDIA 2021

Bianco Doc - Müller Thurgau 100%
Alc. 12% | € 9 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Rigatoni al ragù bianco di carne.



TRENTINO GEWÜRZTRAMINER GOCCIA D'ORO 2020



TRENTINO BRUT NATURE ZELL S.A. | S.A.

Cantina Toblino

(1960)

Cantina che da anni valorizza la Valle dei Laghi e in particolare l'uva nosiola, crescendo sempre in qualità. Nel 2018 è nato il progetto per tutelare tutte le varie specie della fauna presenti all'interno del distretto bio-aziendale, segno di una filosofia attenta alle tematiche di sostenibilità. Presso l'azienda è stata costruita l'Hosteria Toblino, per consentire agli ospiti di apprezzare al meglio non solo i vini della cantina ma anche importanti vini a livello nazionale, oltre a una vasta proposta di prodotti tipici locali.

Via Longa, 1 - Frazione Sarche - 38076 Madruzzo (TN)
T. 0461 564168 | M. info@toblino.it
www.toblino.it

Viticultura: Convenzionale, biologica e lotta integrata
Ettari: 900 | **Bottiglie:** 500.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Claudio Perpruner
Cond. agronomica: Giuliano Cattoni, Nicola Cavedon
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



NOSIOLA LARGILLER 2015

Bianco Igt - Nosiola 100%

Alc. 13% | € 25 | Bt. 7.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 72 mesi
Livrea giallo tenue dagli splendidi riflessi oro. Naso complesso in cui spiccano limone candito, albicocca e pepe bianco con richiami di santoreggia e una tipica essenza di nocciola tostata. La rotondità è in armonia con la splendida sapidità per un'eccellente interpretazione della nosiola. Anatra ai funghi.



TRENTINO MANZONI BIANCO DA FÒRA 2020

Bianco Doc - Manzoni bianco 100%

Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Acciaio 11 mesi e Legno 7 mesi e Terracotta 7 mesi
Insalata di mare.



TRENTINO VINO SANTO 2005

Bianco Doc Passito - Nosiola 100%

Alc. 14% | € 41 (0,5l) | Bt. 4.400 | Ferm. Legno | Mat. Legno 168 mesi
Torta sbrisolona.



TRENTINO LAGREIN LAS 2018

Rosso Doc - Lagrein 100%

Alc. 13% | € 26 | Bt. 8.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
Brasato di lepre con riduzione di vino rosso.



TRENTO EXTRA BRUT VENT RISERVA 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 50 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 72 mesi sui lieviti
Sogliola alla mugnaia.



TRENTO EXTRA BRUT VENT 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 27 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 36 mesi sui lieviti
Risotto al tartufo bianco.



TRENTO BRUT ANTARES
2015 | 2016 | 2017



NOSIOLA L'ORA
2015 | 2016

Cantine Monfort - Maso Cantanghel

(1945)

Parte delle forze della famiglia Simoni sono spese nel recupero delle vecchie varietà presenti nel territorio trentino. Grazie a questo progetto alcuni vitigni storici non solo sono stati salvati dall'estinzione ma, lavorati con cura e attenzione, hanno portato alla realizzazione di vini interessanti, sia in versione ferma che Metodo Classico. Realtà aziendale molto importante è il Maso Cantanghel, dove vengono prodotti cinque vini a partire da singoli vigneti. I risultati sono decisamente interessanti.

Via Carlo Sette, 21 - 38015 Lavis (TN)
T. 0461 246353 | M. info@cantinemonfort.it
www.cantinemonfort.it www.masocantanghel.eu

Viticultura: Biologica e lotta integrata
Ettari: 130,3 | **Bottiglie:** 330.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Simoni Lorenzo
Cond. enologica: Maurizio Iachemet
Cond. agronomica: Maurizio Iachemet
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TRENTO EXTRA BRUT LE GÉNÉRAL DALLEMAGNE RISERVA 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20%
Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi | 64 mesi sui lieviti

Scintillante giallo paglierino con effervescenza di lunga durata. Tra fiori di tarassaco e tiglio, il naso si tratteggia su presenze di mela verde, pesca bianca e tracce di panificazione e biscotti al burro. Progressione dinamica per un equilibrio raffinato e un finale di lunga durata. Risotto agli scampi.



TRENTINO PINOT NERO VIGNA CANTANGHEL 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100%

Alc. 14% | € 27 | Bt. 6.400 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Guancia di vitello alle erbe aromatiche.



BLANC DE SERS CASATA MONFORT 2020

Bianco - Veltliner rosso 40%, Veltliner verde 40%, Nosiola 20%

Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Lasagnette con ragù di coniglio e crema di piselli.



TRENTINO SAUVIGNON VIGNA CANTANGHEL 2021

Bianco Doc - Sauvignon 100%

Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Asparagi di Bassano e uova in camicia.



EXTRA BRUT ROSÉ DE SERS CASATA MONFORT 2019

Rosato Metodo Classico - Pavana 100%

Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
24 mesi sui lieviti
Salame di Varzi.



TRENTO BRUT ROSÉ CASATA MONFORT

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

Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
30 mesi sui lieviti
Filetto di branzino gratinato.



SOTSÁS CUVÉE
MASO CANTANGHEL
2017 | 2019



TRENTO EXTRA BRUT LE GÉNÉRAL DALLEMAGNE RISERVA
2014



Cavit - Altemasi (1950)

Consorzio di undici cantine sociali trentine, Cavit ha anche una propria identità produttiva. Con la linea "Il Maso" l'azienda ha creato dei "cru" – Maso Toresella in Valle dei Laghi, Maso Romani in Vallagarina e Maso Cervara nella Piana Rotaliana –, che ben rappresentano una gran parte delle peculiarità varietali e territoriali del Trentino. Molto importante anche la linea di Trento Doc con Altemasi, che, grazie alla grande disponibilità di vigneti in tutto il Trentino, può selezionare le uve più idonee per la produzione di ottimi spumanti Metodo Classico.

Via del Ponte, 31 - Località Ravina - 38123 Trento (TN)
T. 0461 381711 | M. cavit@cavit.it
www.cavit.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 6.350 | **Bottiglie:** N.d. | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Consorzio di secondo grado
Cond. enologica: Fabrizio Marinconz, Guido Mattiello, Paolo Turra
Cond. agronomica: Andrea Faustini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TRENTO BRUT ALTEMASI GRAAL RISERVA 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 70%, Pinot nero 30%
Alc. 12,5% | € 44 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 68 mesi sui lieviti
Giallo paglierino dal perlage encomiabile. Intensa e varia la personalità olfattiva che si annuncia con memorie di fiori di camomilla, santoreggia, scorza di clementina candita e pasticceria da forno. L'ingresso in bocca è signorile, favorito da uno splendido afflato fresco-sapido. Persistenza assicurata. Maltagliati con fiori di zucca e gamberetti.



TRENTINO SUPERIORE ROSSO QUATTRO VICARIATI 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 65%, Merlot 30%, Cabernet franc 5%
Alc. 13,5% | € 14 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 18 mesi
Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



TRENTO PAS DOSÉ ALTEMASI 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 60%, Pinot nero 40%
Alc. 12,5% | € 38 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 60 mesi sui lieviti
Tartare di gamberi.



TRENTO BRUT ROSÉ ALTEMASI RISERVA 2017

Rosato Doc Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%
Alc. 12,5% | € 38 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 36 mesi sui lieviti
Spaghetti con vongole veraci.



TRENTO BRUT ALTEMASI 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 16 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti
Risotto ai porcini.



TRENTO BRUT ALTEMASI BLANC DE NOIRS 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 33 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 30 mesi sui lieviti
Fusilli di kamut al ragù di faraona.



**TEROLDEGO ROTALIANO MASO
CERVARA SUPERIORE RISERVA**
2017



TRENTO BRUT ALTEMASI
2013 | 2016 | 2017



Cesarini Sforza (1974)

Un nome, una garanzia di qualità. Sin dalla fondazione da parte di Lamberto Cesarini Sforza, gli spumanti prodotti hanno ottenuto risultati di grande pregio. Negli anni successivi l'azienda si fa conoscere su scala nazionale e il successo arriva con la produzione nel 1986 della prima Riserva "Aquila Reale", che utilizza chardonnay in purezza coltivato in un unico vigneto, "Maso Sette Fontane" tuttora espressione di un territorio pazzesco. L'eccellenza raggiunta negli ultimi anni con altri Trento Doc è a garanzia di una realtà che fa della bollicina di montagna una ragion d'essere.

Via Stella, 9 - 38123 Trento (TN)
T. 0461 382200 | M. info@cesarinisforza.com
www.cesarinisforza.it

Viticultura: Convenzionale
Bottiglie: 1.000.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cavit
Cond. enologica: Andrea Buccella
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** Sì



TRENTO EXTRA BRUT 1673 RISERVA 2014

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 11.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
60 mesi sui lieviti
Brillante e delicato paglierino, catenelle fini e durature. Ventaglio odoroso suadente, dai vividi sentori di mela, nespola, cedro con accenni di mandorla, crosta di pane e cannella. Al palato è fresco e di apprezzabile sapidità, con la cremosa effervescenza ad accentuare le sensazioni gustative. Linguine agli scampi.



TRENTO BRUT AQUILA REALE RISERVA 2012

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 40 | Bt. 7.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi | 100 mesi sui lieviti
Filetto di dentice in crosta di patate.



TRENTO BRUT

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 29 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
24 mesi sui lieviti
Culatello di Zibello e gnocco fritto.



TRENTO BRUT ROSÉ 1673 2015

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc. 12,5% | € 30
Bt. 15.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 60 mesi sui lieviti
Fritto di paranza.



TRENTO BRUT ROSÉ

Rosato Doc Metodo Classico - Chardonnay 85%, Pinot nero 15%
Alc. 12,5% | € 29 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
24 mesi sui lieviti
Frittura di calamari, gamberi e zucchine.



TRENTO DOSAGGIO ZERO 1673 NOIR NATURE 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
48 mesi sui lieviti
Pappardelle con sugo di lepre.



**TRENTO EXTRA BRUT 1673
RISERVA**
2012 | 2013



**TRENTO BRUT AQUILA REALE
RISERVA**
2010 | 2011



Corvée (2016)

I soci hanno voluto avviare questo progetto vitivinicolo per omaggiare e rispettare le splendide terrazze di vite che caratterizzano la Valle di Cembra. I 18 ettari di vigneto, compresi tra i 497 e i 687 metri slm, sono coltivati con una visione rivolta alla sostenibilità ambientale di tutta la filiera. La produzione di vini bianchi da uve chardonnay, müller thurgau, pinot grigio, gewürztraminer, sauvignon e pinot bianco la fa da padrone, ma al loro fianco troviamo pinot nero e lagrein senza dimenticare due espressioni di Trento Doc.

Località Bedin, 18 - 38034 Cembra Lisignago (TN)
T. 344 0260170 | M. info@corvee.wine
www.corvee.wine

Viticultura: Biologica
Ettari: 18 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: 5 soci
Cond. enologica: Moreno Nardin
Cond. agronomica: Moreno Nardin, Samuel Telch
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TRENTINO SUPERIORE MÜLLER THURGAU VALLE DI CEMBRA VIACH 2021

Bianco Doc - Müller Thurgau 100%
Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 5.330 | Ferm. Acciaio 8 mesi
Solare giallo di pregiata stoffa. Offre un bouquet di gelsomino, ortica e timo con fragranze fruttate di mela e susina gialla. L'ingresso in bocca evidenzia subito l'energia della freschezza che spinge a piacevoli riassaggi. Bel finale vivacizzato da ritorni di erbe aromatiche. Risi e bisi.



TRENTINO PINOT NERO ÀGOLE 2020

Rosso Doc - Pinot nero 100%
Alc. 13,5% | € 35 | Bt. 5.169 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Guancia di vitello in umido.



TRENTINO CHARDONNAY QUARÀS 2021

Bianco Doc - Chardonnay 100%
Alc. 13% | € 22 | Bt. 2.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Risotto ai porcini e zucca.



TRENTINO PINOT GRIGIO CORVÀIA 2021

Bianco Doc - Pinot grigio 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 4.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Minestra di riso, patate, porri, sedano e speck.



TRENTINO PINOT BIANCO CÔR 2021

Bianco Doc - Pinot bianco 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 1.906 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Ravioli di ricotta e spinaci.



De Tarczal (1972)

In Vallagarina, sulla destra dell'Adige a diverse altitudini, si trovano le terre portate in dote dalla famiglia Alberti a quella De Tarczal. Dai tempi dell'Impero austroungarico la cantina produce vini tipici trentini, affondando letteralmente le radici nel fiume con le prime vigne dell'azienda: chardonnay a piede franco - impiegato anche per un vino macerato in anfora, in collaborazione con Francesco Tava - e marzemino, di cui vengono realizzate ben tre diverse versioni.

Via G. B. Miori, 4 - Fraz. Marano d'Isera - 38060 Isera (TN)
T. 0464 409134 | M. info@detarczal.it
www.detarczal.com

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 17 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Ruggero Dell'Adami De Tarczal
Cond. enologica: Matteo Marzari
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



HUSAR 2018

Rosso Igt - Marzemino 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Rosso rubino compatto e con sfumature violacee. Al naso emergono trame di ciliegia e ribes rosso, affiancate da scie balsamiche. La dinamica gustativa inizia morbida e beneficia di una sapidità che garantisce persistenza e piacevolezza. Eccellente interpretazione del Marzemino. Ribollita.



BELVEDERE 2020

Bianco Igt - Manzoni bianco 80%, Pinot bianco 20%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi
Frittata di finferli.



EOS ROSSO 2020

Rosso Igt - Marzemino 100%
Alc. 13% | € 30 | Bt. 1.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 4 mesi
Risotto con le quaglie.



TRENTINO SUPERIORE MARZEMINO D'ISERA 2019

Rosso Doc - Marzemino 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 30.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi
Salame felino.



FELIX CHARDONNAY 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Casatella trevigiana.



TRENTINO CABERNET FRANC 2018

Rosso Doc - Cabernet franc 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Tordi in salmì.



De Vescovi Ulzbach (2003)

Dopo un'importante esperienza di studio in Toscana, Giulio De Vescovi ha portato una ventata d'aria nuova, sia in campagna che in cantina, nella lavorazione del teroldego, vitigno a cui ha dedicato gran parte del suo lavoro professionale. Giulio, per una determinata linea di produzione, sta usando il cemento e la ceramica, senza far ricorso al legno, per riprodurre il più fedelmente possibile le caratteristiche del vitigno riducendo al minimo le interferenze esterne. I meravigliosi risultati hanno convinto che questa strada è il percorso giusto verso l'eccellenza.

Piazza Garibaldi, 12 - 38016 Mezzocorona (TN)
T. 0461 1740050 | M. info@devescoviulzbach.it
www.devescoviulzbach.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 8 | **Bottiglie:** 55.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia de Vescovi
Cond. enologica: Giulio de Vescovi, Berti Gega
Cond. agronomica: Giulio de Vescovi, Berti Gega
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TTEROLDEGO ROTALIANO LE FRON 2019

Rosso Doc - Teroldego 100%
Alc. 13,5% | € 39 | Bt. 3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 15 mesi e Terracotta 15 mesi
Rosso rubino dall'orlo porpora. Splendido quadro olfattivo: geranio, glicine, mora di gelso, ciliegia e ardesia con memorie balsamiche a coronare un'esperienza unica. Il vibrante e succoso corpo non delude e la ricca e straordinaria sapidità invita ad assaggiare ancora e ancora. Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



TTEROLDEGO ROTALIANO VIGILIUS 2019

Rosso Doc - Teroldego 100%
Alc. 14% | € 29 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno e Terracotta | Mat. Legno 15 mesi
Rosso scuro dai riverberi amaro. Il naso è solleticato da un ampio bouquet: confettura di lamponi e ribes rossi, delicate note di eucalipto e sbuffi di noce moscata e pepe nero. Bocca di grande struttura con tannini integrati per un'armonia dal lungo e duraturo epilogo. Quaglie alla cacciatora.



TTEROLDEGO ROTALIANO 2020

Rosso Doc - Teroldego 100%
Alc. 13% | € 17 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 10 mesi
Asiago stravecchio.



ROSSO ULZBACH 2021

Rosso Igt - Teroldego 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 3.100 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi
Fagiano arrosto.



TTEROLDEGO ROTALIANO
2017 | 2018 | 2019



TTEROLDEGO ROTALIANO VIGILIUS
2015 | 2016 | 2018



De Vigili (2015)

Piccola azienda agricola a conduzione familiare, con una lunga tradizione vitivinicola alle spalle. Francesco infatti, ripercorrendo la strada del trisnonno Ottavio, ha ridato luce alla cantina con innovazioni agronomiche ed enologiche, con una particolare attenzione alla resa ottimale per preservare al massimo la qualità. Due sono i vitigni coltivati: lo chardonnay, sulle colline dei Sorni di Lavis, e il teroldego, in prevalenza nel vigneto Pasquari nella Piana Rotaliana, considerato un "cru" per la produzione dell'omonimo vino.

Via Molini, 28 - 38017 Mezzolombardo (TN)
T. 349 5543239 - 333 2633284 | M. info@cantinadevigili.it
www.cantinadevigili.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 4 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Francesco De Vigili
Cond. enologica: Francesco De Vigili
Cond. agronomica: Francesco De Vigili
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TTEROLDEGO ROTALIANO SUPERIORE OTTAVIO RISERVA 2018

Rosso Doc - Teroldego 100%
Alc. 14% | € 35 | Bt. 1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Un manto impenetrabile di colore rubino. Al naso ribes rosso e ci-
clamino cedono il passo a un più evoluto tratteggio di confettura di mora e frutta secca avvolto da delicate trame speziate. Al gusto è morbido, di grande corpo e struttura. La chiosa regala un'armonia d'insieme di lunga durata. Civet di capriolo ai funghi.



TRENTO BRUT ART

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 27 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
36 mesi sui lieviti
Moeche fritte.



TTEROLDEGO ROTALIANO
2018 | 2019



TTEROLDEGO ROSATO
2019 | 2020



Marco Donati (1863)

Quando si parla del vino Teroldego, una delle figure carismatiche presenti nella Piana Rotaliana e non solo è Marco Donati. La costanza qualitativa dei suoi prodotti è impeccabile, specialmente con il leggendario Teroldego Sanguine di Drago, che nasce nel vigneto Maso Donati dalle vigne più vecchie e che esprime, a prescindere dall'annata, una qualità ben definita. Nel corso degli anni, l'azienda ha ampliato la coltivazione in varie zone viticole, così da offrire una vasta gamma di vini, ognuno a capo di una peculiarità territoriale del Trentino.

Via Cesare Battisti, 41 - 38016 Mezzocorona (TN)
T. 0461 604141 | M. info@cantinadonatimarco.it
www.cantinadonatimarco.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 26 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Marco Donati
Cond. enologica: Marco Donati
Cond. agronomica: Marco Donati, Emanuela Alessandrini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VINO DEL MASO 2020

Rosso Igt - Teroldego 70%, Lagrein 15%, Merlot 15%
Alc. 12,5% | € 13 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Fitto drappaggio di pregiata stoffa cremisi. Lo spettro olfattivo comprende ribes rossi, mirtillo e more di gelso impreziositi da un tocco di viola con venature speziate. Assaggio morbido che non manca di freschezza. Struttura sostenuta da tannini setosi e da una vitale sapidità, poi ricordi fruttati. Capriolo con salsa di ribes rosso.



TEROLDEGO ROTALIANO SANGUE DI DRAGO 2019

Rosso Doc - Teroldego 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 18 mesi
Piccione ai porcini e tartufo nero.



TEROLDEGO ROTALIANO BAGOLARI 2019

Rosso Doc - Teroldego 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi
Brasato di manzo al vino rosso.



TEROLDEGO ROTALIANO MARCO DONATI 2020

Rosso Doc - Teroldego 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 21.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Porchetta di Ariccia.



MOSCATO ROSA 2020

Rosso Igt Dolce - Moscato rosa 100%
Alc. 12,5% | € 18 (0,375l) | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Crostata ai frutti di bosco con mandorle e noci.



TRENTINO MÜLLER THURGAU ALBEGGIO 2021

Bianco Doc - Müller Thurgau 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Linguine all'astice.



**TEROLDEGO ROTALIANO
SANGUE DI DRAGO**
2016 | 2017 | 2018



**TEROLDEGO ROTALIANO
MARCO DONATI**
2013 | 2015 | 2019



Dorigati (1858)

Un'azienda che dal 1858 è cresciuta generazione dopo generazione divenendo un punto di riferimento nel patrimonio enologico trentino, in particolare per il Teroldego, grazie anche alla posizione privilegiata della sede nella Piana Rotaliana. Molto interessanti i due "cru" aziendali, la vigna Bagolari e la vigna Sottodossi, le cui uve danno vita ai due straordinari Teroldego Riserva: il Diedri e il Luigi, vini che, pur provenienti dallo stesso territorio, hanno caratteristiche proprie e ben distinte.

Via Dante, 5 - 38016 Mezzocorona (TN)
T. 0461 605313 | M. vini@dorigati.it
www.dorigati.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Dorigati
Cond. enologica: Michele Dorigati, Paolo Dorigati
Cond. agronomica: Paolo Dorigati
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TEROLDEGO ROTALIANO DIEDRI RISERVA 2019

Rosso Doc - Teroldego 100%
Alc. 13% | € 24 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rosso rubino lucente. Incipit odoroso avvincente, in cui i toni fruttati di ribes rosso e mirtillo s'affiancano a timo e santoreggia, ornati da nuance balsamiche. Eleganza e precisione caratterizzano un assaggio avvolgente, arricchito da una decisa sapidità che merita l'esperienza di degustazione. Pappardelle al ragù di cervo.



TEROLDEGO ROTALIANO LUIGI RISERVA 2018

Rosso Doc - Teroldego 100%
Alc. 13,5% | € 41 | Bt. 3.144 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rosso rubino fitto. Al naso giungono immediati i sentori fruttati di prugne e more, intrecciati a una spolverata di cacao e una balsamicità mentolata con ricordi di liquirizia. Ampia e strutturata la beva con una freschezza viva che vira verso un finale che lascia ancora spazio al frutto. Filetto di capriolo ai mirtillo.



TEROLDEGO ROTALIANO 2020

Rosso Doc - Teroldego 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Parmigiano Reggiano Riserva.



**TEROLDEGO ROTALIANO DIEDRI
RISERVA**
2016 | 2017 | 2018



TEROLDEGO ROTALIANO
2017 | 2018 | 2019



Endrizzi

(1885)

Con oltre 135 anni di storia vitivinicola, la famiglia Endrici ha un background molto importante nella produzione del teroldego, vitigno principe del Trentino, che troviamo in sette vini, sia in purezza sia in cuvée. Non meno importanti sono i Trento Doc, a cominciare dalle due Riserve prodotte nel vigneto attiguo all'azienda, il Piancastello. Oltre che in Trentino, la passione di Paolo e Christine li ha portati, alla fine degli anni '90, all'acquisto di vigneti anche in Toscana, nella zona di Grosseto, dove hanno creato la tenuta Serpaia.

Località Masetto, 2 - 38098 San Michele all'Adige (TN)
T. 0461 650129 | M. info@endrizzi.it
www.endrizzi.it

Viticultura: Ecosostenibile
Ettari: 55 | **Bottiglie:** 500.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Endrici
Cond. enologica: Tiziana Piffer, Thomas Battisti
Cond. agronomica: Matteo Paolazzi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



GRAN MASETTO 2018

Rosso Igp - Teroldego 100%
Alc. 15,5% | € 56 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
Rosso rubino impenetrabile dai riflessi granato. Traiettorie olfattive irradiano dalla prugna e ribes nero in confettura alla mela cotogna e alla carruba. Indizi di mallo di noce e burro di malga invitano al sorso, che si rivela di grande potenza ma perfetto equilibrio. Dirompente. Civet di capriolo ai funghi.



TRENTO BRUT ROSÉ PIANCASTELLO RISERVA 2017

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 60%, Chardonnay 40%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 11.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 48 mesi sui lieviti
Branzino al sale su letto di patate.



TRENTINO PINOT NERO GOLALUPO RISERVA 2019

Rosso Dop - Pinot nero 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 4.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Carré di maiale al forno con mele renette.



TRENTO DOSAGGIO ZERO PIANCASTELLO ZERO RISERVA 2017

Bianco Doc - Chardonnay 60%, Pinot nero 40%
Alc. 13% | € 28 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
42 mesi sui lieviti
Seppioline ai ferri.



TRENTO BRUT PIANCASTELLO RISERVA 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 60%, Pinot nero 40%
Alc. 13% | € 22 | Bt. 25.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 36 mesi sui lieviti
Risotto alla pescatora.



TRENTO BRUT PIANCASTELLO RISERVA
2014 | 2015 | 2016



Endrizzi Elio e F.lli

(1945)

Cantina sita nella Piana Rotaliana, attiva dalla fine della Seconda guerra mondiale e arrivata oggi alla terza generazione con i nipoti Alfredo, Davide e Stefano. Inizialmente la produzione era improntata sul Teroldego; con la crescita aziendale e l'acquisizione di nuovi terreni, l'azienda ha ampliato l'assortimento dei vini inserendo altri vitigni come lagrein, pinot grigio e chardonnay. Da quest'ultimo recentemente si produce un Metodo Classico denominato Basiliscus, nome che ha origine dal leggendario drago che terrorizzò la Piana Rotaliana durante il medioevo.

Via Rotaliana, 10 - 38016 Mezzocorona (TN)
T. 329 6497361 | M. endrizzivini@endrizzielio.it
www.endrizzielio.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 11 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Endrizzi
Cond. enologica: Stefano Endrizzi
Cond. agronomica: Stefano Endrizzi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TEROLDEGO ROTALIANO SUPERIORE SFERE NERE 2017

Rosso Doc - Teroldego 100%
Alc. 13,5% | € 26 | Bt. 2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
Splendido rosso rubino dai lampi violacei. Il naso è dapprima accarezzato da un mazzolino di viole per poi esplodere nella generosità del frutto: mora di gelso, lampone, amarena, ribes nero e mirtillo. L'assaggio è pieno e appagante, la dimensione verticale ne arricchisce l'esperienza sensoriale. Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.



TRENTO BRUT BASILISCUS 2016

Bianco Doc - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
36 mesi sui lieviti
Coregone al forno.

(92)

Ferrari - Tenute Lunelli

(1902)

"L'eccellenza trentina nel mondo". Ecco il risultato di oltre 100 anni di storia nei quali la famiglia Lunelli ha saputo interpretare il territorio con innovazione e una gestione imprenditoriale all'avanguardia. Una grande cantina che ha mantenuto uno staff aziendale di prim'ordine sia dal punto di vista enologico che agronomico e ha sempre ricercato la massima qualità in campagna e nella produzione di Metodo Classico. Tutti i vigneti di proprietà sono certificati biologici e confermano la strada intrapresa, che porta a una sempre maggiore sostenibilità.

Via del Ponte di Ravina, 15 - 38123 Trento (TN)
T. 0461 972311 | M. info@ferraritrento.it
www.ferraritrento.com

Viticultura: Convenzionale e biologica certificata
Ettari: 100 | **Bottiglie:** 6.000.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Lunelli
Cond. enologica: Ruben Larentis
Cond. agronomica: Luca Pedron
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TRENTO EXTRA BRUT ROSÉ GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2010

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
Alc. 12,5% | € 326 | Ferm. Acciaio | 120 mesi sui lieviti
Cangiante rosa salmone dal perlage finissimo. I profumi si espandono copiosi, da un'invitante confettura di albicocca alla frutta rossa matura virando poi verso fiori appassiti e accenni di piccola pasticceria. Al palato è ineccepibile, equilibrato e di struttura. Finale lungo e di incredibile ricchezza aromatica. Salmone al timo.



(96)



TRENTO BRUT NATURE PERLÉ ZERO CUVÉE ZERO 15

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 71 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 72 mesi sui lieviti
Paglierino vivo e catenelle raffinate. Bouquet variegato con memorie di erbe aromatiche, agrumi e crosta di pane. Ingresso equilibrato, fragrante e a lungo vivace. Un'esplosione di gusto. Aragosta in bellavista.

(94)



TRENTO EXTRA BRUT PERLÉ NERO RISERVA 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 84 | Ferm. Acciaio | 72 mesi sui lieviti
Giallo tenue, lucente e brioso. Esprime la fragranza del pane tostato, cui si aggiungono suggestioni di mela renetta e bergamotto. Sorso vibrante e di struttura per un lunghissimo finale. Pesce spada al cartoccio.

(92)



TRENTO BRUT PERLÉ BIANCO RISERVA 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 51 | Mat. Acciaio 6 mesi | 72 mesi sui lieviti
Risotto con mazzancolle al profumo d'arancia.



TRENTO BRUT MAXIMUM BLANC DE BLANCS

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 29 | Bt. 750.000 | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti
Crostini al lardo d'Arnad.



TRENTINO PINOT NERO MASO MONTALTO 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 9.000 | Mat. Legno 12 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



**TRENTO EXTRA BRUT
GIULIO FERRARI
RISERVA DEL FONDATORE**
2008 | 2009 | 2010



**TRENTO BRUT NATURE
PERLÉ ZERO CUVÉE ZERO 14**
S.A.

Foradori

(1901)

Quando si parla di viticoltura biodinamica in Trentino, quello di Elisabetta Foradori è un nome che ne rappresenta l'essenza. Una donna tenace che ha portato avanti le sue ricerche per creare un ecosistema aziendale unico nel suo genere. I figli Emilio, Theo e Myrtha si fanno portavoce della filosofia familiare. Il progetto agricolo in una malga di montagna con l'allevamento di bestiame e produzione di formaggio contribuiscono alla visione olistica di Elisabetta dove terreno, viti, insetti e animali sono in perfetto equilibrio.

Via Damiano Chiesa, 1 - 38017 Mezzolombardo (TN)
T. 0461 601046 | M. info@agricolaforadori.com
www.agricolaforadori.com

Viticultura: Biodinamica
Ettari: 28 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Foradori - Zierock
Cond. enologica: Emilio Zierock Foradori
Cond. agronomica: Emilio Zierock Foradori
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TEROLDEGO GRANATO 2019

Rosso Igt - Teroldego 100%
Alc. 13% | € 48 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 15 mesi e Cemento 12 mesi
Rubino di ottima concentrazione. Lo scrigno olfattivo elargisce viola, more di gelso e ciliegie, poi sorprende con una trama balsamica. Il gusto è coerente, i tannini sono perfettamente integrati nella setosa coreografia che contraddistingue il vino. Lunghezza dirompente per un Teroldego d'autore. Petto d'anatra alle prugne.

(92)



TEROLDEGO MOREI 2020

Rosso Igt - Teroldego 100%
Alc. 13% | € 30 | Bt. 12.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 8 mesi
Carré di maiale alle prugne.



TEROLDEGO SGARZON 2020

Rosso Igt - Teroldego 100%
Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 12.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 8 mesi
Lepre alla cacciatora.



NOSIOLA FONTANASANTA 2020

Bianco Igt - Nosiola 100%
Alc. 12% | € 30 | Bt. 10.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 8 mesi
Ravioli di magro con funghi chiodini.



PINOT GRIGIO FUORIPISTA 2020

Rosato Igt - Pinot grigio 100%
Alc. 12% | € 30 | Bt. 10.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 8 mesi
Insalatina di porcini e scaglie di formaggio.



MANZONI BIANCO FONTANASANTA 2021

Bianco Igt - Manzoni bianco 100%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 23.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 6 mesi
Rotolo di tacchino alle mele ed erbe aromatiche.



TEROLDEGO GRANATO
2017 | 2018



TEROLDEGO MOREI
2017 | 2018 | 2019



Furletti Gabriele

(2018)

Cantina Furletti nasce nella suggestiva cornice dell'Alto Garda trentino dal sogno di Gabriele, giovanissimo enologo che, dopo numerose esperienze in importanti territori internazionali, decide di tornare alla sua terra natia. Cinque ettari di vigneto posti in collina tra i 400 e i 500 metri di altitudine prossimi alle sponde del Lago di Garda a garantire un microclima unico. L'obiettivo è quello di trasformare le sue uve in vini autentici e rappresentativi di questo territorio, ai quali quest'anno si è aggiunto lo spumante Reiff.

Via Segà, 36 - 38066 Riva del Garda (TN)
T. 347 5228641 | M. info@furlettiwines.com
www.furlettiwines.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 4,5 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Gabriele Furletti
Cond. enologica: Gabriele Furletti
Cond. agronomica: Gabriele Furletti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TRENTINO MANZONI BIANCO 2020

Bianco Doc - Manzoni bianco 100%
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Paglierino di lucente compattezza, screziato da riflessi verdolini. Ouverture floreale di artemisia, rintocchi di agrumi ed erbe alpine a corredo di un naso intrigante. In bocca esprime tutta la sua struttura, morbidezza e sapidità in un piacevole connubio con un finale dai ricordi di timo. Linguine con bottarga e pomodori secchi.



TRENTO REIFF EXTRA BRUT

Bianco Doc - Chardonnay 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 4.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 5 mesi | 32 mesi sui lieviti
Tagliatelle al ragu.



GRINÉ 2021

Rosato Igt - Pinot grigio 40%, Pinot nero 40%, Rebo 20%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 5 mesi
Speck dell'Alto Adige.



FURLET BIANCO 2021

Bianco Igt - Chardonnay 40%, Pinot grigio 40%, Manzoni bianco 20%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 9.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Alici panate e fritte.



FURLET ROSSO 2019

Rosso Igt - Merlot 50%, Rebo 30%, Cabernet franc 20%
Alc. 13% | € 17 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Cinghiale arrosto con castagne.



TRENTINO PINOT GRIGIO RISERVA 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100%
Alc. 13% | € 22 | Bt. 1.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi
Sformatino di zucca con fonduta di Asiago.



Gaierhof - Maso Poli

(1976)

Gaierhof, a Roveré della Luna, e Maso Poli, ubicato sulle colline di Pressano, rappresentano le due facce produttive di un'unica moneta: la famiglia Togn. Le tre sorelle, Valentina, Martina e Romina gestiscono con grande energia tutte le fasi della realizzazione del vino con il prezioso supporto enologico di Goffredo Pasolli. In questi anni hanno portato avanti svariate miglorie in cantina, con dei risultati non solo nei vini bianchi, ma in particolare sul Teroldego, del quale, anche quest'anno, regalano una straordinaria interpretazione.

Via 4 Novembre, 51 - 38030 Roveré della Luna (TN)
T. 0461 658514 - 0461 871519 | M. info@masopoli.it
www.gaierhof.com - www.masopoli.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 162 | **Bottiglie:** 570.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Togn
Cond. enologica: Goffredo Pasolli, Valentina Togn
Cond. agronomica: Goffredo Pasolli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TEROLDEGO ROTALIANO SUPERIORE GAIERHOF RISERVA 2018

Rosso Doc - Teroldego 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Grande concentrazione cromatica rubino dai barlumi purpurei. Mora e ciliegia anticipano una lieve speziatura che ricorda il pepe rosa e i chiodi di garofano con buffi balsamici. Tannini raffinati ad abbellire una struttura forte, vibrante la freschezza e imperdibile la sapidità. Nodini di cinta senese lardellati al forno.



TRENTO BRUT MASO POLI RISERVA 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20%
Alc. 12,5% | € 29 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 60 mesi sui lieviti
Orata all'acqua pazza.



TEROLDEGO ROTALIANO GAIERHOF 2019

Rosso Doc - Teroldego 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Lepre in salmi.



TRENTINO NOSIOLA MASO POLI 2020

Bianco Doc - Nosiola 100%
Alc. 12% | € 10 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Insalata di pollo e verdure.



TRENTINO MÜLLER THURGAU GAIERHOF 2021

Bianco Doc - Müller Thurgau 100%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Linguine all'astice.



TRENTO BRUT SIRIS GAIERHOF

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Frittura di calamari, gamberi e zucchine.



**TEROLDEGO ROTALIANO
GAIERHOF**
2017 | 2018



**TRENTO BRUT MASO POLI
RISERVA**
2013 | 2014 | 2015



Grigoletti (1810)

Il grande lavoro agronomico ed enologico che la famiglia Grigoletti porta avanti da tre generazioni di vignaioli è una garanzia di qualità. L'azienda agricola si dedica molto alla promozione della Vallagarina e i suoi vini esprimono con finezza la territorialità e la tipicità varietale. Molteplici le iniziative enogastronomiche presso la suggestiva e affascinante cantina costruita in sasso e legno antico, dove tutti i visitatori restano piacevolmente colpiti dall'accoglienza in un ambiente familiare unico.

Via Garibaldi, 12 - 38060 Nomi (TN)
T. 0464 834215 | M. info@grigoletti.com
www.grigoletti.com

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Grigoletti

Cond. enologica: Carmelo Grigoletti, Renzo Grisenti, Federico Grigoletti

Cond. agronomica: Carmelo Grigoletti, Bruno Grigoletti

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



GONZALIER 2017

Rosso Igt - Cabernet 50%, Merlot 50%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Suntuosa veste rubino. Preludio olfattivo ricco di input: ribes e ciliegia in confettura, guizzi balsamici e rintocchi speziati con stille di cacao. Bocca croccante, con un tannino integrato nel corpo solido e una bella spinta sapida. Il setale di lunga persistenza fa riemergere echi fruttati. Camoscio in umido.



SAN MARTIN

Bianco Dolce - Chardonnay 34%, Johanniter 33%, Traminer aromatico 33%
Alc. 10,5% | € 18 (0,375l) | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Panettone.



TRENTINO MERLOT ANTICA VIGNA 2018

Rosso Doc - Merlot 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 6.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Tordi in salmi.



TRENTINO CHARDONNAY L'OPERA 2021

Bianco Doc - Chardonnay 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Torta salata alle zucchine e origano.



RETIKO 2019

Bianco Igt - Chardonnay 40%, Manzoni bianco 30%, Sauvignon 30%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 3.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi
Trofie al pesto.



TRENTINO MARZEMINO 2021

Rosso Doc - Marzemino 100%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Coniglio al forno con polenta di Storo.



GONZALIER
2013 | 2014 | 2016



TRENTINO CABERNET
2016 | 2017



LasteRosse (2000)

Viticultura eroica sia per la pendenza dei vigneti sia per la salvaguardia di un vitigno in via di estinzione: il groppello. Grazie a pochissime aziende locali sono state scoperte delle qualità espressive molto interessanti: la versione spumante Metodo Classico ne è la prova, con una particolare amabilità in bocca e una qualità inaspettata per una bollicina che racconta una storia diversa dagli chardonnay e dai pinot nero. Da segnalare i numerosi eventi organizzati, che danno la possibilità di vivere con franchezza la cantina.

Via 4 Novembre, 33 - Frazione Romallo - 38028 Novella (TN)
T. 348 3345105 | M. info@lasterosse.it
www.lasterosse.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 1 | **Bottiglie:** 9.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Pietro Pancheri

Cond. enologica: Pietro Pancheri, Walter Webber

Cond. agronomica: Pietro Pancheri

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUT LASTEROSSE 2018

Bianco Metodo Classico - Gropello 100%
Alc. 12,5% | € 33 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Brillante paglierino valorizzato da bollicine numerose. Subito rivela un naso di mela e more, per poi lasciare spazio a note fragranti e di mandorla tostata. L'assaggio è stuzzicante, con un nerbo fresco a raccontare la grande bevibilità. Chiude su partitura fruttata. Risotto con tinca di lago e datterini.



GROPPELLO 2019

Rosso Igt - Gropello 100%
Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 10 mesi
Capocollo di Martina Franca.



GEWÜRZTRAMINER 2021

Bianco Igt - Traminer aromatico 100%
Alc. 14% | € 23 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Risotto con zucchine, fiori di zucca e zaferano.



GROPPELLO DI REVÒ
2018



LASTE ROSSE EXTRA BRUT
2016



Letrari

(1976)

La storia della viticoltura trentina è connessa con quella della famiglia Letrari: subito dopo la fine della Seconda guerra mondiale infatti, è stato il capostipite Lionello Letrari a essere pioniere nella proposta di tagli bordolesi e innovatore nella spumantistica di qualità. Ora i figli Paolo e Lucia portano avanti l'azienda di Rovereto memori del passato e proiettati verso il futuro. Anche quest'anno la cantina viene premiata con un'eccellenza, la Riserva Brut Rosé +4, e vengono menzionati in Guida gli altri vini proposti, di ottimo profilo organolettico.

Via Monte Baldo, 13/15 - 38068 Rovereto (TN)
T. 0464 480200 | M. info@letrari.it
www.letrari.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 17 | **Bottiglie:** 160.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Letrari
Cond. enologica: Lucia Letrari
Cond. agronomica: Lucia Letrari
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TRENTO BRUT ROSÉ +4 RISERVA 2011

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 60%, Chardonnay 40%
Alc. 12,5% | € 52 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | 110 mesi sui lieviti
Straordinario rosa ramato brillante. Si annuncia con intarsi di confettura di ciliegie e fichi disidratati, pregevoli tracce di erbe aromatiche e accenni di piccola pasticceria. In bocca è puro sapore con un nerbo acido meraviglioso. Ottima la struttura e gustosa la lunga persistenza. Beccacce allo spiedo.



TRENTO BRUT RISERVA DEL FONDATORE 976 2011

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%
Alc. 12,5% | € 98 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
120 mesi sui lieviti
Tortelli di branzino con salsa d'astice.



BALLISTARIUS 2017

Rosso Igt - Enantio 35%, Cabernet sauvignon 30%, Cabernet franc 20%, Merlot 15%
Alc. 13,5% | € 33 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
Stufato di daino.



TRENTO BRUT QUORE RISERVA 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 41 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 60 mesi sui lieviti
Fiori di zucca ripieni di ricotta e acciughe.



TRENTO DOSAGGIO ZERO RISERVA 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 60%, Pinot nero 40%
Alc. 12,5% | € 42 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
60 mesi sui lieviti
Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.



TRENTO DOSAGGIO ZERO 2019

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 60%, Pinot nero 30%, Pinot bianco 10%
Alc. 12,5% | € 29 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Gnocchi alla romana.



TRENTO BRUT RISERVA DEL FONDATORE 976
2008 | 2009 | 2010



TRENTO BRUT RISERVA
2013 | 2014 | 2015



Man Spumanti

(2016)

Giovane realtà nel panorama del Trento Doc, la piccola azienda familiare condotta da Mattia e Anita cerca di esprimere al meglio le caratteristiche uniche della Valle di Cembra. I vigneti sono ubicati dai 450 ai 600 metri, altitudini che favoriscono la qualità delle bollicine trentine, grazie all'escursione termica che aiuta l'uva a esprimere profumi e freschezza preziosi nello spumante. La mattina i venti caldi risalgono la valle e verso il pomeriggio e la sera le correnti fredde scendono dalle Dolomiti e accarezzano i terrazzamenti vitati dell'azienda.

Via Boscati, 25 - Frazione Verla - 38030 Giovo (TN)
T. 348 9238968 | M. info@manspumanti.it
www.manspumanti.it

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 2 | **Bottiglie:** 15.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Mattia Clementi e Anita Pellegrini
Cond. enologica: Mattia Clementi
Cond. agronomica: Mattia Clementi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TRENTO BRUT NATURE BLANC DE NOIRS NATURE 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12% | € 32 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi | 36 mesi sui lieviti
Paglierino dal perlage fine e durevole. Bagaglio odoroso variegato, si apre con l'artemisia, seguono ribes rosso e fragoline di bosco. L'assaggio è stuzzicante, la sinergia fresco-sapida dà grande piacevolezza di beva alla struttura. Ottimo equilibrio per un vino in crescita. Totani ripieni con salsa mediterranea.



TRENTO BRUT NATURE BLANC DEL BLANCS NATURE 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12% | € 30 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi | 48 mesi sui lieviti
Agnolotti al sugo di carne.



TRENTO BRUT 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12% | € 24 | Bt. 7.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi | 36 mesi sui lieviti
Cappesante gratinate.



TRENTO BRUT ROSÉ 2018

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12% | € 26 | Bt. 2.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi | 36 mesi sui lieviti
Risotto agli scampi.



A. Martinelli (1860)

Nel 1860 Andreas Martinelli acquistò il casale dalla famiglia Chini. Dopo anni di inattività, nel 2013, è stata ripresa la vinificazione grazie al lavoro dei fratelli Andrea e Giulio che del teroldego fanno la loro bandiera. Grande soddisfazione per il restauro della vecchia stalla settecentesca adibita a sala degustazione per vini e prodotti locali, che arricchisce di passato l'esperienza della visita. Sul sovrastante Monte di Mezzocorona, a 860 metri, i Martinelli hanno piantato varietà resistenti per esplorare metodi produttivi a minor impatto.

Via del Castello, 10 - 38016 Mezzocorona (TN)
T. 338 8288686 | M. cantinamartinelli@gmail.com
www.cantinamartinelli.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 3,5 | **Bottiglie:** 18.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Paolo Martinelli
Cond. enologica: Andrea Martinelli, Giulio Martinelli
Cond. agronomica: Andrea Martinelli, Giulio Martinelli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TEROLDEGO ROTALIANO 2019

Rosso Doc - Teroldego 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 6.035 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 12 mesi
Rosso rubino con lucenti venature granato. Al naso giungono allusioni di viola seguite da lampone e mirtillo, con in coda riconoscimenti di pepe rosa e noce moscata. Corpo importante con tannini rotondi e buona coerenza di bocca. Gratifica l'epilogo con scia sapida e ritorni del frutto. Risotto con salsiccia e Taleggio.



TEROLDEGO ROTALIANO SUPERIORE MASO CHINI 2019

Rosso Doc - Teroldego 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 2.520 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi Anguilla ai ferri.



TRENTINO LAGREIN 2019

Rosso Doc - Lagrein 100%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Terrina di lepre con salsa di prugne.



TRENTINO CHARDONNAY ARTINELLI 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 8 mesi
Coregone al forno.



Mas dei Chini (2013)

Siamo sulla collina che intravede Trento, passeggiando per i vigneti della cantina si notano sia le vecchie miniere di argento che la roccia rossa, usata come materiale da costruzione della storica città. Di tale forte presenza minerale si ha riscontro nei vini della cantina, nati per trasmettere il carattere del territorio agli appassionati. Di tale ricchezza si ha particolare evidenza nel Trento Doc, protagonista della gamma, realizzato in quattro diverse espressioni per rileggere in modi diversi tutta la sua complessità.

Via Bassano, 3 - Frazione Martignano - 38121 Trento (TN)
T. 0461 1471030 | M. amministrazione@masdeichini.it
www.masdeichini.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 25 | **Bottiglie:** 75.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Graziano Chini
Cond. enologica: Enrico Paternoster
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TRENTO BRUT INKINO CARLO V RISERVA 2012

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 60%, Pinot nero 40%
Alc. 12,5% | € 44 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | 100 mesi sui lieviti
Riflessi oro antico e perlage fitto. Elargisce scie di biancospino e magnolia a cui seguono indizi fruttati di mela e un ventaglio di agrumi, per poi accompagnare nei pressi di una viennoiserie. Abbrivio gustativo cremoso e in splendido equilibrio. Si allunga su fragranze di pasticceria. Rotolo di tacchino alle mele ed erbe aromatiche.



TRENTO BRUT NATURE INKINO NATURE 2014

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 28 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | 80 mesi sui lieviti
Ravioli di patate e baccalà.



TRENTO BRUT INKINO 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti
Bresaola di punta d'anca.



TRENTO EXTRA BRUT ROSÉ INKINO 2018

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti
Ceviche di gamberi.



TEROLDEGO ROTALIANO
2016 | 2017 | 2018



TEROLDEGO ROTALIANO
TERODICO
2016



TRENTO BRUT INKINO CARLO V
RISERVA
2008 | 2010 | 2011



TRENTO BRUT NATURE INKINO
2011 | 2012



Maso Furlì

(1997)

Il maso, un'elegante struttura databile intorno al 1700, è sì cantina, ma anche abitazione della famiglia di Marco Zanoni, vignaiolo che gestisce in tutto e per tutto la piccola realtà. Marco vinifica solo uve a bacca bianca che coltiva sulle colline di Martignano e di Pressano, spingendosi fino ai 700 m di altitudine con il recente impianto, messo a dimora qualche anno fa sopra l'abitato di Cortesano. Certificato biologico dal 2008, Marco ci tiene a sottolineare l'importanza della scelta fatta per preservare la vigna, il territorio e le persone.

Via Furli, 32 - Località Maso Furli - 38015 Lavis (TN)
T. 348 3601062 | M. info@masofurli.it
www.masofurli.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 3 | **Bottiglie:** 12.500 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Marco Zanoni
Cond. enologica: Marco Zanoni
Cond. agronomica: Marco Zanoni
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MANZONI BIANCO 2019

Bianco Igt - Manzoni bianco 100%
Alc. 15% | € 21 | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi
Veste paglierino di pregiata stoffa. Debutto olfattivo dal piacevole profumo diiglio per poi virare sui percezioni di susina e pesca bianca. Accarezza la bocca con la sua suadente morbidezza. Vino di carattere, con una struttura decisa e una lunghezza sapida giocata su ritorni di erbe alpine. Strudel di porcini e zucca con crema al parmigiano.



TRENTINO CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100%
Alc. 14% | € 19 | Bt. 2.600 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi e Legno 11 mesi
Crespelle con asparagi e ricotta salata.



TRENTINO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100%
Alc. 13% | € 19 | Bt. 4.300 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi e Legno 9 mesi
Tartare di manzo.



TRENTINO GEWÜRZTRAMINER 2020

Bianco Doc - Traminer aromatico 100%
Alc. 15,5% | € 19 | Bt. 3.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi
Risotto con silene e cime di luppulo selvatico.



MANZONI BIANCO
2018



TRENTINO CHARDONNAY
2019



Maso Grener

(2002)

Fausto e Cinzia gestiscono l'azienda agricola nella bellissima cornice dell'agritur Maso Grener a Pressano, zona viticola di pregio dove vengono esaltate le produzioni di chardonnay, sauvignon, nosiola e pinot nero. Questa realtà produttiva basa il suo lavoro principalmente sui bianchi fermi, ma ha in serbo per le prossime annate una nuova espressione di Metodo Classico, ormai sui lieviti da molto tempo. Maso Grener infine sta avviando sperimentazioni anche sul fronte delle macerazioni con interessanti risultati.

Località Masi di Pressano, 21 - 38015 Lavis (TN)
T. 0461 871514 | M. info@masogrener.it
www.masogrener.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 3 | **Bottiglie:** 18.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cinzia Giacomoni e Fausto Peratoner
Cond. enologica: Fausto Peratoner
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



NOSIOLA 2021

Bianco Igt - Nosiola 100%
Alc. 12% | € 14 | Bt. 2.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi
Giallo tenue dai riverberi lucenti. Profilo odoroso fine e sottile contraddistinto da allusioni floreali e fruttate, con riconoscimenti di biancospino, nespola, mela verde e uva spina. Snello e immediato il corpo, toni sapidi e un finale squisitamente ammandorlato. Torta salata alle zucchine e origano.



TRENTINO SAUVIGNON VIGNA TRATTA 2021

Bianco Doc - Sauvignon 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 2.400 | Ferm. Legno | Mat. Legno 7 mesi
Fregola con le arsele.



TRENTINO CHARDONNAY VIGNA TRATTA 2021

Bianco Doc - Chardonnay 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 2.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi
Cotolette di pollo con melanzane e provola.



MASO GRENER 2021

Bianco Igt - Chardonnay 70%, Sauvignon 30%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Buridda.



Maso Martis

(1990)

Collocata sulle colline di Trento, in un terroir ideale per le bollicine d'alta quota, dove la ricchezza di minerali, le forti escursioni termiche e il vento "Ora del Garda" favoriscono freschezza e profumi, l'azienda agricola Maso Martis anno dopo anno è riuscita a inserirsi nel mondo internazionale grazie ai premi che ha ricevuto nelle molteplici manifestazioni. Nell'ottobre 2021 i fondatori della cantina, Antonio e Roberta, hanno deciso di effettuare un passaggio generazionale con le proprie figlie Alessandra e Maddalena, affidandole in tutte le necessarie operazioni gestionali.

Via dell'Albera, 52 - Frazione Martignano - 38121 Trento (TN)
T. 0461 821057 | M. info@masomartis.it
www.masomartis.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Stelzer
Cond. enologica: Matteo Ferrari
Cond. agronomica: Antonio Stelzer
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TRENTO DOSAGGIO ZERO RISERVA 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 36 mesi sui lieviti
Cangianti bollicine attraversano un giallo paglierino luminoso. Un ventaglio di mela, pera decana e susina bianca si intreccia a note fresche di pane appena sfornato e crumble di biscotti. L'assaggio è di grande equilibrio, avvolgente e dalla lunghezza garantita. Pesce spada gratinato.



TRENTO BRUT MONSIEUR MARTIS ROSÉ DE NOIR 2017

Rosato Doc Metodo Classico - Meunier 100%
Alc. 12,5% | € 70 | Bt. 2.160 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 48 mesi sui lieviti
Plateau royal di crudité.



TRENTO BRUT BLANC DE BLANCS

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 18 mesi sui lieviti
Risotto alla grasseola.



TRENTO EXTRA BRUT ROSÉ 2018

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 34 mesi sui lieviti
Crema di zucca con gamberi croccanti.



**TRENTO BRUT MADAME MARTIS
RARE VINTAGE RISERVA**
2009 | 2010 | 2011



**TRENTO BRUT
BLANC DE BLANCS BIO**
S.A. | S.A.



Maso Salengo

(1900)

Maso Salengo è una piccola azienda agricola di Volano, in Vallagarina, nata negli anni '80 per volontà della famiglia Raffaelli, viticoltori in questo territorio dal 1900. Questa storicità a contatto con la terra crea un legame indissolubile, spingendo a porre grande cura verso il lavoro in vigna, con l'obiettivo di raccogliere uve adatte a produrre vini di qualità, rappresentativi di queste colline. La produzione, composta da vini bianchi e rossi, si concentra su questi ultimi, e dà importante spazio all'autoctono marzemino, nella vocata zona dei Ziresi, e agli incroci sennen e rebo.

Via Zucchelli, 5 - 38060 Volano (TN)
T. 0464 410455 | M. masosalengo@gmail.com
maso-salengo.business.site

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Fratelli Raffaelli
Cond. enologica: Luciano Groff
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TRENTINO SUPERIORE MARZEMINO DEI ZIRESI 2018

Rosso Doc - Marzemino 100%
Alc. 13% | € 17 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 9 mesi
Rosso rubino compatto. Al naso sprigiona sensazioni di viola impreziosite da una succosa traccia di frutti di bosco. Tocchi balsamici ed echi di spezie coronano un quadro raffinato, preludio di un vino dalla pregevole struttura. Durevole la chiosa con continui rintocchi di lamponi e mirtili. Faraona arrosto con salsa di frutti di bosco.



SALENGO 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Cabernet franc 30%, Merlot 30%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi
Cosciotto di maiale farcito.



LABIOL 2021

Rosato Igt - Marzemino 65%, Merlot 35%
Alc. 12% | € 13 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Brodetto all'anconetana.



TRENTINO CABERNET RISERVA 2016

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Cabernet franc 40%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi
Lumache in umido alle erbe.



TRENTINO PINOT GRIGIO 2021

Bianco Doc - Pinot grigio 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Prosciutto di Parma 36 mesi.



**TRENTINO SUPERIORE
MARZEMINO DEI ZIRESI**
2017



TRENTINO REBO
2018



Mezzacorona - Rotari

(1904)

Dal 1904 la cooperativa Mezzacorona mette in contatto piccoli produttori con l'obiettivo di far conoscere oltre confine i vini prodotti in Trentino. Continuano i progetti che mirano alla valorizzazione dei singoli appezzamenti nelle aree più vocate e identitarie, per poter esprimere al massimo il carattere del territorio. Molto importante è la produzione di Trento Doc di Rotari, che si sta sempre più affermando nel mercato nazionale e internazionale a dimostrazione del grande lavoro fatto negli anni scorsi da tutto il comparto aziendale.

Via del Teroldego, 1/E - 38016 Mezzacorona (TN)
T. 0461 616399 | M. info@mezzacorona.it
www.mezzacorona.it - www.rotari.it

Viticultura: Convenzionale e certificata SQNPI
Ettari: 2.800 | **Bottiglie:** 48.000.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Fabio Toscana
Cond. agronomica: Mauro Varner
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TEROLDEGO ROTALIANO CASTEL FIRMIAN RISERVA 2019

Rosso Doc - Teroldego 100%

Alc. 13% | € 16 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Manto cremisi di vivace tonalità. Intrigante l'ouverture di mirtillo, ribes e more di gelso circondati dalla grazia delle spezie. L'abbrivio gustativo è morbido e di carattere. Ammalia una freschezza intarsiata nella trama tannica, che nell'abbraccio con la scia sapida si prolunga con echi balsamici. Pernici farcite.



TRENTO BRUT ROTARI FLAVIO RISERVA 2014

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%

Alc. 13% | € 50 | Bt. 7.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 5 mesi | 72 mesi sui lieviti
Coda di rospo gratinata.



TRENTINO PINOT GRIGIO CASTEL FIRMIAN RISERVA 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100%

Alc. 13% | € 15 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 7 mesi
Involtni di melanzana con scamorza.



TRENTO BRUT ROTARI ALPEREGIS 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 30.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
36 mesi sui lieviti
Risotto agli asparagi con gamberi croccanti.



TRENTO EXTRA BRUT ROTARI ALPEREGIS 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 27 | Bt. 30.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 5 mesi | 48 mesi sui lieviti
Insalata di polpo, patate e olive.



TEROLDEGO ROTALIANO CASTEL FIRMIAN 2020

Rosso Doc - Teroldego 100%

Alc. 13% | € 11 | Bt. 140.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Allodole tartufate in casseruola.



TRENTO BRUT ROTARI FLAVIO RISERVA

2011 | 2012 | 2013



TRENTINO SUPERIORE GEWÜRZTRAMINER MUSIVUM

2018



Francesco Moser

(1979)

Perfezionamenti agronomici e miglioramenti tecnologici stanno dando i loro generosi frutti. La famiglia Moser, coadiuvata da un team giovane e affiatato, non solo ambisce con successo a elevare la caratura dei prodotti già presenti in catalogo, ma amplia con coscienza e originalità la propria produzione. Sul fronte Trento Doc arriva con menzione di merito il Blanc de Noirs Extra Brut 2015, un Pinot Nero in purezza che rimarca un lavoro attento e la cura per ogni dettaglio; per la linea Warth completa i vini rossi Rubro 2018, Teroldego di spessore.

Via Castel di Gardolo, 5 - 38121 Trento (TN)
T. 0461 990786 | M. info@mosertrento.com
www.mosertrento.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 19 | **Bottiglie:** 130.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Francesco Moser
Cond. enologica: Matteo Moser
Cond. agronomica: Matteo Moser
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TEROLDEGO RUBRO 2018

Rosso Igt - Teroldego 100%

Alc. 14,5% | € 27 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Livrea rosso rubino dai bagliori violacei. Debutta con soavi refoli di viola per poi prendere a braccetto stille di mirtillo e ciliegia maturi e concedersi a folate balsamiche. Palato goloso, con impalcatura tannica a dare struttura e personalità e accompagnare al congedo fruttato. Cinghiale in umido.



TRENTO EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Pinot nero 100%

Alc. 12,5% | € 58 | Bt. 3.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 72 mesi sui lieviti
Scaloppa di vitello con asparagi trifolati.



TRENTINO RIESLING RENANO 2020

Bianco Doc - Riesling renano 100%

Alc. 13% | € 17 | Bt. 5.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi
Lasagne con scamorza, funghi e zucca.



TRENTO BRUT NATURE 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 36 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 60 mesi sui lieviti
Guazzetto di scampi.



TRENTO BRUT 51,151

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 27 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 30 mesi sui lieviti
Petto d'anatra all'arancia.



TRENTO BRUT 51,151

S.A. | S.A. | S.A.



TRENTO BRUT NATURE

2013 | 2014 | 2015



Gino Pedrotti (1912)

Sulle pendici del lago di Cavedine, a circondare di bellezza la cantina e la casa, trovano dimora i vigneti, tutti di proprietà, coltivati ormai dalla terza generazione della famiglia Pedrotti, che mantiene inalterata la dedizione per la vitivinicoltura. Le particolari condizioni pedoclimatiche permettono la coltivazione di uve internazionali, come chardonnay e cabernet franc, ma esaltano quelle locali quali rebo, schiava nera e nosiola. Quest'ultima, nella versione Vino Santo, è la storica e convincente punta di diamante della cantina.

Via Cavedine, 7 - Frazione Lago di Cavedine - 38073 Cavedine (TN)
T. 0461 564123 | M. info@ginopedrotti.it
www.ginopedrotti.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Giuseppe Pedrotti
Cond. enologica: Giuseppe Pedrotti
Cond. agronomica: Giuseppe Pedrotti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TRENTINO VINO SANTO 2004

Bianco Doc Passito - Nosiola 100%
Alc. 12,5% | € 29 (0,375l) | Bt. 1.600 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Legno 60 mesi
Ambra che splende di luce propria. Incanta la generosità olfattiva, scandita da frutta candita, macedonia di agrumi, fichi, uva sultana, pesche sciropate e cenni di propoli. Entrata di velluto, cinta da un nerbo vitale. La lunghissima persistenza lascia un gradito finale dai rimandi di miele. Strudel di mele.



L'AURO 2017

Rosso Igt - Cabernet franc 85%, Merlot 15%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 4.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
Finanziera.



NOSIOLA 2020

Bianco Igt - Nosiola 100%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Ravioli di magro con funghi chiodini.



L'AURA 2019

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Nosiola 50%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 2.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 16 mesi
Petto di pollo agli asparagi.



CHARDONNAY 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 4.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi
Insalata greca.



REBO 2018

Rosso Igt - Rebo 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 4.700 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Bigoli con l'anatra.



NOSIOLA
2017 | 2018 | 2019



REBO
2015 | 2017



Pisoni (1852)

Una realtà vitivinicola storica, da oltre un secolo e mezzo la cantina mantiene intatto il senso di appartenenza al territorio soprattutto grazie alla poliedricità dei suoi prodotti. Dai vini fermi agli spumanti, fino alle grappe, scelte produttive hanno permesso alla famiglia Pisoni di raccontare le migliori espressioni vitivinicole della Valle dei Laghi, merito anche del rispetto per l'ambiente e delle persone. Rispetto che non è solo una necessità, ma una filosofia di vita, nonché l'etica di questa pregevole azienda.

Via San Siro, 7/A-B - Frazione Pergolese - 38076 Madruzzo (TN)
T. 0461 563216 - 0461 564106 | M. info@pisonivini.it
www.pisonivini.it - www.pisoni.it

Viticultura: Convenzionale, biologica e biodinamica
Ettari: 16 | **Bottiglie:** 95.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Pisoni
Cond. enologica: Marco Pisoni, Andrea Pisoni, Matteo Zucchet
Cond. agronomica: Stefano Pisoni
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



NOSIOLA ANNADA 2020

Bianco Igt - Nosiola 100%
Alc. 13% | € 24 | Bt. 1.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Tonalità giallo tenue e profilo cristallino. Una spinta floreale di camomilla introduce all'olfatto, per poi inoltrarsi verso la susina e la pera decana, su sfondo di erbe aromatiche. Al palato è evidente la freschezza che dona bevibilità e gusto e s'allunga su tracce sapide. Garganelli con julienne di calamari e ortiche.



REBO 2019

Rosso Igt - Rebo 100%
Alc. 14% | € 24 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



TRENTINO VINO SANTO
2005 | 2006 | 2007



TRENTO EXTRA BRUT
ERMINIA SEGALLA RISERVA
2010 | 2011 | 2013



Pojer e Sandri

(1975)

All'imbocco della Valle di Cembra, presso la collina di Faedo, Mario Pojer e Fiorentino Sandri da oltre cinquant'anni hanno trovato il perfetto habitat dove poter discutere e realizzare le proprie filosofie, traducendole in prodotti di primissima qualità. Un'azienda che in nome dell'innovazione sperimenta e valorizza una terra e, forte della nuova generazione, punta all'espansione sia in campagna, con nuovi vigneti, sia sul mercato, con il recente Codice 34, Metodo Classico Nature e Monogramma, una linea che propone müller thurgau, traminer e riesling da vendemmia posticipata.

Via Molini, 4 - Località Faedo - 38098 San Michele all'Adige (TN)
T. 0461 650342 | M. info@pojeresandri.it
www.pojeresandri.it

Viticultura: Convenzionale e biologica certificata
Ettari: 33 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Mario Pojer e Fiorentino Sandri
Cond. enologica: Mario Pojer
Cond. agronomica: Fiorentino Sandri
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MÜLLER THURGAU MONOGRAMMA 2019

Bianco Igt - Müller Thurgau 100%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 3.694 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Screziature verdoline su un bel paglierino. Incanta al naso con agrumi e note tropicali su un basso continuo vegetale e di erbe alpine. In bocca è suadente ma con un'invidiabile acidità e una marcata verticalità. Eleganza e sapore in armonia. Lungo il finale dai contrappunti agrumati. Luccio alla Gardesana.



ESSENZIA 2018

Bianco Igt Dolce - Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Traminer e Kerner 100%
Alc. 9,5% | € 22 (0,375l) | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Crostata alle mandorle e albicocche.



ROSSO FAYE 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 20%, Cabernet franc 15%, Lagrein 15%
Alc. 13,5% | € 35 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Filetto di maiale lardellato.



MERLINO 19 06 2019

Rosso Liquoroso - Lagrein 75%, Brandy 25%
Alc. 19% | € 26 (0,5l) | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Bonèt.



TRENTINO RIESLING 2021

Bianco Doc - Riesling 100%
Alc. 12,5% | € 15 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi
Tortelli di zucca e salvia.



EXTRA BRUT CUVÉE 17 18

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 70%, Pinot nero 30%
Alc. 12,5% | € 34 | Bt. 11.963 | Ferm. Legno | Mat. Legno 5 mesi
36 mesi sui lieviti
Tagliolini al nero di seppia e pomodori ciliegino.



MÜLLER THURGAU PALAI
2016 | 2019 | 2020



MERLINO 18 05
2018



Redondel

(2001)

Nel centro storico di Mezzolombardo, in un'antica corte, si trova l'azienda della famiglia Zanini, che da sempre si dedica alla salvaguardia del teroldego e alla sua vinificazione. Innamorato delle proprie vigne, Paolo le cura come se fossero delle figlie, evitando prodotti di sintesi e limitando l'uso di zinco e rame. Morei, Vignai, Pasquali, Pozze, Rusca, Pradi e Redondel: in questi campi nascono le uve dalle quali avranno vita i vini, tutti a base teroldego, che rispecchieranno l'andamento dell'annata, così che ognuno sia differente dall'altro, a scandire il passare il tempo.

Via Roma, 28 - 38017 Mezzolombardo (TN)
T. 0461 522415 | M. info@redondel.it
www.redondel.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 4,5 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Paolo Zanini
Cond. enologica: Paolo Zanini
Cond. agronomica: Paolo Zanini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TEROLDEGO DANNATO 2015

Rosso Igt - Teroldego 100%
Alc. 13% | € 23 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Rosso rubino dai riflessi amaranto. Si annuncia con echi di ribes nero, riverberi di mirtillo e sussurri di elicriso e viola. La partitura balsamica conduce al succoso sorso. La coreografia del tannino è in sincronia con un corpo deciso e vibrante dalla sicura longevità. Petto di germano reale al balsamico.



TEROLDEGO INDULGENTE 2018

Rosso Igt - Teroldego 100%
Alc. 13% | € 17 | Bt. 5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Carré di maiale con patate al forno.



TEROLDEGO BEATO ME
2009 | 2010



TEROLDEGO ROTALIANO DANNATO
2013



Reví (1982)

Effervescente realtà del panorama trentino, già al quarantesimo anno dalla sua fondazione. Nel tempo la produzione si è ampliata fino alla proposta attuale, declinata esclusivamente in differenti espressioni di Trento Doc. I nuovi vigneti piantumati, sia in Valle dell'Adige che sulle colline di Trento a 640 m s.l.m., sembrano già promettere ottimi risultati. La cantina ha in cantiere un nuovo progetto: lo spumante Re di Reví, che è già sui lieviti da oltre 100 mesi e sarà una gradita e interessante novità.

Via Florida, 10 - 38060 Aldeno (TN)
T. 0461 843155 | M. info@revispumanti.com
www.revispumanti.com

Viticultura: Biologica e lotta integrata
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Malfer
Cond. enologica: Paolo Malfer
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TRENTO EXTRA BRUT ROSÉ CAVALIERE NERO RISERVA 2015

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 34 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
68 mesi sui lieviti

Fine e vivace perlage adagiato sul rosa ramato. Incipit floreale di peonia che lascia spazio a ribes e lampone, il tutto coronato da percezioni di pastafrolla. Piacevole volume gustativo con efficace sinergia fresco-sapida ed effervescenza cremosa. Finale giocato sui toni agrumati. Risotto con seppie e burrata.



TRENTO BRUT PALADINO RISERVA 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 13,5% | € 44 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
56 mesi sui lieviti
Linguine allo scoglio.



TRENTO BRUT 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
36 mesi sui lieviti
Frittura di moscardini.



TRENTO BRUT ROSÉ 2018

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 80%, Chardonnay 20%
Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
36 mesi sui lieviti
Pizza Margherita.



TRENTO DOSAGGIO ZERO 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20%
Alc. 12,5% | € 21 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
36 mesi sui lieviti
Pollo fritto.



TRENTO EXTRA BRUT PALADINO
2010 | 2010 | 2012



TRENTO EXTRA BRUT ROSÉ CAVALIERE NERO RISERVA
2009 | 2010 | 2011



Eugenio Rosi (1997)

Eugenio Rosi, ex enologo in una grande cantina, anni fa ha deciso di cambiare, di seguire il mondo del vino con un suo progetto, una sua visione: prendere dei terreni vergini, anche in affitto, e sperimentare il proprio amore per il vino e per le idee, quelle vere. Per lui nel bicchiere troviamo l'incisività, il sapore di un territorio, una sostanza che si forma nella terra. Quindi il modo migliore per produrlo è semplicemente accompagnare la vite nel suo percorso. Eugenio è un uomo tenace, contadino in vigna e artigiano in cantina.

Via 3 Novembre, 7 - 38060 Calliano (TN)
T. 0464 461375 - 340 0611047 | M. rosi@eugenio.viticoltore@gmail.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 8,8 | **Bottiglie:** N.d. | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Eugenio e Tamara Rosi
Cond. enologica: Eugenio Rosi
Cond. agronomica: Eugenio Rosi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



POIEMA 2019

Rosso Igt - Marzemino 100%
Alc. 13% | € 22 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Compattezza elegante, colore rubino. La mora selvatica s'intreccia alla ciliegia sotto spirito, e grazie all'emergere di sbuffi balsamici e spolverate di cacao e tabacco presenta un bouquet magistrale. La struttura è importante, la sapidità marcata e il tannino cesellato accompagnano a lungo. Gulasch di cervo con patate stufate.



ESEGESI 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 80%, Merlot 20%
Alc. 14% | € 23 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Strudel di porcini e zucca con crema al Parmigiano.



CABERNET FRANC 17DICIOOTTO19

Rosso Igt - Cabernet franc 100%
Alc. 14% | € 38 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Capriolo ai porcini.



ANISOS 2019

Bianco Igt - Nosiola 50%, Pinot bianco 30%, Chardonnay 20%
Alc. 12,5% | € 22 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Pasta alla gricia.



RIFLESSO ROSI 2020

Rosato Igt - Merlot 45%, Cabernet sauvignon 40%, Marzemino 15%
Alc. 12,5% | € 13 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 9 mesi
Crostini con burro e salmone.



POIEMA
2014 | 2016 | 2018



CABERNET FRANC 16DICIASSETTE18
S.A.

San Leonardo

(1724)

A cavallo delle province di Trento e Verona, nelle vicinanze dell'abitato 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'altra, corredato dall'Ora del Garda che soffia con vigore da mezzogiorno al tramonto. La tenuta prende il nome dalla chiesetta eretta nel 940 d.C. in onore di San Leonardo di Noblac dai frati Crociferi proprio all'interno dei possedimenti. Il "San Leonardo", etichetta di riferimento, festeggia nel 2022 i quarant'anni dalla prima produzione.

Località San Leonardo, 1 - Borghetto all'Adige - 38063 Avio (TN)
T. 0464 689004 | M. info@sanleonardo.it
www.sanleonardo.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 45 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Marchesi Guerrieri Gonzaga

Cond. enologica: Carlo Ferrini

Cond. agronomica: Patrizio Gasparinetti

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI

TTTT

VILLA GRESTIT 2017

Rosso Igt - Merlot 90%, Carmenère 10%

Alc. 13% | € 27 | Bt. 9.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi
Manto cremisi dalla regale concentrazione. Esordio intenso e sfaccettato, frutti di bosco in confettura e amarena candita, un gradevole tenore balsamico e accenti di cannella, bacche di ginepro e polvere di cacao. Al palato è di corpo, teso e contraddistinto da un'energia fresco-sapida straordinaria. Bocconcini di cervo al cavolo nero.

TTTTT

SAN LEONARDO 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 60%, Carmenère 30%, Merlot 10%
Alc. 13% | € 87 | Bt. 38.192 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.

TT

SAUVIGNON BLANC VETTE DI SAN LEONARDO 2021

Bianco Igt - Sauvignon 100%
Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 95.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Linguine con asparagi e calamaretti.

TTTTT

SAN LEONARDO
2014 | 2015 | 2016

TTTTT

VILLA GRESTIT
2014 | 2015 | 2016

Arcangelo Sandri

(1979)

La cantina si sviluppa sul dolce pendio che caratterizza il conoide di Faedo, tra Valle dell'Adige e Valle di Cembra. Con i suoi tre ettari di vigneto, distribuiti su altitudini dai 350 fino ai 600 metri sul livello del mare, l'azienda Sandri Arcangelo produce fin dagli anni '70 vini di territorio e di carattere. Le diverse varietà trentine sono collocate negli appezzamenti più adatti a raccontare le sottili differenze all'interno della zona in termini di microclima e pedologia, puntando una luce sulle specificità delle varie vigne.

Via Vaneggie, 4/A - Località Faedo - 38098 San Michele all'Adige (TN)
T. 0461 650935 | M. info@arcangelosandri.it
www.arcangelosandri.it

Viticultura: Lotta Integrata

Ettari: 3 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Nadia, Sonia e Arcangelo Sandri

Cond. enologica: Arcangelo Sandri, Nadia Sandri, Sonia Sandri

Cond. agronomica: Arcangelo Sandri, Nadia Sandri, Sonia Sandri

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI

TTTT

TRENTINO MÜLLER THURGAU COSLER 2020

Bianco Doc - Müller Thurgau 100%

Alc. 12% | € 15 | Bt. 2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Giallo paglierino dai tenui riflessi verdolini. La traccia vegetale di salvia arricchisce un naso di gelsomino, mela verde e pesca a polpa bianca. La buona struttura, la dinamica sapidità e la netta freschezza invitano la bocca a un nuovo sorso. Farinata di ceci.

TT

KERNER 2020

Bianco Igt - Kerner 100%

Alc. 13% | € 18 | Bt. 2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Grigliata di carne bianca e verdure.

TT

TRENTINO LAGREIN CAPÒR RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100%

Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e
Legno 12 mesi
Abbacchio al forno con verdure grigliate.

TTTTT

**TRENTINO MÜLLER THURGAU
COSLER**
2015 | 2017 | 2018

TTTT

**TRENTINO LAGREIN CAPÒR
RISERVA**
2012 | 2015



Spagnolli Francesco

(1978)

Il "sapere" che si concretizza nel "saper fare". Francesco Spagnolli, per anni direttore dell'Istituto agrario di San Michele, assieme al figlio Alvise, ritornato alla terra dopo la laurea in ingegneria, lavora per un sogno condiviso con Luigi Veronelli: cercare in un pezzo di Trentino un luogo dove far nascere qualcosa di unico. Nasce così il Blanc de Noirs, con il vitigno pinot nero come strumento per suonare la melodia del territorio. Siamo sicuri che nel futuro ci saranno grandi sorprese, visto che la famiglia è piena di risorse e di idee.

Località Rori - 38060 Cimone (TN)
T. 346 0120817 | M. info@spagnollispumanti.it
www.spagnollispumanti.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 2,5 | **Bottiglie:** 3.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Francesco Spagnolli
Cond. enologica: Francesco Spagnolli
Cond. agronomica: Alvise Spagnolli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TRENTO EXTRA BRUT DISIÒ BLANC DE NOIRS RISERVA 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 13% | € 45 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 42 mesi sui lieviti
Solare giallo tenue dalle copiose e suadenti bollicine. Bagaglio odoroso che comincia con mela cotogna e agrumi e scopre mano a mano la ricchezza delle erbe mediterranee. L'effervescenza si fa armonica e cremosa all'assaggio, puntellato da una mineralità che ne certifica il carattere. Tartare di scampi.



Tenuta Conti Bossi Fedrigotti

(1600)

Una famiglia con una tradizione secolare per il vino trentino, con la prima vendemmia nel 1697. Negli anni Cinquanta Federico Bossi Fedrigotti creò il primo "uvaggio bordolese" in Italia, nel 1961 al nuovo vino fu dato il nome di "Fojaneghe". Dal 2007 la Tenuta Conti Bossi Fedrigotti è uno degli château storici delle Venezie nell'alveo del Gruppo Masi. La gestione della cantina è sempre coadiuvata tenacemente da Isabella e Maria Josè Bossi Fedrigotti, che portano avanti l'antica passione vitivinicola della famiglia.

Via Unione, 43 - 38068 Rovereto (TN)
T. 045 6832511 | M. vini@bossifedrigotti.it
www.bossifedrigotti.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 40 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Conti Bossi Fedrigotti
Cond. enologica: Staff aziendale
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



FOJANEGHE 2016

Rosso Igt - Merlot 55%, Cabernet franc 27%, Cabernet sauvignon 18%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Una venatura granato illumina il prezioso rubino. Olfatto avvincente in cui si intrecciano i profumi fruttati di mora e prugna con toni di geranio, pepe nero, cacao e anice stellato. La bocca è morbida, quasi avvolgente, ma la verve fresco-sapida ne aumenta la bevibilità. Lungo congedo al mirtillo. Tortelli al Castelmagno.



TRENTO BRUT CONTE FEDERICO RISERVA 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 60%, Pinot nero 40%
Alc. 12,5% | € 28 | Bt. 16.000 | 36 mesi sui lieviti
Risotto con cannellini e canestrelli.



CHARDONNAY VIGN'ASMARA 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 12.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi
Anelli di cipolla pastellati fritti.



**TRENTO BRUT CONTE FEDERICO
RISERVA**
2017



TRENTINO MARZEMINO MAS'EST
2020



Marco Tonini (2011)

Oltre cinque ettari situati tra i 200 e gli 800 metri di altitudine nel cuore della Vallagarina per una cantina rispettosa delle tradizioni e dell'ambiente. L'autoctono marzemino proviene dai vigneti di proprietà denominati "Penim", "Brom" e "Braile" e grazie al lavoro di Marco, in cantina, le uve si trasformano nel magico Marzemino Superiore di Isera. Interessante la scelta aziendale di produrre dei Trento Doc da vigneti di alta collina solo nella versione Brut Nature, così da proporre gli spumanti nella loro più semplice originarietà.

Via A. Rosmini, 8 - Località Folaso - 38060 Isera (TN)
T. 340 4991043 - 0464 433908 | M. info@marcotonini.it
www.marcotonini.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 5,5 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Marco Tonini
Cond. enologica: Filippo Tonini, Marco Tonini
Cond. agronomica: Filippo Tonini, Marco Tonini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TRENTO BRUT NATURE LE GRILE RISERVA 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
60 mesi sui lieviti
Dorato, brillante, con catenelle di superba finezza. L'olfatto si muove su un variegato spettro di sensazioni che richiamano la mela cotogna, il bergamotto e il mango candito con crema inglese. Intrigante e di ottima struttura con una trama sapida che nell'epilogo fa l'occhiolino alla scorza di cedro. Baccalà mantecato.



TRENTO BRUT NATURE 2019

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 70%, Pinot bianco 30%
Alc. 12,5% | € 19 | Bt. 13.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
30 mesi sui lieviti
Arrosto di tacchino lardellato.



TRENTINO SUPERIORE MARZEMINO D'ISERA 2020

Rosso Doc - Marzemino 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Manzo brasato con funghi.



**TRENTO BRUT NATURE LE GRILE
RISERVA**
2013 | 2014



**TRENTINO SUPERIORE
MARZEMINO D'ISERA**
2019



Villa Corniole (2000)

Splendida realtà scavata nel porfido della Valle di Cembra, là dove si inerpica sui terrazzamenti vitati. Altitudine, esposizione e pendenza conferiscono caratteri unici ai suoi vini, in particolare ai Trento Doc e al Pietramontis. L'azienda possiede anche dei vigneti nella Piana Rotaliana dove coltiva teroldego, lagrein e pinot nero. Merita due parole la sala degustazione, dove vengono proposti degli approfonditi percorsi di cultura enogastronomica della regione.

Via al Grec', 23 - Frazione Verla - 38030 Giovo (TN)
T. 0461 695067 | M. info@villacorniole.com
www.villacorniole.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 85.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Onorio Pellegrini
Cond. enologica: Mattia Clementi
Cond. agronomica: Mattia Clementi, Onorio Pellegrini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TRENTINO SUPERIORE VALLE DI CEMBRA MÜLLER THURGAU PIETRAMONTIS 2021

Bianco Doc - Müller Thurgau 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Paglierino di magnifica stoffa. Un cuore pulsante di sensazioni, che svela aromi di foglia di pomodoro e salvia, per poi orientarsi su susina e pesca bianca. Al palato manifesta un'energica freschezza e un gusto pieno e appagante, ma sempre in equilibrio. Nel finale richiama le erbe alpine. Scampi alla busara.



TEROLDEGO ROTALIANO 7 PERGOLE 2018

Rosso Doc - Teroldego 100%
Alc. 13% | € 30 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e
Legno 24 mesi e Terracotta 24 mesi
Grigliata di carne con salsa barbecue.



TRENTINO SUPERIORE VALLE DI CEMBRA PINOT NERO SAGUM 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 15 mesi
Cosciotto d'agnello al forno con patate novelle.



TRENTO DOSAGGIO ZERO SALISA 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12% | € 25 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e
Legno 9 mesi | 44 mesi sui lieviti
Filetto di lucioperca in crosta di patate.



KRÖZ BIANCO 2019

Bianco Igt - Chardonnay 60%, Müller Thurgau 40%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 20 mesi
e Legno 20 mesi
Orecchiette con cime di rapa.



TRENTO BRUT SALISA 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 12.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
e Legno 9 mesi | 38 mesi sui lieviti
Risotto al nero di seppia con seppie croccanti.



**TEROLDEGO ROTALIANO
7 PERGOLE**
2015 | 2016 | 2017



TRENTO BRUT SALISA
2015 | 2016 | 2017



Vivallis (1908)

Tecnologia 4.0, fortemente improntata a una viticoltura green e sostenibile per valorizzare al meglio la produzione e rispettare l'ambiente. Tra tradizione e modernità: in oltre un secolo di storia Vivallis ha saputo raccontare la Vallagarina affermandosi con etichette di qualità eccellente. Assieme al Marzemino, massima espressione del territorio e centro vivo di questa cooperativa, la cantina sta puntando sul progetto Trento Doc Valentini di Weinfeld (primo spumante trentino datato 1899), la linea Depero e l'ultimo progetto, Piwi White Rock, con vitigni resistenti.

Via per Brancolino, 4 - 38060 Nogaredo (TN)
T. 0464 412073 | M. info@vivallis.it
www.vivallis.it; www.valentini-trentodoc.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 950 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Flavio Cristoforetti
Cond. agronomica: Andrea Parisi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TRENTINO SUPERIORE CASTEL BESENO 2021

Bianco Doc Dolce - Moscato giallo 100%
Alc. 10% | € 20 (0,5l) | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Veste brillante e sontuosa dai riflessi oro. Sprigiona una vigorosa aromaticità accoppiata con mela cotogna, arancia candita e ceralacca. Ingresso di velluto per la sua morbidezza con la garbata acidità a giocare un ruolo chiave nell'equilibrio. Da segnalare l'intensità aromatica e la sua persistenza. Cannoli di ricotta e canditi.



TRENTINO SUPERIORE MARZEMINO DEI ZIRESI 2020

Rosso Doc - Marzemino 100%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 6.000 | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 12 mesi
Carpaccio di chianina e insalata di porcini.



TRENTO BRUT VALENTINI DI WEINFELD ARMINIO 1899 RISERVA 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%
Alc. 12,5% | € 46 | Bt. 5.500 | 60 mesi sui lieviti
Filetto di orata in crosta di mandorle e patate.



DEPERO ROSSO 2020

Rosso Igp - Lagrein 60%, Merlot 40%
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Gulasch di manzo alla paprica dolce.



TRENTO BRUT ROSÉ VALENTINI DI WEINFELD 2018

Rosato Doc Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%
Alc. 12,5% | € 32 | Bt. 3.500 | 30 mesi sui lieviti
Sauté di cozze.



WHITE ROCK 2021

Bianco Igt - Solaris 90%, Bronner 5%, Muscaris 5%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Asparagi verdi allo zabaione salato.



**TRENTO BRUT ROSÉ
VALENTINI DI WEINFELD**
2016 | 2017



**TRENTINO SUPERIORE
MARZEMINO DEI ZIRESI**
2017 | 2018 | 2019



Roberto Zeni - Schwarzhof (1882)

L'azienda ha una storia ultracentenaria, ma è nel 1975 che i fratelli Roberto e Andrea Zeni sviluppano l'attività del padre fondando due entità produttive, la cantina e la distilleria. Da qualche anno hanno convertito in biologico l'intera produzione e i risultati eccellenti confermano questa scelta. I vini realizzati infatti sono tutti su livelli alti a dimostrazione della cura e attenzione poste in ogni dettaglio. Curiosità: lo straordinario Moscato Rosa è in questo momento ancora in vasca per una scelta enologica e siamo certi che varrà la pena assaggiarlo appena pronto.

Via Stretta, 2 - Frazione Grumo - 38098 San Michele all'Adige (TN)
T. 0461 650456 | M. info@zeni.tn.it
www.zeni.tn.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 14,5 | **Bottiglie:** 130.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Zeni
Cond. enologica: Roberto Zeni, Andrea Zeni, Rudy Zeni
Cond. agronomica: Roberto Zeni, Andrea Zeni, Rudy Zeni
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TRENTO EXTRA BRUT MASO NERO BLANC DE NOIRS RISERVA 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 55 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
Una spuma incantevole illumina il giallo paglierino. Il ventaglio olfattivo di fiori di tarassaco e vaniglia si amplia verso accenni di ribes rosso e mirtillo, il tutto amalgamato a mandorla tostata e cioccolato. Tridimensionale la progressione, grazie alla spinta sapida che ne abbraccia la morbidezza. Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.



TEROLDEGO ROTALIANO LEALBERE 2020

Rosso Doc - Teroldego 100%
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Controfiletto di bue alla brace.



BRUT ARLECCHINO

Bianco Igt Metodo Martinotti - Nosiola 100%
Alc. 12% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | 9 mesi sui lieviti
Frittura di moscardini.



TRENTINO NOSIOLA PALUSTELLA 2021

Bianco Doc - Nosiola 100%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio
Frittata di piselli, fave e fagiolini.



TRENTINO SAUVIGNON PIAZZOLE 2021

Bianco Doc - Sauvignon 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio
Lasagnette al ragù di faraona e asparagi.



TRENTO BRUT MASO NERO 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 2 mesi
24 mesi sui lieviti
Linguine allo scoglio.



TEROLDEGO ROTALIANO PINI
2012 | 2013 | 2017



**TEROLDEGO TERNET
SCHWARZHOF**
2016 | 2017 | 2018