

## ABBZIA DI NOVACELLA

Fondata nel lontano 1142, l'abbazia di Novacella è una delle aziende vinicole attive più antiche del mondo. Oggi fanno parte della cantina due tenute: l'abbazia stessa e il maso Markl, a Cornaiano. Nella conca brissinese i vigneti poggiano su terreni morenici: qui crescono i bianchi, con focus sulle varietà tipiche della Valle Isarco, favoriti dal clima alpino, mitigato dalle influenze provenienti da sud. Nell'Oltredige, invece, i terreni sono sabbioso-argillosi, frammistati a materiale morenico, e il clima è decisamente più caldo. È qui che maturano i rossi, lagrein e pinot nero in primis.

**INDIRIZZO** Via Abbazia, 1

Località Novacella

39040 Varna (BZ)

**TELEFONO** 0472 836189

**MAIL** cantina@abbazianovacella.it

**WEB** www.abbazianovacella.it

**ANNO FONDAZIONE** 1142

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 86 **BOTTIGLIE** 750.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Canonici

Agostiniani di Novacella

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Celestino Lucin

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Johann Ranzi

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

## ARUNDA

Quando si parla di spumante, non si può fare a meno di menzionare Arunda e il suo patron Josef Reiterer, noto come "Sepp di Meltina". Mago indiscusso in fatto di bollicine, non ammette compromessi per quanto riguarda la qualità, e porta avanti una ricerca instancabile di nuove esperienze e conoscenze. Grazie al suo impegno le bolle sudtirolesi sono oggi un punto importante nella produzione spumantistica italiana. Con vero piacere insegniamo quest'anno la Riserva 2015 dell'ambito Tastevin AIS, un premio meritatissimo a riprova di una carriera da manuale.

**INDIRIZZO** Via Professor Josef

Schwarz, 18 - 39010 Meltina (BZ)

**TELEFONO** 0471 668033

**MAIL** info@arundavivaldi.it

**WEB** www.arundavivaldi.it

**ANNO FONDAZIONE** 1979

**VITICOLTURA** Convenzionale

e biologica certificata

**ETTARI** N.d. **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Marianne e Josef Reiterer

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Josef Reiterer

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Josef Reiterer

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

### ALTO ADIGE VALLE ISARCO RIESLING PRAEPOSITUS 2019

Bianco Doc - Riesling 100% | Alc.13% | €22

Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Oro brillante con ricami verdolini. Emergono delicati aromi di pesca, albicocca, ananas, buccia d'arancia e un soffio di miele. Il sorso, che scorre leggiadro, è vivace e rinfrescante. Sfuma lasciando dietro di sé una traccia fruttata. Risotto alla crema di fave con gamberi scottati.

### ALTO ADIGE VALLE ISARCO GEWÜRZTRAMINER PRAEPOSITUS 2019

Bianco Doc - Gewürztraminer 100% | Alc.14,5% | €18

Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ALTO ADIGE LAGREIN PRAEPOSITUS 2017

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13,5% | €24 | Bt.10.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE SAUVIGNON PRAEPOSITUS 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.7.200

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ALTO ADIGE VALLE ISARCO SYLVANER PRAEPOSITUS 2019

Bianco Doc - Sylvaner 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.11.500

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ALTO ADIGE VALLE ISARCO PINOT BIANCO QUOTA<sup>2</sup> INSOLITUS 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.12% | €22 | Bt.1.500

Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ALTO ADIGE SPUMANTE EXTRA BRUT ARUNDA RISERVA 2015

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

Alc.12,5% | €25 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

60 mesi sui lieviti

Luminosa veste paglierino tenue ornata da sofisticato perlage. Esordisce su fini sensazioni di lievito e crosta di pane, intervallate dal floreale di fiori d'arancio. Pesca bianca, pera e agrumi completano il quadro. In bocca è cremoso, vivo e teso, regala lunghe e appaganti scie di melissa. Scampi gratinati con emulsione di erbe aromatiche.

### ALTO ADIGE SPUMANTE EXTRA BRUT PERPETUM

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 40%, Pinot bianco 40%

Pinot nero 20% | Alc.12,5% | €25 | Bt.2.800 | Ferm. Acciaio

Mat. Legno 12 mesi | 60 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ALTO ADIGE SPUMANTE EXTRA BRUT

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

Alc.12,5% | €22 | Bt.10.000 | Ferm. Legno e Acciaio

Mat. Legno 12 mesi 24 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### ALTO ADIGE SPUMANTE BRUT NATURE ZERO S.A.

## BARON DI PAULI

Ai tempi dell'Impero asburgico la tenuta Baron di Pauli poteva fregiarsi del titolo di fornitore di corte; il rispetto per la tradizione è dunque uno dei punti cardine dell'azienda. 300 anni di esperienza e un terroir d'elezione sono le basi sulle quali poggia questa consolidata realtà del mondo vitivinicolo altoatesino. Abbiamo apprezzato molto Arzio, cuvée di merlot e cabernet, frutto del vigneto Arzenhof, un cono alluvionale morenico composto da ghiaia calcarea, porfido e sabbia quarzosa, che gode di un mitigato clima mediterraneo grazie alla vicinanza con il Lago di Caldaro.

**INDIRIZZO** Via Cantine, 12

39052 Caldaro (BZ)

**TELEFONO** 0471 963149

**MAIL** info@barondipauli.com

**WEB** www.barondipauli.com

**ANNO FONDAZIONE** 1923

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 15 **BOTTIGLIE** 60.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Georg Di Pauli

**CONDUZIONE ENOLOGICA** Andrea

Moser Thomas Scarizuola

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Hannes Rohregger

**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## BEFEHLHOF

Siamo nel borgo di Vezzano, in Val Venosta. Abbarbicato al pendio del Monte Sole, il paesino è il primo centro vinicolo della valle: i padri benedettini dell'abbazia di Monte Maria, infatti, curavano già nel 1170 i vigneti della zona. Magdalena Schuster si sente erede di questa tradizione secolare, ma volge lo sguardo al futuro, introducendo innovazioni per accogliere e sfruttare i cambiamenti. Convivono così nei vigneti antiche cultivar, come il fraueler e lo zweigelt, e i vitigni internazionali. L'azienda produce anche deliziosi distillati.

**INDIRIZZO** Via Torggl, 2 - Frazione

Vezzano - 39028 Silandro (BZ)

**TELEFONO** 335 5455197

**MAIL** info@befealhof.it

**WEB** www.befealhof.it

**ANNO FONDAZIONE** 1981

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 1,7 **BOTTIGLIE** 10.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Oswald Schuster

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Magdalena Schuster

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Magdalena Schuster

**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### ALTO ADIGE CABERNET MERLOT ARZIO VIGNA ARZENHOF RISERVA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40% | Alc.14,5%  
| €35 | Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Vivace rosso rubino dal bouquet finemente cesellato da delicate speziature di cannella, chiodi di garofano, vaniglia e liquirizia, su uno sfondo di mirtillo. Un guizzo rinfrancante di legno di cedro conduce all'assaggio, che si manifesta di eccelso equilibrio, guidato dal tannino rotondo e succoso. Lepre à la royal.

### ALTO ADIGE LAGREIN CARANO VIGNA ARZENHOF RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.9.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE LAGO DI CALDARO CLASSICO SUPERIORE VIGNA ARZENHOF 2019

Rosso Doc - Schiava 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.10.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ALTO ADIGE SAUVIGNON KINESIS 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.7.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER EXIL 2020

Bianco Doc - Gewürztraminer 100% | Alc.14% | €16 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### DYNAMIS 2020

Bianco Igt - Riesling 100% | Alc.11,5% | €21  
Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 5 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### ALTO ADIGE MERLOT CABERNET SAUVIGNON ARZIO RISERVA 2016

### ALTO ADIGE VAL VENOSTA RIESLING 2020

Bianco Doc - Riesling 100% | Alc.12,5% | €15 | Bt.1.900  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Giallo paglierino tenue. Racconto odoroso fruttato: pompelmo, albicocca e ananas contornati da menta, citronella e da un accenno minerale. Leggero e vivace, alterna freschezza e spiccata sapidità, indugiando a lungo sugli aromi di frutta. Risotto alle erbe fini.

### ALTO ADIGE VAL VENOSTA PINOT BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13% | €14 | Bt.1.600  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

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

### ALTO ADIGE VAL VENOSTA PINOT NERO 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13% | €17 | Bt.1.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

# BERGMANNHOF

Piccola ed elegante: questi gli aggettivi che definiscono la tenuta Bergmannhof a Riva di Sotto. Siamo ad Appiano, sulla Strada del Vino, culla della viticoltura altoatesina. Il maso è un gioiellino, dove tre generazioni vivono insieme e sviluppano con costanza la propria passione per il vino. Agricoltura biologica, rispetto dei cicli naturali e sostenibilità contraddistinguono il modo di lavorare della famiglia, dal vigneto alla cantina. Nascono così vini schietti e giovali, accattivanti per la loro incantevole semplicità.

INDIRIZZO Riva di Sotto, 46  
39057 Appiano (BZ)  
TELEFONO 338 1425445  
MAIL [info@bergmannhof.it](mailto:info@bergmannhof.it)  
WEB [www.bergmannhof.it](http://www.bergmannhof.it)  
ANNO FONDAZIONE 1979  
VITICOLTURA Biologica  
ETTARI 4 BOTTIGLIE 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Josef Pichler  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Johannes Pichler  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Josef Pichler  
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

# JOSEF BRIGL

Tradizione e rinnovamento sono il leitmotiv della famiglia Brigl, favorita nel suo operato da 700 anni di esperienza vitivinicola. I vigneti si trovano nelle zone più vocate: la tenuta Windegg è a Caldaro, su colline argillose-calcaree dal clima mite; il maso Haselhof poggia su suoli di matrice porfirica, a Colterenzio, dove le escursioni termiche sono più marcate. Dal Rielhof proviene invece il primo classificato di quest'anno: il Riesling. Siamo sul Renon, dove i terreni ghiaiosi e calcarei, su base in porfido, ricchi di sali minerali, donano tensione ai vini.

INDIRIZZO Via Madonna del Riposo  
3 - 39057 Appiano (BZ)  
TELEFONO 0471 662419  
MAIL [brigl@brigl.com](mailto:brigl@brigl.com)  
WEB [www.brigl.com](http://www.brigl.com)  
ANNO FONDAZIONE 1309  
VITICOLTURA Convenzionale  
ETTARI 100 BOTTIGLIE 750.000

PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Famiglia Brigl  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Alberto Fortarel  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Staff aziendale  
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

## 🍷 KÄLCH 2016

Rosso Igt - Cabernet franc 60% | Merlot 40% | Alc.14%  
€35 | Bt.1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Rubino dalla bordatura fulgida. Il corteo olfattivo si sviluppa intenso, fine e brioso: amarena, erba appena tagliata, cardamomo e liquirizia, cuoio e tabacco. L'assaggio è caldo e di carattere, ravvivato dalla bella spalla acida e dal tannino strutturato. Chiude riproponendo il frutto rosso. Filetto di cervo con salsa ai frutti rossi.

## 🍷 ALTO ADIGE CHARDONNAY LINA RISERVA 2018

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €20  
Bt. N.d. | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

## 🍷 ALTO ADIGE LAGREIN KARL RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13,5% | €22  
Bt.3.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

## 🍷 ALTO ADIGE RIESLING

### VIGNA RIELERHOF 2019

Bianco Dop - Riesling 100% | Alc.12,5% | €15 | Bt.4.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Oro tenue con barlumi paglierino. Al naso propone un tocco esotico di mango, poi albicocca, sbuffi di erbe aromatiche, menta e ortica in primis, cui seguono un alito fumé e spezie. Guida l'assaggio la freschezza vibrante. Leggero, teso, equilibrato, durevole nei rintocchi fruttati ed erbacei. Mezze maniche al salmone e timo.

## 🍷 ALTO ADIGE SAUVIGNON

### VIGNA RIELERHOF 2020

Bianco Dop - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.4.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 2 mesi  
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

## 🍷 ALTO ADIGE SANTA MADDALENA

### VIGNA RIELERHOF 2020

Rosso Dop - Schiava 95%, Lagrein 5% | Alc.13,5% | €11  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

## 🍷 ALTO ADIGE LAGO DI CALDARO

### VIGNA WINDEGG 2020

Rosso Dop - Schiava 100% | Alc.13% | €9  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio  
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

## 🍷 ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER

### VIGNA WINDEGG 2020

Bianco Dop - Gewürztraminer 100% | Alc.14,5% | €15  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

## 🍷 ALTO ADIGE LAGREIN ROSÉ 2020

Rosato Dop - Lagrein 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 ALTO ADIGE  
PINOT BIANCO VIGNA  
HASELHOF 2018

🍷 ALTO ADIGE  
GEWÜRZTRAMINER  
VIGNA WINDEGG 2017

## BRUNNENHOF MAZZON

I Rottensteiner non solo lavorano, ma vivono anche in modo sostenibile. Il loro maso, Brunnenhof, sorge sui pendii di Mazzon, con una vista spettacolare sulla valle dell'Adige. Le viti che lo circondano vengono coltivate dal 2011 secondo direttive biologiche. Segnaliamo quest'anno lo Chardonnay 2019, frutto di un vigneto entrato recentemente nel novero dei possedimenti, che delizia il palato con la sua marcata tensione. Le uve, raccolte a fine settembre, sono state pressate delicatamente e fatte fermentare in botte grande di rovere, per poi maturare sui lieviti per 10 mesi.

**INDIRIZZO** Via degli Alpini, 5  
Località Mazzon - 39044  
Egna (BZ)  
**TELEFONO** 0471 820687  
**MAIL** [info@brunnenhof-mazzon.it](mailto:info@brunnenhof-mazzon.it)  
**WEB** [www.brunnenhof-mazzon.it](http://www.brunnenhof-mazzon.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1999  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 7,5 **BOTTIGLIE** 40.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Kurt Rottensteiner  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Johanna Rottensteiner  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Kurt Rottensteiner  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CANTINA ANDRIANO

La cantina sociale di Andriano, pur essendo la più vecchia del Südtirol, è sempre stata al passo coi tempi: tradizione in movimento è il suo motto. Così come a Terlano, anche qui Rudi Kofler riesce a portare nella bottiglia quel goût du terroir, espressione di un territorio d'eccellenza. Il Merlot Gant, e il Lagrein Tor di Lupo sono ormai conosciuti e apprezzati dai conoscitori della zona, e hanno preparato il campo a uno Chardonnay Doran di classe, che offre tutto quello che ci si aspetta dal nobile vitigno: profondità, finezza e soprattutto emozioni.

**INDIRIZZO** Via Silberleiten, 7  
39018 Terlano (BZ)  
**TELEFONO** 0471 257156  
**MAIL** [office@cantina-andriano.com](mailto:office@cantina-andriano.com)  
**WEB** [www.cantina-andriano.com](http://www.cantina-andriano.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1893  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 80 **BOTTIGLIE** 500.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Rudi Kofler  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Simon Kompatscher  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ALTO ADIGE CHARDONNAY 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €25  
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

Lucente paglierino con riflessi perlacei. Ouverture di mela e pesca bianca. Intervengono soffi di gelsomino e ginestra, caramello e vaniglia. Dà il meglio di sé al palato, proponendo un intreccio fresco-sapido che si allunga alternando frutto e legno. Coniglio in porchetta.

### EVA 2020

Bianco Igt - Manzoni bianco 100% | Alc.14% | €25  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ALTO ADIGE LAGREIN 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13% | €25  
Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ALTO ADIGE PINOT NERO MAZZON RISERVA 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14% | €35  
Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER 2020

Bianco Doc - Gewürztraminer 100% | Alc.15% | €25  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ALTO ADIGE CHARDONNAY DORAN RISERVA 2018

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €35  
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Sprazzi verdolini su un paglierino sfavillante. Olfatto maturo e generoso, riconoscimenti evoluti di mela, banana e susina, interludi speziati di vaniglia e tratti fumé. Sorso espressivo, ritmato dal fine intreccio di calore alcolico e freschezza. Indugia su ricordi affumicati. Fricassee di astice e asparagi.

### ALTO ADIGE MERLOT GANT RISERVA 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €35 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Manto rosso rubino. Indizi di vaniglia e frutti di bosco con ribes rosso in evidenza. Poi sentori di oliva nera, tabacco e cioccolato amaro. Al palato è caldo, si sofferma sul tannino fitto e leggermente asciutto, poi accompagna verso un finale lento, giocato su rintocchi di prugna e tabacco. Capriolo ai mirtilli.

### ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER PASSITO JUVELO 2019

Bianco Doc Passito - Gewürztraminer 100% | Alc.11,5%  
€35 (0,375) | Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 11 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### ALTO ADIGE LAGREIN TOR DI LUPO RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.14% | €35  
Bt.19.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE SAUVIGNON ANDRIUS 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €28 | Bt.7.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

ALTO ADIGE  
LAGREIN TOR DI LUPO  
RISERVA 2012 | 2015 | 2017

ALTO ADIGE  
MERLOT GANT  
RISERVA 2013

## CANTINA BOLZANO

224 soci conferitori, 18 vitigni, 340 ettari di vigneto, posti ad altitudini tra i 200 e i 1000 metri, su terreni che vanno dalle ghiaie sabbiose al porfido, dai depositi morenici al calcare. Stephan Filippi si riconferma maestro nell'interpretazione di questi luoghi e del vitigno principe della conca bolzanina, il lagrein, anche in mancanza del leggendario Taber. Quest'anno sale sul podio il Prestige, frutto di uve maturate sui caldi terreni alluvionali e sabbiosi della zona d'elezione per la cultivar: Gries.

**INDIRIZZO** Via San Maurizio, 36  
39100 Bolzano (BZ)  
**TELEFONO** 0471 270909  
**MAIL** info@cantinabolzano.com  
**WEB** www.cantinabolzano.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1908  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
e biologica

**ETTARI** 340 **BOTTIGLIE** 3.000.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Stephan Filippi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
 **VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ**

## CANTINA COLTERENZIO

Colterenzio è una delle più giovani cantine cooperative sudtirolesi. Fu fondata negli anni Sessanta da un gruppo di viticoltori "ribelli", che avevano deciso di puntare su una viticoltura di qualità. Da allora la strada maestra è sempre stata quella del rispetto del terroir e delle cultivar, per produrre vini esemplari della tradizione di una delle zone vitivinicole più vocate dell'Alto Adige, autentica espressione dei luoghi e del vitigno. Menzione d'onore per il Sauvignon Lafóa, che ammalia con briosa freschezza.

**INDIRIZZO** Strada del Vino, 8  
Località Cornaiano -  
39057 Appiano (BZ)  
**TELEFONO** 0471 664246  
**MAIL** info@colterenzio.it  
**WEB** www.colterenzio.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1960  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 300 **BOTTIGLIE** 1.900.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Martin Lemayr  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Philipp Zublasing  
 **VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ**

### 🍷 (91) ALTO ADIGE LAGREIN PRESTIGE RISERVA 2019

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13,5% | €25 | Bt.40.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Rubino compatto. Bouquet finemente orchestrato su legno di cedro, cioccolato amaro e caffè, poi mora, nigrifolia e refoli di violetta. Segue un soffio di erbe di Provenza ed eucalipto. L'assaggio vede protagonista un tannino forte, setoso e levigato che accompagna in una lunga chiosa. Agnello in crosta di erbe.

### 🍷 ALTO ADIGE LAGREIN MERLOT MAURITIUS 2018

Rosso Doc - Lagrein 80%, Merlot 20% | Alc.14% | €34  
Bt.12.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 ALTO ADIGE PINOT NERO THALMAN RISERVA 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14% | €25  
Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 ALTO ADIGE CHARDONNAY STEGHER RISERVA 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €27  
Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷 ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER KLEINSTEIN 2020

Bianco Doc - Gewürztraminer 100% | Alc.15% | €18  
Bt.10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷 ALTO ADIGE SAUVIGNON GREEL RISERVA 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14,5% | €27  
Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

🍷 ALTO ADIGE  
LAGREIN TABER  
RISERVA 2014 | 2017 | 2018

🍷 ALTO ADIGE  
LAGREIN PRESTIGE  
LINE RISERVA 2016

### 🍷 (92) ALTO ADIGE SAUVIGNON LAFÓA 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €25 | Bt.60.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi

Smagliante giallo paglierino con lampi verde oliva. Incipit varietale di salvia, timo e menta, poi essenze di pompelmo e nettariana bianca, fino ai fiori di sambuco e al pepe bianco. L'ingresso è fresco e succoso grazie alla spiccata vena sapida. Gradevole persistenza di agrumi su sfondo minerale. Calamari ripieni gratinati al pistacchio.

### 🍷 ALTO ADIGE PINOT NERO LAFÓA 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €32 | Bt.11.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 ALTO ADIGE BIANCO LR RISERVA 2017

Bianco Doc - Chardonnay 70%, Pinot bianco 25%, Sauvignon 5%  
Alc.14,5% | €84 | Bt.4.176 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 ALTO ADIGE CABERNET SAUVIGNON LAFÓA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13,5% | €61  
Bt.7.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 ALTO ADIGE PINOT BIANCO BERG 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14% | €15 | Bt.23.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

🍷 ALTO ADIGE  
BIANCO LR RISERVA 2015

🍷 ALTO ADIGE  
CHARDONNAY  
LAFÓA 2015 | 2016

## CANTINA ERSTE + NEUE

Caldaro è uno dei paesi vitivinicoli più grandi dell'Alto Adige e vanta ben due cantine cooperative, che oggi collaborano e si avvalgono dell'opera di Andrea Moser, enologo di grande esperienza. Le vigne si estendono attorno all'omonimo lago, baciato dal sole di giorno e rinfrescate dai venti alpini la sera. Su terreni di diversa conformazione, le cultivar autoctone e internazionali lavorate dai soci della cooperativa, trovano il loro habitat ideale. In cantina, la squadra ne trae con perizia vini dal timbro tipicamente altoatesino, schietti e beverini.

**INDIRIZZO** Via delle Cantine, 12  
39052 Caldaro (BZ)  
**TELEFONO** 0471 963149  
**MAIL** info@erste-neue.it  
**WEB** www.erste-neue.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1900  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 60 **BOTTIGLIE** 400.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Andrea Moser Thomas Scarizuola  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Hannes Rohregger**  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## CANTINA GIRLAN

Cornaiano è una zona perfetta per una viticoltura di qualità. I vigneti si adattano sulle colline, baciati dal sole, ad altitudini comprese tra i 440 e i 550 metri. Protette a nord dalle Alpi, s'allargano a sud verso la vallata dell'Adige. Si percepisce chiaramente l'influsso mediterraneo e caldo, mitigato però da fresche brezze notturne. Le forti escursioni termiche donano ai vini aromi, freschezza e longevità. Il vitigno bandiera della cantina è il pinot nero, e sono due le eccellenze premiate quest'anno: il Trattmann e un insuperabile Curian.

**INDIRIZZO** Via San Martino,  
24 Località Cornaiano -  
39057 Appiano (BZ)  
**TELEFONO** 0471 662403  
**MAIL** info@girlan.it  
**WEB** www.girlan.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1923  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 220 **BOTTIGLIE** 1.350.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Gerhard Kofler  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Gerhard Kofler  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### ††† ALTO ADIGE PINOT NERO PUNTAY RISERVA 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14% | €17 | Bt.10.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 15 mesi

**Delicato drappeggio rubino. Esordio olfattivo un po' reticente, poi si apre aristocratico su frutti di bosco, cannella, zenzero, rosette selvatiche e un cenno affumicato. Acidità e garbata sapidità guidano il sorso dalla facile bevibilità. Epilogo appagante su memorie di ciliegia. Lombatina di cervo con salsa di panpepato.**

### †† ALTO ADIGE LAGREIN PUNTAY RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.14% | €17 | Bt.10.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### †† ALTO ADIGE SAUVIGNON PUNTAY 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €15

Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### †† ALTO ADIGE PINOT BIANCO PUNTAY 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14% | €15

Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### †† ALTO ADIGE CHARDONNAY PUNTAY 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €15

Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### †† ALTO ADIGE LAGO DI CALDARO CLASSICO SUPERIORE PUNTAY 2019

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

| Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### †††† (98) I ALTO ADIGE PINOT NERO CURLAN RISERVA 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.15% | €70 | Bt.1.700

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**Rosso rubino di schietta vivacità. Decisamente complesso, sprigiona energiche suggestioni di pane tostato, cardamomo e pepe di Cayenna, nuance di fragoline di bosco, ciliegia e prugna su cui intervengono tocchi eteri e di cognà. Corpo potente e suadente, tannino che parla di gioventù. Carré d'agnello in crosta di patate.**

### †††† (93) ALTO ADIGE PINOT NERO TRATTMANN RISERVA 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14,5% | €34 | Bt.37.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**Manto rubino di pregiata stoffa. Il ventaglio odoroso è notevole, dalla violetta a freschi frutti di bosco, dalla ciliegia all'amaretto, dalla nocciola tostata al glicia. Intervengono aliti di eucalipto e mentolo, che donano freschezza. Entra in bocca con vigore, svelandosi poi di estrema finezza. Risotto alla parmigiana con quaglie glassate.**

### ††† ALTO ADIGE SAUVIGNON FLORA 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €21 | Bt.15.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ††† ALTO ADIGE CHARDONNAY FLORA 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €21

Bt.11.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ††† ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER FLORA 2019

Bianco Doc - Gewürztraminer 100% | Alc.15% | €21

Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

†††† ALTO ADIGE PINOT  
NERO VIGNA GANGER  
RISERVA 2015 | 2016 | 2017

†††† ALTO ADIGE PINOT  
NERO TRATTMANN MAZON  
RISERVA 2011 | 2013 | 2014

## CANTINA KALTERN

Dalla sua fondazione, risalente al 1900, nella cantina Kaltern sono confluite altre quattro cooperative. Oggi i soci conferitori sono 650 e gli ettari lavorati sono 450. Il Lago di Caldaro, che è il più grande dell'Alto Adige, è anche il più caldo dell'arco alpino. Grazie a queste temperature il clima della zona assume tratti mediterranei, che s'intrecciano a elementi decisamente alpini. I terreni sono molteplici e così ogni cultivar trova il suo terroir perfetto. La competenza dei tecnici in cantina e la grande passione delle famiglie nella cura delle viti esaltano le potenzialità del luogo.

**INDIRIZZO** Via Cantine, 12

39052 Caldaro (BZ)

**TELEFONO** 0471 963149

**MAIL** info@kellereikaltern.com

**WEB** www.cantinakaltern.it

**ANNO FONDAZIONE** 1900

**VITICOLTURA** Convenzionale e biologica

**ETTARI** 450 **BOTTIGLIE** 3.500.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori

**CONDUZIONE ENOLOGICA** Thomas

Scarzuola, Andrea Moser

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Hannes Rohregger

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

## CANTINA KURTATSCH

I vigneti, curati con amore e dedizione dai soci conferitori della cooperativa, si dispongono con grazia dal fondovalle ai rilievi sopra il paese, con un dislivello di 700 metri. Le zone più in basso sono tra le più calde del Südtirol: qui crescono i merlot e i cabernet che danno origine ai rossi dell'azienda. Sulle alture, dove l'ambiente è quasi alpino, trovano condizioni ottimali i bianchi. L'interpretazione puntuale di terroir così diversi, in cantina crea vini che rispecchiano fedelmente la loro origine.

**INDIRIZZO** Strada del Vino, 23

39040 Cortaccia (BZ)

**TELEFONO** 0471 880115

**MAIL** info@cantina-cortaccia.it

**WEB** www.cantina-cortaccia.it

**ANNO FONDAZIONE** 1900

**VITICOLTURA** Ecosostenibile

**ETTARI** 190 **BOTTIGLIE** 1.500.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori

**CONDUZIONE ENOLOGICA** Othmar Donà

**CONDUZIONE AGRONOMICA** Erwin Carli

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

### 🍷 (94) ALTO ADIGE MERLOT KUNST.STÜCK RISERVA 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €65 | Bt.4.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Rubino di ottima fittezza e luce. Preludio ampio e rigoglioso, che dalla prugna va alla composta di bacche di sambuco, dal rabarbaro alla cannella. Morbido e pieno, esita appena sul tannino fine e serico, poi si avvia verso un lungo epilogo, su nuance di melagrana e scorza d'arancia. Filetto di manzo con salsa di spugnole.

### 🍷 ALTO ADIGE PINOT BIANCO QUINTESSENZ 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14% | €23 | Bt.12.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 ALTO ADIGE SAUVIGNON QUINTESSENZ 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €23 | Bt.12.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷 ALTO ADIGE SAUVIGNON STERN 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.50.000

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

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 ALTO ADIGE CABERNET SAUVIGNON QUINTESSENZ RISERVA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14,5%

€32 | Bt.12.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 ALTO ADIGE MOSCATO GIALLO QUINTESSENZ PASSITO 2017

Bianco Doc Passito - Moscato giallo 100% | Alc.11,5%

€35 (0,375l) | Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### 🍷 (92) ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER BRENTAL RISERVA 2019

Bianco Doc - Gewürztraminer 100% | Alc.15,5% | €23 | Bt.11.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi

Oro brillante con riverberi più chiari; immediata, fresca e fruttata l'impronta olfattiva: litchi e mango, pesca e albicocca, sbuffi di cioccolato, pepe bianco, rosa gialla e burro di cacao. Sorso suadente e pieno, di grande bevibilità, che ingloba con garbo la vena alcolica. Rintocchi fruttati. Graukäse e composta di cipolle.

### 🍷 ALTO ADIGE MERLOT CABERNET SOMA 2018

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon

10% | Alc.14% | €22 | Bt.2.018 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 ALTO ADIGE CABERNET SAUVIGNON FREIENFELD RISERVA 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14% | €43

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### 🍷 ALTO ADIGE MERLOT BRENTAL RISERVA 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €35 | Bt.10.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 ALTO ADIGE SPUMANTE 600 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%

Alc.13% | €29 | Bt.3.000 | Ferm. Legno e Acciaio

Mat. Acciaio 9 mesi | 55 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 ALTO ADIGE BIANCO AMOS 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 40%, Chardonnay 20%, Kerner 20%

Pinot grigio 10%, Sauvignon 10% | Alc.13,5% | €22 | Bt.8.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷 ALTO ADIGE MERLOT BRENTAL 2012 | 2016 | 2017

## CANTINA MERANO

La gamma dei vitigni e dei vini della cantina è sfaccettata. I soci conferitori lavorano non solo le vigne del Meranese, adagiate sulle colline che s'innalzano dalla città, allietate da un clima mite, dai netti influssi mediterranei, ma anche quelle della Val Venosta, agganciate ad aridi pendii investiti dal sole cocente e da gelidi venti di montagna. Radicata nel territorio, l'azienda si pone come meta quella di rimanere fedele alle tradizioni e di essere ambasciatrice di autenticità e carattere.

**INDIRIZZO** Via Cantina, 9  
39020 Marlengo (BZ)  
**TELEFONO** 0473 447137  
**MAIL** info@cantinamerano.it  
**WEB** www.cantinamerano.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1901  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 250 **BOTTIGLIE** 1.300.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Stefan Kapfinger  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### ALTO ADIGE PINOT BIANCO TYROL RISERVA 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14,5% | €21 | Bt.10.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
Screziature di tenue smeraldo su paglierino impeccabile, naso che si svela lentamente con mela gialla, pera, pesca bianca, albicocche e margherita; un leggero tocco fumé e contrappunti di lievito a chiudere. La vena sapida guida l'assaggio che sfocia in una persistenza dai guizzi fruttati. Involtini di vitello alla senape.

### ALTO ADIGE MERANESE SCHIAVA SCHICKENBURG 2020

Rosso Doc - Schiava 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.35.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ALTO ADIGE PINOT BIANCO V YEARS RISERVA 2015

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14% | €50 | Bt.3.600  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 60 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ALTO ADIGE PINOT NERO ZENO RISERVA 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €24 | Bt.13.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE CHARDONNAY GOLDEGG RISERVA 2018

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €21 | Bt.5.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ALTO ADIGE SAUVIGNON MERVIN RISERVA 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €21 | Bt.10.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

ALTO ADIGE  
MOSCATO GIALLO  
PASSITO SISSI 2017

ALTO ADIGE  
PINOT BIANCO V  
YEARS RISERVA 2013

## CANTINA NALS MARGREID

La cantina opera in varie zone dell'Alto Adige. I vigneti si estendono da Nalles fino a Magrè, su terreni ed altitudini differenti; questo favorisce la vocazione dell'azienda alla viticoltura sostenibile. Avendo a disposizione un ampio portfolio di terroir, ogni vitigno ha trovato il proprio habitat ideale; ciò permette di portare a maturazione le uve senza fare ricorso a erbicidi e fungicidi. In cantina gli interventi sono limitati al necessario. La botte grande è il recipiente prediletto, essendo quello che meglio rispetta provenienza ed espressione del vitigno.

**INDIRIZZO** Via Heiligenberg, 2  
39010 Nalles (BZ)  
**TELEFONO** 0471 678626  
**MAIL** info@kellerei.it  
**WEB** www.kellerei.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1932  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 160 **BOTTIGLIE** 1.000.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Harald Schraffl  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Harald Schraffl  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### ALTO ADIGE MOSCATO GIALLO PASSITO BARONESSE 2018

Bianco Doc Passito - Moscato giallo 100% | Alc.12,5%  
€36 (0,375l) | Bt.2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
Prezioso oro con striature ramate. Ampio ventaglio aromatico di fiori d'arancio, pesca sciropata, albicocca secca e litchi, pasta lievitata, pepe bianco e vaniglia, con un refo di lavanda. Al palato è dolce e materico, gustoso e in perfetta coerenza con le sensazioni olfattive. Clafoutis alle albicocche.

### ALTO ADIGE BIANCO NAMA 2016

Bianco Doc - Chardonnay 85%, Pinot bianco 9%, Sauvignon 6%  
Alc.14% | €115 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ALTO ADIGE MERLOT CABERNET ANTICUS RISERVA 2018

Rosso Doc - Merlot 80%, Cabernet sauvignon 20% | Alc.13%  
€40 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE CHARDONNAY BARON SALVADORI RISERVA 2018

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €34  
Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ALTO ADIGE PINOT BIANCO PENON 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14% | €14 | Bt.35.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ALTO ADIGE PINOT GRIGIO PUNGGL 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.14,5% | €19 | Bt.35.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

ALTO ADIGE  
MERLOT CABERNET  
ANTICUS BARON  
SALVADORI RISERVA  
2011 | 2017



## CANTINA SAN MICHELE APPIANO

Hans Terzer, enologo di fama internazionale, porta a compimento il lavoro minuzioso di 330 famiglie che operano ad Appiano e nelle zone limitrofe, cuore pulsante della viticoltura altoatesina. Il risultato migliore quest'anno è appannaggio dell'Appius, progetto principe di Hans. Il 2016 è stata un'annata perfetta per la maturazione delle uve, grazie a un "settembre d'oro", come non se ne ricordano molti. L'assemblaggio in barrique e il riposo in acciaio sui lieviti per 3 anni hanno fatto il resto: brilla per freschezza e tensione, e si annuncia molto longevo.

**INDIRIZZO** Via Circonvallazione,  
17/19 39057 Appiano (BZ)  
**TELEFONO** 0471 664466  
**MAIL** office@stmichael.it  
**WEB** www.stmichael.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1907  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 385 **BOTTIGLIE** 2.500.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Hans Terzer  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Norbert Spitaler**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CANTINA SAN PAOLO

I rigogliosi vigneti che circondano San Paolo si differenziano per esposizione, altitudine e composizione dei terreni. Le viti crescono tra i 300 e i 700 metri di altitudine. Ai piedi della Mendola i terreni nascono dallo sfaldamento della roccia dolomitico-calcareo; ad essi si fondono le morene lasciate dai ghiacciai, composte da sabbie limose e depositi alluvionali ghiaiosi. Delle vecchie viti, in parte piantate più di trent'anni fa, si esplora ancora il potenziale. Degna di nota la produzione spumantistica, come testimonia il Pas Dosé Praeclarus 2014 che sfiora il punteggio massimo.

**INDIRIZZO** Via Castel Guardia, 21  
Frazione San Paolo  
39057 Appiano (BZ)  
**TELEFONO** 0471 1807700  
**MAIL** info@stpauls.wine  
**WEB** www.stpauls.wine  
**ANNO FONDAZIONE** 1907  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 185 **BOTTIGLIE** 1.500.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Wolfgang Tratter**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Johannes Pichler**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ALTO ADIGE BIANCO APPIUS 2016

Bianco Doc - Chardonnay 58%, Pinot grigio 22%, Pinot bianco 12%  
Sauvignon 8% | Alc.14% | €120 | Bt.6.600 | Ferm. Legno  
Mat. Acciaio 36 mesi

Eleganti ricami olivastri su stoffa paglierino. Lo scrigno di sensazioni comincia con margherite di campo, poi mela renetta, pera e agrumi, origano, timo e pepe verde. Una fragranza di lievito e muschio conduce all'assaggio molto fine, animato da sapidità e da una bella chiosa di pesca e albicocca. Filetto di vitello alla Rossini.

### ALTO ADIGE SAUVIGNON THE WINE COLLECTION 2018

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €105 | Bt.3.300  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ALTO ADIGE CHARDONNAY SANCT VALENTIN 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €25  
Bt.90.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### ALTO ADIGE PINOT NERO SANCT VALENTIN RISERVA 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14% | €32  
Bt.32.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE SAUVIGNON SANCT VALENTIN 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €25 | Bt.140.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ALTO ADIGE PINOT GRIGIO SANCT VALENTIN 2019

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.14% | €25  
Bt.45.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

ALTO ADIGE  
BIANCO APPIUS  
2013 | 2014 | 2015

ALTO ADIGE  
PINOT NERO THE WINE  
COLLECTION RISERVA 2015

### ALTO ADIGE SPUMANTE PAS DOSÉ PRAECLARUS 2014

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €24  
| Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti

Paglierino illuminato da infinite e finissime catenelle di bollicine. Al naso alterna con garbo freschezza e suntuosità, con tratti di marzapane, mandarino, limone e un velo di gesso. Al palato ha una splendida tensione acida. Si congela lentamente tornando sul mandarino. Camembert di capra.

### ALTO ADIGE CHARDONNAY FUXBERG 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €12 | Bt.10.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ALTO ADIGE SPUMANTE BRUT PRAECLARUS

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5%  
€20 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 40 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### ALTO ADIGE LAGREIN LAGRÖLL RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.14% | €25 | Bt.8.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE PINOT BIANCO KALKBERG 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14% | €22 | Bt.10.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ALTO ADIGE PINOT NERO LEHMONT RISERVA 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €28 | Bt.7.500  
Ferm. Legno | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

ALTO ADIGE  
BIANCO  
SANCTISSIMUS 2013

ALTO ADIGE  
PINOT BIANCO PASSION  
RISERVA 2013 | 2014

## CANTINA TERLANO

I vini della Cantina Terlano si possono descrivere con due parole: perfezione superlativa. Come dimenticare Sebastian Stocker, istrionico enologo la cui lungimiranza, condita da un pizzico di follia, ha posto le basi di quella che oggi è una produzione ineguagliabile. Memore di questa impegnativa eredità, Rudi Kofler produce vini d'eccellenza, indirizzando con mano ferma il lavoro dei soci conferitori nei vigneti e delle maestranze in cantina. Sul podio il Grande Cuvée 2018, seguito dal Rarity 2008, che sorprende per vivacità e profondità.

**INDIRIZZO** Via Silberleiten, 7  
39018 Terlan (BZ)  
**TELEFONO** 0471 257135  
**MAIL** office@cantina-terlano.com  
**WEB** www.cantina-terlano.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1893  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 190 **BOTTIGLIE** 1.500.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Rudi Kofler  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Simon Kompatscher  
 **VENDITA DIRETTA** Sì  **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ALTO ADIGE TERLANO I GRANDE CUVÉE 2018

Bianco Doc - Pinot bianco 65%, Chardonnay 32%, Sauvignon 3%  
Alc.13,5% | €157 | Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
Profilo aromatico giallo paglierino. Si annuncia con il frutto, dona cenni di ananas, banana e melone, allietati da tocchi di erbe aromatiche e un guizzo di timo e pepe bianco che portano a raffinate tracce fumé. Beva che interviene calore e freschezza, in una sinuosità indimenticabile. Lucio perca e salsa di scalogni.

### ALTO ADIGE TERLANO RARITY 2008

Bianco Doc - Pinot bianco 85%, Chardonnay 10%, Sauvignon 5%  
Alc.13,5% | €100 | Bt.3.340 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
Si presenta di un giallo vivace e solare. Il ventaglio olfattivo maturo e dolce emoziona con mela cotogna, mango e melone, e un pizzico di pepe bianco. Coerente al gusto, evidenzia profondità e freschezza. La spiccata vena sapida accompagna il lunghissimo finale. Formaggio di malga di Sesto.

### ALTO ADIGE TERLANO NOVA DOMUS RISERVA 2018

Bianco Doc - Pinot bianco 60%, Chardonnay 30%, Sauvignon 10%  
Alc.14% | €35 | Bt.20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ALTO ADIGE TERLANO SAUVIGNON QUARZ 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €38 | Bt.58.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ALTO ADIGE TERLANO PINOT BIANCO VORBERG RISERVA 2018

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14% | €25 | Bt.55.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ALTO ADIGE LAGREIN PORPHYR RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.14% | €40 | Bt.22.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

**ALTO ADIGE TERLANO I GRANDE CUVÉE** 2015 | 2016 | 2017

**ALTO ADIGE TERLANO PINOT BIANCO RARITY** 2005 | 2006 | 2007

## CANTINA TRAMIN

La cantina nasce nel 1898 per intervento del parroco di Termeno, Christian Schrott, deputato del Parlamento austriaco, con l'intento di garantire sussistenza e futuro alle famiglie della zona che coltivavano la vite. Oggi troviamo una moderna realtà che opera ad alto livello, dove il gewürztraminer ha trovato casa. Sfiora le quattro Viti il Nussbaumer, cresciuto su ghiaie argillose ed esposto a spiccate escursioni termiche, che trova espressione nella ricchezza aromatica e nella freschezza della degustazione magistrale.

**INDIRIZZO** Strada del Vino, 144  
39040 Termeno (BZ)  
**TELEFONO** 0471 096633  
**MAIL** info@cantinatramin.it  
**WEB** www.cantinatramin.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1898  
**VITICOLTURA** Convenzionale

e biologica certificata  
**ETTARI** 270 **BOTTIGLIE** 1.800.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Willi Stürz  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Daniel Mair  
 **VENDITA DIRETTA** Sì  **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER NUSSBAUMER 2019

Bianco Doc - Gewürztraminer 100% | Alc.14,5% | €26 | Bt.65.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi  
Oro antico dalla sequenza odorosa profonda ma esuberante, da ventate di rosa emergono pesca gialla, ananas, banana e agrumi, con spolverate di pepe bianco e noce moscata. Sorso caldo, ben bilanciato e dalla spalla acida stuzzicante. Sfuma con rintocchi di pera, marzapane e acqua di rose. Galletto alle erbe aromatiche.

### ALTO ADIGE CABERNET MERLOT LOAM RISERVA 2019

Rosso Doc - Merlot 40%, Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon 30% | Alc.14% | €35 | Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 13 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE CHARDONNAY TROY RISERVA 2018

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €75  
Bt.6.400 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ALTO ADIGE PINOT NERO MAGLEN RISERVA 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14% | €29  
Bt.12.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 13 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER VENDEMMIA TARDIVA TERMINUM 2018

Bianco Doc Dolce - Gewürztraminer 100% | Alc.9,5%  
€48 (0,375) | Bt.1.280 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### ALTO ADIGE PINOT GRIGIO UNTEREBNER 2019

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.14% | €25 | Bt.20.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 11 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

**ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER NUSSBAUMER** 2016 | 2017 | 2018

**ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER EPOKALE** 2010 | 2012

## CANTINA VALLE ISARCO

La cantina cooperativa più piccola e più giovane del Südtirol festeggia quest'anno i sessant'anni di attività, focalizzando tutte le sue azioni sulla ricerca della qualità e della massima espressione di un luogo periferico ma ricco di terreni vocati, costellato da irti terrazzamenti. Il giovane team, guidato da Hannes Munter, si avvale da un anno della consulenza di Riccardo Cotarella, enologo di provata fama. La produzione si concentra sui bianchi, e ci regala un Kerner semplicemente fantastico, da vigne collocate oltre gli 800 metri, su terreni alluvionali, ricchi di fillade quarzifera.

**INDIRIZZO** Località Coste, 50  
39043 Chiusa (BZ)  
**TELEFONO** 0472 847553  
**MAIL** info@cantinavalleisarco.it  
**WEB** www.cantinavalleisarco.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1961  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 150 **BOTTIGLIE** 950.000

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

## TENUTA CASTEL ENGLAR

I conti Khuen-Belasi hanno fatto della sostenibilità e del rispetto per i ritmi della natura il loro credo. Nonostante sia di recente costituzione l'azienda si muove in fretta. Particolarmente interessante il progetto che mira a incrementare la biodiversità: isole incolte in mezzo alle vigne e cura meticolosa delle acque superficiali presenti nei vigneti, ripopolati da insetti, piccoli mammiferi e uccelli, perfino rapaci. Della proprietà fa parte anche un albergo, ricavato dall'ala ovest del castello risalente al 1500.

**INDIRIZZO** Pigano, 42  
39057 San Michele Appiano (BZ)  
**TELEFONO** 333 4953606  
**MAIL** info@weingut-englar.com  
**WEB** www.weingut-englar.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2014  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Johannes Khuen-Belasi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Johannes Pichler**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Johannes Pichler**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ALTO ADIGE VALLE ISARCO KERNER ARISTOS 2020

Bianco Doc - Kerner 100% | Alc.14% | €17 | Bt.30.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Una spigliata veste paglierino dai profumi di pesca bianca, albicocca, melone, chiodi di garofano e vaniglia, contornati da florealità che rimandano a sciroppo di sambuco. Entra in bocca leggiadro e vivace, per soffermarsi sulla vena sapida. In chiusura garbati ricordi di zeste di limone e menta. Seppie ripiene con fave alla menta.

### ALTO ADIGE VALLE ISARCO GEWÜRZTRAMINER ARISTOS 2020

Bianco Doc - Gewürztraminer 100% | Alc.14% | €17  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ALTO ADIGE VALLE ISARCO RIESLING ARISTOS 2020

Bianco Doc - Riesling renano 100% | Alc.13% | €18  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### ALTO ADIGE PINOT BIANCO ARISTOS 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5% | €16  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ALTO ADIGE VALLE ISARCO SYLVANER ARISTOS 2020

Bianco Doc - Sylvaner 100% | Alc.14% | €16 | Bt.25.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ALTO ADIGE VALLE ISARCO PINOT GRIGIO ARISTOS 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.8.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

ALTO ADIGE  
VALLE ISARCO KERNER  
ARISTOS 2019

ALTO ADIGE  
VALLE ISARCO RIESLING  
ARISTOS 2018

### ALTO ADIGE PINOT BIANCO BERG 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14% | €15 | Bt.2.900  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Un vino dal delicato colore del polline, e dall'espressione olfattiva briosa: un intreccio di cioccolato bianco e burro di cacao, melone, mela gialla e susina, con sottofondo di fiori. Assaggio vivace e di giovanile freschezza, sorretto dalla sapidità pronunciata. Salmerino alpino in crosta di madorle.

### ALTO ADIGE PINOT NERO RISERVA 2017

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €34 | Bt.2.500  
Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE PINOT BIANCO RISERVA 2018

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14% | €21 | Bt.2.100  
Ferm. Legno | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## CASTEL JUVAL UNTERORTL

L'azienda è stata fondata nel 1992 da Reinhold Messner, celebre alpinista e proprietario del maniero, nel quale trova spazio anche il museo dedicato al mito della montagna. Accanto al castello si ergono i ripidi pendii dell'azienda vinicola, divenuta un riferimento per i suoi Riesling taglienti e precisi, che ricordano le magistrali interpretazioni tedesche della cultivar. Anche quest'anno Martin non ci ha reso il compito facile: sia il Vigna Windbichel sia il Gletscherschliff rivelano una finezza che non trova uguali in Südtirol. Vince il Windbichel, per un soffio.

**INDIRIZZO** Località Juval, 1/B  
39020 Castello (BZ)  
**TELEFONO** 0473 667580  
**MAIL** info@unterortl.it  
**WEB** www.unterortl.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1992  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 4,2 **BOTTIGLIE** 36.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Simon Messner  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Martin Aurich  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Martin Aurich  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## CASTEL SALLEGG

I vigneti dell'azienda trovano dimora sulle dolci colline che digradano verso il Lago di Caldaro. Già da tempo si rinuncia agli erbicidi e si favorisce una viticoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente. In cantina c'è spazio per le fermentazioni spontanee e per tempi di maturazione adeguati alle esigenze di ogni vino. Sfiora il massimo riconoscimento il Cabernet Sauvignon Riserva 2017, profumato e opulento al palato, che riflette tutta la tipicità dei terreni argilloso-sabbiosi della tenuta Seehof e del peculiare clima del caldo lago.

**INDIRIZZO** Vicolo di Sotto  
15 - 39052 Caldaro (BZ)  
**TELEFONO** 0471 963132  
**MAIL** info@castelsallegg.it  
**WEB** www.castelsallegg.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1851  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 200.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Georg Conte Kuenburg  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Matthias Hauser  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Michael Oberrauch  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### ++++ (95) ALTO ADIGE VAL VENOSTA RIESLING VIGNA WINDBICHEL 2019

Bianco Dop - Riesling renano 100% | Alc.13,5% | €32 | Bt.2.600  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Drappeggio dorato da cui dipartono intensi refoli di pepe, pesca, albicocca, menta e citronella, impreziositi da un alito di biancospino. Abbrivio gustativo di sprizzante freschezza e tenera salinità. Corpo leggiadro, che perdura a lungo su tratteggi citrini. Catalana di scampi reali.

### ++++ (91) ALTO ADIGE VAL VENOSTA RIESLING GLETSCHERSCHLIFF 2020

Bianco Dop - Riesling renano 100% | Alc.12,5% | €15 | Bt.4.700  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Paglierino abbellito da barlumi avorio. Esordio pepato, poi salvia e ananas, richiami di mela Golden e albicocca matura su sfondo gessoso. Sorso imperniato sulla spalla acida, vivace e tagliente. Lascia una lunga scia minerale. Pasta con patate, cozze e provola.

### +++ ALTO ADIGE VAL VENOSTA RIESLING UNTERORTL 2020

Bianco Dop - Riesling renano 100% | Alc.12,5% | €21 | Bt.3.400  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ++ ALTO ADIGE VAL VENOSTA PINOT BIANCO 2020

Bianco Dop - Pinot bianco 100% | Alc.13% | €14 | Bt.4.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### ++ ALTO ADIGE VAL VENOSTA PINOT NERO RISERVA 2018

Rosso Dop - Pinot nero 100% | Alc.13% | €25  
Bt. 4.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ ALTO ADIGE VAL VENOSTA MÜLLER THURGAU 2020

Bianco Dop - Müller Thurgau 100% | Alc.13% | €14  
Bt.3.450 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

++++ ALTO ADIGE  
VAL VENOSTA RIESLING  
WINDBICHEL 2016 | 2017 | 2018

### ++++ ALTO ADIGE CABERNET SAUVIGNON RISERVA 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13% | €25 | Bt.2.200  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino fitto dalla bordatura lucente. Ammalia con un pot-pourri di spezie, frutta, tabacco, cuoio e nocemoscata, mora, ribes, prugna e arancio rosso, allietato da nigritle e petali di rosa appassiti. Caldo e mirabilmente bilanciato, si esprime con un tannino carnoso. Chiosa appena amaricante. Filetto di capriolo e salsa barbecue.

### +++ ALTO ADIGE MERLOT RISERVA 2017

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €22 | Bt.7.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ ALTO ADIGE BIANCO ARS LYRICA 2017

Bianco Doc - Chardonnay 80%, Pinot bianco 20% | Alc.14,5%  
€23 | Bt.2.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ++ ALTO ADIGE MERLOT NUSSLEITEN 2017

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €44 | Bt.3.600  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### + ALTO ADIGE LAGO DI CALDARO SCELTO CLASSICO SUPERIORE BISCHOFSLITEN 2020

Rosso Doc - Schiava 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.15.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

++++ ALTO ADIGE  
LAGO DI CALDARO SCELTO  
CLASSICO SUPERIORE  
BISCHOFSLITEN 2019

++++ ALTO ADIGE  
MOSCATO ROSA 2015 | 2017

## CASTELFEDER

La famiglia Giovanett opera nella Bassa Atesina, e dal 2011 è attiva anche in Mosella, dove coltiva il riesling della tenuta So-rentberg. Il clima è caldo ma ventilato, e i terreni sono di vario tipo, così come le altitudini dei vigneti. Un occhio di riguardo va ai bianchi: tra i risultati migliori troviamo un ottimo Chardonnay, figlio di un'attenta selezione in vigna e di una vinificazione tradizionale in cantina. A guidare la classifica il superbo Pinot Nero Glen 2019, cresciuto su terreni calcarei e porfirici, compresi tra i 450 e i 790 metri, illuminati dal sole fino a tarda sera.

**INDIRIZZO** Via Franz Harpf, 15  
39040 Cortina sulla Strada  
del Vino (BZ)  
**TELEFONO** 0471 820420  
**MAIL** [info@castelfeder.it](mailto:info@castelfeder.it)  
**WEB** [www.castelfeder.it](http://www.castelfeder.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1969  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 72 **BOTTIGLIE** 500.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Günther Giovanett  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Ivan Giovanett  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Ivan Giovanett  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## TENUTA DONÀ

L'azienda, che offre anche graziosi appartamenti per le vacanze arredati in tipico stile tirolese, si trova ad Appiano e gode di una splendida vista sulle Dolomiti. Nei rigogliosi vigneti che la circondano crescono, vezzeggiate e curate con incessante attenzione, le uve dalle quali i Donà vinificano i loro nettari di consolidato pregio e piacevolezza, che rispecchiano terroir, vitigno e annata. Ci è piaciuto molto il Sauvignon, teso, schietto e decisamente beverino, ma anche lo Chardonnay e la cuvée rossa hanno saputo entusiasmarci.

**INDIRIZZO** Riva di Sotto, 73  
39057 Appiano (BZ)  
**TELEFONO** 335 6058733  
**MAIL** [info@weingut-dona.com](mailto:info@weingut-dona.com)  
**WEB** [www.weingut-dona.com](http://www.weingut-dona.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 2010  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 33.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Hansjörg Donà  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Hansjörg Donà  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Hansjörg Donà  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ALTO ADIGE PINOT NERO GLEN 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.35.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Tenui trasparenze per un rosso cremisi dal bouquet sinuoso. Cardamomo, cuoio, fragola e mirtillo, su cui aleggiano nuance di erbe aromatiche essiccate. Ingresso aristocratico, leggiadro, fresco e vibrante, bilanciato dal tannino fine e vellutato. Aromi affumicati sorprendono nel bel finale. Reale di vitello alle erbe fini.

### ALTO ADIGE CHARDONNAY BURGUM NOVUM RISERVA 2018

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €28 | Bt.11.000  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ALTO ADIGE PINOT NERO BURGUM NOVUM RISERVA 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14% | €34 | Bt.14.000  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE LAGREIN BURGUM NOVUM RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.14% | €26 | Bt.6.000  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ALTO ADIGE PINOT NERO BUCHHOLZ 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.8.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ALTO ADIGE PINOT NERO MAZON 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14% | €22 | Bt.5.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

ALTO ADIGE PINOT  
NERO BURGUM NOVUM  
RISERVA 2015 | 2017

ALTO ADIGE  
CHARDONNAY BURGUM  
NOVUM RISERVA 2016

### ALTO ADIGE SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €17 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Giallo verdolino, propone un ventaglio odoroso dal netto timbro varietale. Sfumature di erba appena tagliata, melassa, mango, mela verde e lime. Molto garbato l'apporto del legno. Gusto disinvolto per l'acidità ben sorretta da un'invitante e stuzzicante sapidità. Insalata di gamberi, calamari e mango.

### ALTO ADIGE TERLANO CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.7.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### MERLOT LAGREIN 2018

Rosso Igt - Merlot 80%, Lagrein 20% | Alc.14% | €25  
| Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE SCHIAVA 2020

Rosso Doc - Schiava 90%, Pinot nero 10% | Alc.13% | €10  
Bt.8.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## TENUTA EGGER RAMER

Gli Egger Ramer guardano orgogliosi a oltre cento anni di tradizione. L'azienda è conosciuta soprattutto per il Lagrein, da sempre loro fiore all'occhiello. Lodi per il Kristan 2018 e l'Ottanta, prodotto nello stesso anno in omaggio al compianto Toni Egger Ramer, per la ricorrenza del suo ottantesimo compleanno. Grande amante del vitigno, ha sempre creduto nelle sue potenzialità, anche quando i vini prodotti erano semplici, rustici e spigolosi. Gli sarebbe sicuramente piaciuto questo vino forte e vellutato, ottenuto dall'appassimento di uve lagrein e successivamente sosta in anfora e barrique.

INDIRIZZO Via Guncina, 5

39100 Bolzano (BZ)

TELEFONO 0471 280541

MAIL [info@egger-ramer.com](mailto:info@egger-ramer.com)

WEB [www.egger-ramer.com](http://www.egger-ramer.com)

ANNO FONDAZIONE 1880

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 14 BOTTIGLIE 120.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Egger Ramer

CONDUZIONE ENOLOGICA

Peter Egger Ramer

CONDUZIONE AGRONOMICA

Peter Egger Ramer

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

## TENUTA EICHENSTEIN

La tenuta domina la città di Merano e la valle dell'Adige, protetta alle spalle dai monti del Gruppo Tessa. I vigneti poggiano su suoli di origine vulcanica e godono dell'influsso di un clima pressoché mediterraneo. Grazie alle brezze, che scendono dalla montagna, le escursioni termiche sono considerevoli e contribuiscono a dare freschezza ai vini prodotti dall'azienda, che si possono degustare sul luogo, seduti su una coperta, all'ombra delle vigne. Il cesto da picnic, pieno di leccornie locali, viene fornito dall'azienda.

INDIRIZZO Via Castel Gatto, 34

39012 Merano (BZ)

TELEFONO 344 2820179

MAIL [info@eichenstein.it](mailto:info@eichenstein.it)

WEB [www.eichenstein.it](http://www.eichenstein.it)

ANNO FONDAZIONE 2004

VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 5,5 BOTTIGLIE 28.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Josef Franz Waldner

CONDUZIONE ENOLOGICA

Martin Pollinger

CONDUZIONE AGRONOMICA

Martin Pollinger

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

### OTTANTA 2018

Rosso - Lagrein 100% | Alc.14,5% | €40 | Bt.1.500

Ferm. Acciaio | Mat. Terracotta 6 mesi e legno 6 mesi

Rosso granato profondo. Ouverture dal carattere evoluto e caldo. Emana cenni di frutta sotto spirito, composta di bacche di sambuco, levistico e cannella, sui quali aleggia balsamicità. Ingolisce con una garbata dolcezza, ben sostenuta dal tannino rotondo. Ricordi di frutta nel lento congedo. Formaggio di malga affinato nelle vinacce.

### ALTO ADIGE LAGREIN GRIES KRISTAN RISERVA 2019

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.14% | €28 | Bt.8.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO REISEGGER 2020

Rosso Doc - Schiava gentile 90%, Lagrein 10% | Alc.13% | €13

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

### ALTO ADIGE LAGREIN GRIES KRISTAN 2020

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.15.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

### ALTO ADIGE MERLOT CABERNET BACCARA RISERVA 2018

Rosso Doc - Merlot 80%, Cabernet franc 20% | Alc.14% | €24

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 12 mesi

Prezioso manto granato. Bacche di rosa canina, mirtillo rosso e prugna ornano un profilo olfattivo con tracce di pepe verde, tabacco e cuoio, lillà ed erbe aromatiche essiccate. Sorso caldo, bilanciato da una struttura fresca e dal tannino cesellato. Echi di armellina nell'epilogo. Filetto di manzo alla Wellington.

### ALTO ADIGE CHARDONNAY SEPPELAIA RISERVA 2018

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14,5% | €34 | Bt.1.200

Ferm. Legno | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

### ALTO ADIGE PINOT NERO AMANTUS 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.2.300

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE SAUVIGNON STEIN 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €22 | Bt.2.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 11 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

### ALTO ADIGE RIESLING ATHOS 2019

Bianco Doc - Riesling 100% | Alc.13% | €15 | Bt.2.500

Ferm. Legno | Mat. Legno 11 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### CARINA 2020

Rosato Igt - Schiava 100% | Alc.12% | €11 | Bt.3.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

# FALKENSTEIN

Falkenstein nasce come azienda frutticola. Nel 1989 i Pratzner decidono di abbandonare la coltura delle mele e di dedicarsi solo alla viticoltura, confortati dal possesso di terreni estremamente vocati. I vigneti si arrampicano su erti pendii, esposti a sud, tra i 590 e i 900 metri. Il focus è sui vitigni bianchi, tra i quali spicca il riesling, ma c'è anche una piccola percentuale di pinot nero. In vigna si lavora in sintonia con la natura, e in cantina si riducono al minimo gli interventi, lasciando ai vini tutto il tempo necessario per maturare nelle grandi botti di acacia.

**INDIRIZZO** Via Castello, 19  
39025 Naturno (BZ)  
**TELEFONO** 0473 666054  
**MAIL** info@falkenstein.bz  
**WEB** www.falkenstein.bz  
**ANNO FONDAZIONE** 1995  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 12 **BOTTIGLIE** 90.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Franz Pratzner  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Franz Pratzner  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Franz Pratzner  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

# FLIEDERHOF

Il fil rouge che si avverte in tutto l'operato della famiglia Ramoser è la ricerca della spontaneità e del minimo intervento. Così, sia in vigna sia in cantina, si riducono le interferenze con processi naturali, con l'intento di raggiungere l'equilibrio perfetto tra natura e uomo. I vini della tenuta si confermano di grande bevibilità. In testa alla classifica il Gran Marie 2019, un Santa Maddalena da viti di oltre cinquant'anni, che producono grappoli spargoli, dagli acini piccoli, e non richiedono alcuna introduzione per regolare le rese.

**INDIRIZZO** Santa Maddalena di Sotto, 33 - 39100 Bolzano (BZ)  
**TELEFONO** 0471 979048  
**MAIL** fliederhof@rolmail.net  
**WEB** www.fliederhof.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1930  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 3 **BOTTIGLIE** 35.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Stefan Ramoser  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Martin Ramoser  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Martin Ramoser  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## ALTO ADIGE VAL VENOSTA RIESLING 2019

Bianco Doc - Riesling 100% | Alc.13% | €20 | Bt.35.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

Una bordatura verdolina adorna il paglierino. Quadro odoroso dalle pennellate di pesca e albicocca, con tinte di agrumi, salvia e pepe bianco. Assaggio di magistrale equilibrio, che media tra spalla acida e calore alcolico. Appagante la lunga chiusa con intermezzi fruttati e minerali. Robiola di capra affinata nel fieno.

## ALTO ADIGE VAL VENOSTA PINOT BIANCO PHILEO 2017

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13% | €39 | Bt.1.000  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## ALTO ADIGE VAL VENOSTA PINOT BIANCO 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13% | €16  
Bt.12.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

## ALTO ADIGE VAL VENOSTA RIESLING ALTE REBE 2018

Bianco Doc - Riesling 100% | Alc.13% | €31 | Bt.1.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## ALTO ADIGE VAL VENOSTA SAUVIGNON 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €19  
Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## ALTO ADIGE VAL VENOSTA PINOT NERO 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14% | €23  
Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ALTO ADIGE VAL VENOSTA RIESLING 2015 | 2016

## ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO GRAN MARIE 2019

Rosso Doc - Schiava 96%, Lagrein 4% | Alc.14% | €17  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

Abito rubino dalle trasparenze sinuose, emoziona con fiore, frutto e spezia. Emergono note di lillà e violetta, la ciliegia, cenni di pepe ed erbe di montagna. Al palato alterna freschezza e sapidità a interludi di garbata astringenza. Chiusura gradevole e amaricante. Arrosto di manzo alla schiava.

## PEPERUM 2020

Bianco Igt - Moscato giallo 100% | Alc.13,5% | €14  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.14% | €23  
Bt.4.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## MOSCATO GIALLO PEPERUM 2017

## GLÖGGLHOF - FRANZ GOJER

Glöggllhof è un'azienda a conduzione familiare nel cuore della zona di Santa Maddalena. Fin dagli anni Settanta Franz Gojer è considerato uno dei precursori della produzione di qualità, e Florian ne segue degnamente le orme. Sui terreni morenici, leggeri e ben areati della collina, cresce al meglio la schiava. Il lagrein predilige i terreni alluvionali, dove può assecondare con facilità la propria forza. Recentemente la famiglia Gojer ha conquistato notorietà anche con i suoi bianchi. I primi posti spettano però a un Lagrein Riserva grandioso, e a un Santa Maddalena delicato e invitante.

**INDIRIZZO** Via Rivellone, 1  
39100 Bolzano (BZ)  
**TELEFONO** 0471 978775  
**MAIL** info@gojer.it  
**WEB** www.gojer.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1970  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 8,5 **BOTTIGLIE** 60.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Franz Gojer  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Florian Gojer  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Florian Gojer  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## GUMP HOF - MARKUS PRACKWIESER

I vigneti di Markus Prackwieser si estendono lungo i pendii della sponda sinistra dell'Isarco, nel comune di Fiè allo Sciliar. Esposti a sud-ovest, poggiano su terreni morenici ricchi di calcare e zone porfiriche. Nel pomeriggio si sente l'influsso dell'ora, vento proveniente dal lago di Garda, mentre di notte scendono le fresche brezze dolomitiche. Markus, viticoltore appassionato e di lunga esperienza, accanto agli autoctoni, coltiva soprattutto pinot bianco e nero, e sauvignon, dal quale ha tratto, per l'ennesima volta, un capolavoro di eleganza e precisione.

**INDIRIZZO** Strada di Fiè, 11  
39050 Fiè allo Sciliar (BZ)  
**TELEFONO** 335 1293915  
**MAIL** info@gumphof.it  
**WEB** www.gumphof.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2000  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 7 **BOTTIGLIE** 60.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Markus Prackwieser  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Markus Prackwieser  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Markus Prackwieser  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 (94) ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.14,5% | €22  
Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Impenetrabile rosso rubino con orlo violaceo. Trama aromatica accattivante, composta da amarena e confettura di ciliegie, pepe e cioccolato amaro, alchermes e nigritlella. In bocca, nonostante la morbidezza, sprizza gioventù. Di mirabile lunghezza, torna sull'amarena nel finale. Costolette di agnello con gratin di porri.

### 🍷 (91) ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO 2020

Rosso Doc - Schiava 93%, Lagrein 7% | Alc.13% | €10  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Una venatura violacea impreziosisce un vivace rubino. Bouquet delicato e suadente dal netto timbro varietale. Propone ciliegia, lampone e mirtillo rosso su sfondo speziato e di violetta. Di pari finezza l'assaggio improntato sulla freschezza. Teso e dritto si allontana con una scia amaricante. Maltagliati con sugo di lepre e lenticchie.

### 🍷 ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO VIGNA RONDELL 2020

Rosso Doc - Schiava 93%, Lagrein 7% | Alc.13% | €14  
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷 PIPA XVIII 2018

Rosso Liquoroso - Lagrein 100% | Alc.19% | €29 | Bt.2.000  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### 🍷 ALTO ADIGE SAUVIGNON KARNEID 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.5.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 7 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO 2018

### 🍷 (96) I ALTO ADIGE SAUVIGNON RENAISSANCE RISERVA 2018

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €35 | Bt.3.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Lucente paglierino con barlumi verdolini. Esordisce con tratti di mela, pesca e albicocca, subentrano foglie d'ortica e citronella, poi fiori di sambuco e pepe bianco. Beva succosa, dall'intreccio fruttato e speziato, cui segue un epilogo lungo e rinfrescante di menta. Guazzetto d'astice e zucchine trombetta.

### 🍷 ALTO ADIGE PINOT BIANCO MEDIAEVUM 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13% | €12 | Bt.6.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### 🍷 ALTO ADIGE PINOT BIANCO RENAISSANCE RISERVA 2018

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14% | €35  
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 ALTO ADIGE SCHIAVA MEDIAEVUM 2020

Rosso Doc - Schiava 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.9.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 ALTO ADIGE SAUVIGNON RENAISSANCE RISERVA 2016 | 2017



# H. LUN

Nella lunga storia della viticoltura altoatesina i prodotti di Lun sono sempre stati sinonimo di qualità costante. Oggi, nonostante l'azienda faccia parte della cantina sociale di Cornaiano, ha mantenuto lo storico marchio: Alois Lun è stato infatti uno dei primi in Südtirol a dare il proprio nome ai vini. Sono due le linee prodotte: la 1840, espressione immediata di vitigno e terroir, e la Sandbichler, frutto di interventi mirati di selezione, con referenze più intense e concentrate, e pertanto più adatte all'invecchiamento.

**INDIRIZZO** Via San Martino,  
24 Località Cornaiano -  
39057 Appiano (BZ)  
**TELEFONO** 0471 813256  
**MAIL** info@lun.it  
**WEB** www.lun.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1840  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 40 **BOTTIGLIE** 350.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cantina  
Sociale Cornaiano  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Gerhard Kofler  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Stoff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

# FRANZ HAAS

Franz Haas è uno degli spiriti liberi della viticoltura altoatesina. Instancabile nello sperimentare e nella ricerca della perfezione, è stato uno dei primi ad abbandonare il sughero a favore del tappo a vite, per mantenere integro il frutto del suo lavoro e preservarne freschezza e aromi. A riscuotere il maggior successo è quest'anno un finissimo Moscato Giallo, vinificato secco. Cresciuto su terreni di sabbia mista ad argilla, a un'altitudine tra i 400 e i 450 metri, ha trascorso cinque mesi sui lieviti in vasche d'acciaio, per esaltarne le potenzialità aromatiche.

**INDIRIZZO** Via Villa, 6  
39040 Montagna (BZ)  
**TELEFONO** 0471 812280  
**MAIL** info@franz-haas.it  
**WEB** www.franz-haas.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1880  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 55 **BOTTIGLIE** 400.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Franziskus Haas  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Franziskus Haas  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Franziskus Haas  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ALTO ADIGE PINOT NERO SANDBICHLER RISERVA 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.20.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Manto rubino dai profumi di ciliegia e prugna, chiodi di garofano e cuoio; poi un soffio di lillà su sfondo fumé. Sorso di grande piacevolezza ed equilibrio, con rintocchi di ciliegia nella chiosa. Un Pinot Nero dall'eccellente rapporto qualità/prezzo, costante nel tempo. Bocconcini di vitello alla senape.

## ALTO ADIGE SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €11  
Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## ALTO ADIGE LAGREIN SANDBICHLER RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13,5% | €16  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ALTO ADIGE PINOT BIANCO SANDBICHLER 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5% | €13  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

## ALTO ADIGE PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.25.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER SANDBICHLER 2020

Bianco Doc - Gewürztraminer 100% | Alc.15% | €15  
Bt.5.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## MOSCATO GIALLO 2020

Bianco Igt - Moscato giallo 100% | Alc.12% | €22 | Bt.7.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Brillante giallo verdolino. Intenso e aromatico, i delicati sentori di pepe e noce moscata duettano con il fruttato di mela verde e ananas. Assaggio invitante e immediato. Conquista con la sua leggerezza e con il fine intreccio di acidità e sapidità. Si congela con lentezza e refoi fruttati. Lasagnette alle verdure e moscardini.

## ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER 2019

Bianco Doc - Gewürztraminer 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.35.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## ALTO ADIGE PINOT NERO SCHWEIZER 2017

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €36 | Bt.16.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## MANNA 2019

Bianco Igt - Riesling renano 40%, Chardonnay 20%, Gewürztraminer 15%, Kerner 15%, Sauvignon 10% | Alc.13% | €23 | Bt.60.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## PETIT MANSENG 2019

Bianco Igt - Petit manseng 100% | Alc.14,5% | €22 | Bt.7.000  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## ALTO ADIGE SAUVIGNON 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €22 | Bt.12.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## MANNA 2018

## MOSCATO GIALLO 2016

●○○○

## HIMMELREICH

Menzionato per la prima volta già nel 1590, il maso Himmelreich è una piccola tenuta, dove la viticoltura ha tradizione secolare. Dal 2000 si è passati dalla produzione per consumo personale alla commercializzazione. I vini prodotti riflettono un terroir vocato, ma difficile. Il Monte Sole gode di oltre 250 giorni di sole all'anno ed è formato da sedimenti glaciali e morenici, ricchi di minerali. La scarsità di precipitazioni caratterizza il clima, a volte caldissimo e spesso scontroso. L'azienda propone vini di pregio e delizia i suoi ospiti con prodotti tipici nell'osteria di casa.

INDIRIZZO Vicolo del Convento  
15/a - Località Ciardes -  
39020 Castelbello (BZ)  
TELEFONO 335 6087807  
MAIL info@himmelreich.wine  
WEB www.himmelreich.wine  
ANNO FONDAZIONE 2004

VITICOLTURA Convenzionale  
ETTARI 5,5 BOTTIGLIE 32.000  
PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Markus Fliri  
CONDUZIONE ENOLOGICA Markus Fliri  
CONDUZIONE AGRONOMICA Markus Fliri  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

●○○○

## KANDLERHOF

Il Kandlerhof è maso avito, ovvero abitato dalla stessa famiglia da almeno 200 anni, essendo di proprietà della famiglia Spornberger dal 1793. Siamo a Santa Maddalena, dove troviamo la schiava, rigorosamente allevata sulle storiche pergole, oggi tornate in auge: pur difficili da lavorare, proteggono le uve dal sole sempre più implacabile. A convincerci maggiormente è stato però un delizioso Sauvignon, allevato secondo la medesima tecnica, cresciuto su terreni di argilla a base porfirica e vinificato tra acciaio e barrique, nell'antica cantina a volte della proprietà.

INDIRIZZO Via Santa Maddalena di  
Sotto, 30 - 39100 Bolzano (BZ)  
TELEFONO 0471 973033  
MAIL info@kandlerhof.it  
WEB www.kandlerhof.it  
ANNO FONDAZIONE 1793  
VITICOLTURA Biologica  
ETTARI 2 BOTTIGLIE 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Martin Spornberger  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Hannes Spornberger  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Martin Spornberger  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

### 🍷 ALTO ADIGE VAL VENOSTA RIESLING GEIEREGG 2019

Bianco Doc - Riesling 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.2.400  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Paglierino solare e compatto. Olfatto fine, dall'incipit floreale di sambuco, seguito da pesca e albicocca. Un tocco di pepe bianco completa il quadro. Il sorso leggiadro è guidato dalla freschezza cremosa, che accompagna il finale vivace e fruttato. Risotto con trota alpina e salvia.

### 🍷 ALTO ADIGE VAL VENOSTA RIESLING 2019

Bianco Doc - Riesling 100% | Alc.13% | €13 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio  
ABBINAMENTO Piatti di verdure

### 🍷 ALTO ADIGE SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.3.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi

Profilo cromatico delicato, tra il paglierino e il verdolino. Emoziona con tenui sensazioni di fiori di sambuco, albicocca, pesca e un alito speziato. Al palato propone una stuzzicante vena fresca, che rende spigliata la beva snella e distinta. Lavarello all'acqua pazza.

### 🍷 FIRSI 2020

Rosato - Schiava 98%, Lagrein 2% | Alc.13% | €10  
Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
ABBINAMENTO Piatti di verdure

### 🍷 ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO 2020

Rosso Doc - Schiava 95%, Lagrein 5% | Alc.13% | €11 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

## KETTMEIR

La storica azienda si afferma sempre più ai vertici della produzione spumantistica altoatesina. Salgono sul podio, infatti, l'Extra Brut Riserva 2015, sontuoso e cremoso, e il leggiadro Brut Rosé 2018. D'altronde, in casa Kettmeir si producono bollicine sin dal 1964 e si può contare su un bagaglio di conoscenze invidiabile. Aiuta, naturalmente, anche l'introduzione delle moderne tecnologie. Sempre attenta anche la cura dei vini fermi, ottenuti dalle uve tipiche della zona, espressioni fedeli di vitigno e terroir.

**INDIRIZZO** Via Cantine, 4  
39052 Caldaro (BZ)  
**TELEFONO** 0471 963135  
**MAIL** info@kettmeir.com  
**WEB** www.kettmeir.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1919  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 55 **BOTTIGLIE** 380.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Gruppo  
Santa Margherita  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Josef Romen  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Stoff aziendale  
 **VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ**

### ++++ (94) ALTO ADIGE SPUMANTE EXTRA BRUT 1919 RISERVA 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 70%, Pinot nero 30% Alc.13% | €45 | Bt.4.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 60 mesi sui lieviti

Bollicine finissime illuminano un giallo paglierino. Ouverture di pesca bianca ed erbe aromatiche, pennellate di lievito e fiori d'arancio. Sorso cremoso, di gran carattere, al quale la freschezza dona grinta. Ricordi di caramello e biscotti al burro accompagnano a lungo. Petto d'anatra con verza e miele.

### ++++ (91) ALTO ADIGE SPUMANTE BRUT ROSÉ ATHESIS 2018

Rosato Doc Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50% Alc.12,5% | €25 | Bt.47.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 22 mesi sui lieviti

Ammaliante fior di pesca, che brilla di fine perlage. L'olfatto tratteggia appunti fruttati di ciliegia, fragola e lampone; il mirtillo rosso dona brio e conduce a un elegante e delicato assaggio. Garbatamente fruttato il lungo finale, allietato da un'insolita nota di lillà. Tagliatelle di farina d'orzo ai funghi porcini.

### +++ ALTO ADIGE CHARDONNAY VIGNA MASO REINER 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14,5% | €25 Bt.6.350 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### +++ ALTO ADIGE PINOT BIANCO ATHESIS 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14,5% | €23 | Bt.4.350 Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi | 3 mesi sui lieviti

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

### ++ ALTO ADIGE PINOT NERO VIGNA MASO REINER 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €28 | Bt.9.800 Ferm. Legno | Mat. Legno 15 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ ALTO ADIGE SPUMANTE BRUT ATHESIS 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 49%, Pinot bianco 42%, Pinot nero 9% | Alc.12,5% | €24 | Bt.48.000 | Ferm. Acciaio Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### ++++ ALTO ADIGE SPUMANTE PAS DOSÉ 2015

### ++++ ALTO ADIGE SPUMANTE EXTRA BRUT 1919 RISERVA 2013

## KIEMBERGER

Artigianalità è la parola che ispira l'operato della famiglia Kofler. I processi di produzione, dalla cura delle viti alla vinificazione e maturazione, vengono eseguiti, senza eccezioni, in proprio. Norbert Kofler descrive i suoi vini come peculiari, perché caratteristici sono i terreni e i cru dai quali traggono origine, dove il vento del nord, di tanto in tanto, passa a spazzare con forza i vigneti. Vale la pena di fare una visita in questa piccola realtà così particolare, anche in virtù del fatto che i proprietari hanno tanto da raccontare sui loro nettari.

**INDIRIZZO** Via Principale  
21 - 39018 Terlano (BZ)  
**TELEFONO** 333 2062944  
**MAIL** info@kiemberger.com  
**WEB** www.kiemberger.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2007  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 1,6 **BOTTIGLIE** 10.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Norbert Kofler  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Norbert Kofler  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Norbert Kofler  
 **VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ**

### ++++ VIRIBUS UNITIS WEISS 2016

Bianco - Chardonnay 25%, Pinot bianco 25%, Riesling 25% Sauvignon 25% | Alc.15% | €60 | Bt.800 | Ferm. Legno e Acciaio Mat. Legno 36 mesi

Prezioso oro scintillante. Allieta il naso con sfaccettature di pesca e albicocca, contornate da soffi di lavanda essiccata, curcuma e zafferano. La spiccata trama sapida offre tensione al palato e fa strada verso la chiusura, con riconoscimenti di pesca su sfondo minerale. Seppioline in umido alla curcuma.

### +++ WEISSES HANDWERK 2018

Bianco Igt - Chardonnay 60%, Pinot bianco 20%, Sauvignon 20% Alc.15% | €24 | Bt.1.800 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### +++ ALTO ADIGE TERLANO CLASSICO 2019

Bianco Doc - Chardonnay 70%, Sauvignon 20%, Müller Thurgau 7%, Riesling 3% | Alc.14% | €12 | Bt.2.400 | Ferm. Acciaio Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi

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

### ++ SAUVIGNON 2019

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.1.000 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### + GEWÜRZTRAMINER MARIE 2018

Bianco Igt Dolce - Gewürztraminer 100% | Alc.10,5% €24 (0,375) | Bt.650 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### ++++ SAUVIGNON PASSITO KIEMBERGER 2013

### ++++ ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA 2012

## TENUTA KÖFERERHOF

Il maso, nominato per la prima volta nel 976, è una delle tenute più antiche del Südtirol. Un tempo le uve venivano conferite alla cantina del convento di Novacella ma, da quando a conduzione dell'azienda è arrivato Günther, si è iniziato a imbottigliare in proprio. Le vigne si trovano nella conca brissinese, con esposizione a sud, ad altitudini tra i 600 e i 700 metri, su terreni morenici. Naturalmente sono le cultivar tipiche della valle a dominare la proposta, che annovera un Kerner profumatissimo e un succoso Sylvaner, interpretazione autentica del luogo.

**INDIRIZZO** Via Pusteria, 3 - Località Novacella - 39040 Varna (BZ)  
**TELEFONO** 347 4778009  
**MAIL** info@koefererhof.it  
**WEB** www.koefererhof.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1995  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 11 **BOTTIGLIE** 80.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Günther Kerschbaumer  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Günther Kerschbaumer  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Günther Kerschbaumer  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### 🍷 (93) ALTO ADIGE VALLE ISARCO SYLVANER R 2019

Bianco Doc - Sylvaner 100% | Alc.13,5% | €22 | Bt.4.000  
 Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Paglierino delicato. Ventaglio odoroso ampio e deciso: in sequenza mela gialla, pesca e albicocca, timo, origano e aneto, fieno di montagna. Sullo sfondo un tappeto minerale. Al palato spicca il fine abbraccio tra corroborante sapidità e tagliente freschezza. Sfuma lento, su pesca e susina gialla. Insalata di granchio, lime e avocado.

### 🍷 ALTO ADIGE VALLE ISARCO KERNER 2020

Bianco Doc - Kerner 100% | Alc.13% | €16 | Bt.35.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 ALTO ADIGE VALLE ISARCO MÜLLER THURGAU 2020

Bianco Doc - Müller Thurgau 100% | Alc.12,5% | €11  
 Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷 ALTO ADIGE VALLE ISARCO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.8.000  
 Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### 🍷 ALTO ADIGE VALLE ISARCO GEWÜRZTRAMINER 2020

Bianco Doc - Gewürztraminer 100% | Alc.13,5% | €16  
 Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷 ALTO ADIGE VALLE ISARCO SYLVANER 2020

Bianco Doc - Sylvaner 100% | Alc.13% | €16 | Bt.10.000  
 Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 ALTO ADIGE VALLE ISARCO RIESLING 2012

## TENUTA KORNEILL

Settequerce è un paesino predestinato a una viticoltura d'elezione: già quando vi abitavano i Reti, oltre 2000 anni fa, qui cresceva la vite. Il sole splende, quasi sempre, dalla mattina presto fino a tarda sera: le uve giungono così a perfetta maturazione, anche grazie ai caldi terreni porfirici, rinfrescati dalle brezze notturne. Florian trae da questo peculiare terroir un sauvignon unico, ma sono soprattutto i rossi da uve lagrein, cabernet ed in particolare merlot, che realizza con grande maestria, a meritare di frequente i massimi riconoscimenti.

**INDIRIZZO** Via Cosma e Damiano, 6 Settequerce - 39018 Terlano (BZ)  
**TELEFONO** 0471 917507  
**MAIL** info@kornell.it  
**WEB** www.kornell.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2001  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 27 **BOTTIGLIE** 180.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Florian Brigl  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Marco Chisté  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### 🍷 (95) ALTO ADIGE MERLOT VIGNA KRESSFELD RISERVA 2017

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13,5% | €65 | Bt.3.000  
 Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Sipario rosso rubino di impeccabile fitezza. Profilo olfattivo di pregio, composto da ciliegia, cassis e prugna, contornate dal generoso floreale di rosa, ibisco e violetta; seguono liquirizia, cioccolato, cuoio e grafite. La freschezza polposa è protagonista dell'impronta gustativa. Finale dal tocco minerale. Spezzatino di capriolo al cacao.

### 🍷 (93) ALTO ADIGE SAUVIGNON OBERBERG 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €27 | Bt.5.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Livrea solare, paglierino. Il timbro varietale di mango, frutto della passione, pompelmo rosa, salvia e menta London s'arricchiscono di nuance di fiori di sambuco. Gusto fresco e succoso, grazie alla struttura sapida prorompente. Chiusura rinfrescante con accenni di frutta tropicale e kumquat. Gnocchetti con vongole e mazzancolle.

### 🍷 ALTO ADIGE MERLOT STAFFES RISERVA 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13,5% | €23 | Bt.15.000  
 Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 ALTO ADIGE BIANCO AICHBERG 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 50%, Chardonnay 40%, Sauvignon 10% Alc.12,5% | €27 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 ● ALTO ADIGE SAUVIGNON COSMAS 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €13 | Bt.25.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 ALTO ADIGE CABERNET SAUVIGNON STAFFES RISERVA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13,5% | €23  
 Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

🍷 ALTO ADIGE MERLOT KRESSFELD RISERVA 2013 | 2015 | 2016

🍷 ALTO ADIGE SAUVIGNON SELECTION OBERBERG 2018

## KRÄNZELHOF GRAF VON PFEIL FRANZ

Franz Pfeil riesce nell'intento di unire, con tocco creativo, la tradizione con l'innovazione. Sono anni ormai che la sostenibilità e la conduzione biologica dei vigneti sono al centro dell'operato dell'azienda. A questo impegno si affianca l'amore per l'arte, che per Franz è "espressione di ispirazione". Questa passione non si mostra soltanto nelle etichette, ma traspare in tutta la tenuta, rendendola un luogo d'incanto, dove non è solo il vino ad allietare i sensi, ma anche le opere di artisti, provenienti da ogni dove, poste in sette giardini, ognuno con la sua particolare atmosfera.

INDIRIZZO Via Palade, 1

39010 Cermes (BZ)

TELEFONO 0473 564549

MAIL [info@kraenzelhof.it](mailto:info@kraenzelhof.it)

WEB [www.kraenzelhof.it](http://www.kraenzelhof.it)

ANNO FONDAZIONE 1982

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 10,5 BOTTIGLIE 40.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Franz von Pfeil

CONDUZIONE ENOLOGICA

Franz von Pfeil

CONDUZIONE AGRONOMICA

Franz von Pfeil

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

## TENUTA ALOIS LAGEDER

C'è fermento nella storica cantina: il cambio generazionale ha portato una ventata d'aria fresca e una miriade di sperimentazioni, che siamo sicuri daranno i loro frutti. Biologica da decenni, al centro dei progetti aziendali c'è ora la ricerca sui metodi per preservare l'acidità dei vini, nonostante il preoccupante innalzarsi delle temperature. Si tenta dunque di spostare i vigneti in altitudine, e si testano vitigni provenienti dall'Europa meridionale. Il terzo filone è quello delle macerazioni sulle bucce, dato che il tannino contribuisce a una diversa percezione della freschezza.

INDIRIZZO Vicolo dei Conti, 9

39040 Magrè (BZ)

TELEFONO 0471 809500

MAIL [info@aloislageder.eu](mailto:info@aloislageder.eu)

WEB [www.aloislageder.eu](http://www.aloislageder.eu)

ANNO FONDAZIONE 1823

VITICOLTURA Convenzionale

e biologica

ETTARI 145 BOTTIGLIE 1.000.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Alois e Alois

Clemens Lageder

CONDUZIONE ENOLOGICA Paola

Tenaglia, Jo Pfisterer

CONDUZIONE AGRONOMICA Lucas

Pfister, Katharina Alverà

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

### ++++ HELIOS 2015

Bianco Igt - Pinot bianco 100% | Alc.14% | €29

| Bt.2.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 17 mesi

Tenue drappeggio paglierino. Scrigno dei profumi che si schiude con fragranze di mela gialla e agrumi, poi fiore di melo, menta, vaniglia e refoli fumé. Assaggio vivacizzante e ben bilanciato tra morbidezze e intreccio fresco-sapido. Chiosa agrumata con echini di mela. Tacchino arrosto con mele e prugne.

### ++++ LIBRA 2017

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13% | €29

Bt.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

### ++ SAGITTARIUS 2015

Rosso - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 30%, Cabernet franc 10%

Alc.14% | €34 | Bt.2.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### ++ DORADO TBA 2017

Bianco Dolce - Pinot bianco 85%, Moscato giallo 15% | Alc.10,5%

€29 (0,375l) | Bt.1.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 7 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

### ++++ LÖWENGANG 2018

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €45

| Bt.48.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 11 mesi

Una filigrana verdolina orna il paglierino. Preludio speziato, chiodi di garofano e sensazioni fumé lasciano spazio a sentori di ananas sciropato e a cenni di caramello. Al palato è volumico, equilibrato, dalla spalla acida che corredda con efficacia il sorso. Risotto ai carciofi con speck croccante.

### ++ ALTO ADIGE CABERNET SAUVIGNON COR RÖMIGBERG 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.12,5%

€52 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

### ++++ ALTO ADIGE MERLOT MCM 2016

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13,5% | €42 | Bt.6.600

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### ++ CASÒN BIANCO 2018

Bianco Igt - Vignier 70%, Petit manseng 30% | Alc.13%

€36 | Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 11 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

### ++ AM SAND 2019

Bianco Igt - Gewürztraminer 100% | Alc.13,5% | €22 | Bt.13.300

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++++ ALTO ADIGE  
MERLOT MMXIII 2013

++++ ALTO ADIGE  
MERLOT MMXI 2011

++++ DORADO 2017

## CANTINA LAIMBURG

Il centro sperimentale della Provincia Autonoma di Bolzano non ha soltanto una cantina d'eccezione, ma anche vini speciali. Nel Felsenkeller – scavato nella roccia porfirica – la temperatura è pressoché costante durante tutto l'anno e permette la lenta evoluzione dei nettari prodotti nei migliori masi altoatesini. Sfiora il podio il Sass Roà, da uve cabernet sauvignon provenienti da terreni morenici e sabbiosi del vigneto Ölleiten, presso Caldaro, il cui nome trae origine da antiche leggende ladine.

**INDIRIZZO** Laimburg, 6  
39040 Vadena (BZ)  
**TELEFONO** 0471 969500  
**MAIL** landesweingut-cantina@laimburg.it  
**WEB** www.laimburg.bz.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1965  
**VITICOLTURA** Convenzionale e biologica

**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 100.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Provincia Autonoma di Bolzano  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Urban Piccolruaz  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Stefan Raffl  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## TENUTA LARCHERHOF

Al Larcherhof di Rencio, quartiere di Bolzano, si respira storia sia in vigna sia in cantina. Le viti di schiava furono piantate nel 1940 e quelle ultracentenarie di lagrein prosperano tuttora su doppie pergole, ormai scomparse quasi ovunque. Le uve vengono ancora oggi vinificate nella cantina del XVII secolo, e giungono a maturazione nelle antiche botti di legno. Oltre alla schiava, il maso produce in prevalenza vini rossi corposi da lagrein e merlot, vitigni che amano il terroir caldo e soleggiato della tenuta.

**INDIRIZZO** Via Rencio, 82  
39100 Bolzano (BZ)  
**TELEFONO** 0471 365034  
**MAIL** info@weingut-larcherhof.eu  
**WEB** www.weingut-larcherhof.eu  
**ANNO FONDAZIONE** 1893  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 4,5 **BOTTIGLIE** 40.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Spögl  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Hans Jochen Spögl  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Hans Jochen Spögl  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ALTO ADIGE CABERNET SAUVIGNON SASS ROÀ RISERVA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.15% | €22  
Bt.7.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 22 mesi  
Rosso cremisi lucente. Olfatto finissimo e ampio in cui mora e ribes, accompagnati da cannella, alloro, foglia di tabacco e caffè, riposano su tracce di rosa e lillà. Tannino fitto e rotondo a sorreggere il corpo, venato di aromi fruttati. Persistente su rintocchi fumé. Spezzatino di cinghiale all'aneto.

### COL DE RÈY 2017

Rosso Igt - Lagrein 50%, Tannat 30%, Petit verdot 20%  
Alc.15% | €36 | Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 26 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE LAGREIN BARBAGÖL RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.14% | €24 | Bt.13.500  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### ALTO ADIGE MERLOT RISERVA 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.15% | €15 | Bt.7.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### NOREY 2011

Bianco Igt - Gewürztraminer 100% | Alc.15,5% | €85  
Bt.700 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio \* mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ALTO ADIGE RIESLING 2019

Bianco Doc - Riesling renano 100% | Alc.13% | €13 | Bt.8.700  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ALTO ADIGE SCHIAVA GRIGIA 2020

Rosso Doc - Schiava grigia 100% | Alc.13,5% | €10  
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Rubino con filigrana violacea. La ciliegia e il lampone annunciano a gran voce riconoscimenti di pepe nero e violetta. Di buona beva, succoso e armonioso. Un gradevole tocco pepato regala un'estensione inaspettata. Anguilla alla brace.

### ALTO ADIGE MERLOT LAGREIN JUSTINUS 2017

Rosso Doc - Merlot 70%, Lagrein 30% | Alc.14% | €19 | Bt.700  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO 2020

Rosso Doc - Schiava 95%, Lagrein 5% | Alc.13% | €10 | Bt.8.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ALTO ADIGE LAGREIN KRETZER ROSÉ 2020

Rosato Doc - Lagrein 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.3.800  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ALTO ADIGE LAGREIN 2019

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13% | €11 | Bt.18.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

ALTO ADIGE  
KERNER AURÒNA  
RISERVA 2013

COL DE RÈY 2012

# TENUTA H. LENTSCH

Tecniche moderne, consuetudini, spirito libero... elementi ben integrati al centro dei quali l'azienda ha trovato il suo equilibrio. La tenuta è a Bronzolo, circondata da ulivi e cipressi secolari. Gran parte dei vigneti si trova su un cono alluvionale di porfido poroso, collocati tra i 200 e i 260 metri di altitudine. In questo ambiente, caldo di giorno e fresco di notte, trovano il loro habitat ottimale i cabernet, il merlot, il syrah e naturalmente anche il classico lagrein. Convinti della longevità dei propri vini, i fratelli Lentsch hanno deciso di imbottigliarli anche in grandi formati.

**INDIRIZZO** Via Nazionale, 71  
39051 Bronzolo (BZ)  
**TELEFONO** 0471 967321  
**MAIL** info@h-lentsch.com  
**WEB** www.h-lentsch.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1882  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 8,5 **BOTTIGLIE** 53.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Lentsch  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Stefan Donà  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Kurt Morandell  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

# MALOJER - GUMMERHOF

Quando Joseph Trafojer acquistò il maso, nel 1880, questo era immerso nel verde e, al contempo, posto a pochi passi dal centro storico della cittadina di Bolzano. Oggi la zona è un quartiere residenziale – che i bolzanini chiamano simpaticamente Dorf, paese – e i vigneti sono diventati parte integrante della città. Convivono qui i ricordi dei tempi passati, le tradizioni e il sapere tramandato da generazioni con il progresso dell'era moderna. I vini dell'azienda offrono consolidata qualità e un chiaro piglio territoriale, che abbiamo riscontrato soprattutto nel Lagrein Riserva nato tra i vigneti di Gries.

**INDIRIZZO** Via Weggenstein,  
36 - 39100 Bolzano (BZ)  
**TELEFONO** 0471 972885  
**MAIL** info@malojer.it  
**WEB** www.malojer.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1880  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 13 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Alfred Malojer  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Urban Malojer  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alfred Malojer  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## ALTO ADIGE MERLOT RISERVA 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.6.400  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Pregiata veste scarlatta. Sfila un corteo odoroso di ribes nero e prugna, seguito da legno di cedro, cuoio e un soffio di erba castalda. Proceede caldo al palato, bilanciato da un bell'ordito tannico. Si congeda lasciandosi dietro un'appagante scia fruttata. Spiedini di maialino e renette al pino mugo.

## BRAZOL 2018

Rosso lgt - Merlot 40%, Cabernet franc 25%, Cabernet sauvignon 15%, Lagrein 15%, Syrah 5% | Alc.13,5% | €15 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio  
Mat. Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ROSÉ 2020

Rosato lgt - Lagrein 35%, Merlot 34%, Cabernet 31%  
Alc.12,5% | €15 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

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

## ALTO ADIGE CABERNET RISERVA 2016

Rosso Doc - Cabernet franc 100% | Alc.14% | €15  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## ALTO ADIGE PINOT BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5% | €14  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## ALTO ADIGE LAGREIN MORUS 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13% | €22 | Bt.2.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Sfoggia un bel porpora. Cioccolato amaro, eucalipto, ciliegia, mora e mirtillo nero pennellano il vigoroso quadro olfattivo. Sensazioni di geranio invitano all'assaggio, contraddistinto dal marcato timbro varietale, retto dall'intreccio di freschezza viva e tannino. Medaglioni di manzo affumicato e pastinaca.

## ALTO ADIGE BIANCO BAUTZANUM 2020

Bianco Doc - Chardonnay 35%, Pinot bianco 35%, Sauvignon 25%, Gewürztraminer 5% | Alc.13,5% | €14 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio  
Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## ALTO ADIGE LAGREIN GUMMER ZU GRIES 2019

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## ALTO ADIGE CABERNET SAUVIGNON RISERVA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ALTO ADIGE PINOT NERO RISERVA 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.3.000 |  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## ALTO ADIGE CABERNET LAGREIN CUVÉE BAUTZANUM RISERVA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 52%, Lagrein 48%  
| Alc.13,5% | €18 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

Gli edifici storici della tenuta furono costruiti nel 1608 da Hieronymus Manincor, che aveva ricevuto titolo nobiliare e terreni dall'Imperatore d'Austria, per i servizi resi alla patria. I vigneti digradano dolcemente verso il lago, circondando una moderna cantina, improntata a una conduzione ecologica, parte integrante della filosofia dei conti Goëss-Enzenberg, fautori convinti della gestione biodinamica dei vigneti e della necessità di mantenere e favorire la biodiversità.

**INDIRIZZO** Via San Giuseppe al  
Lago 4 - 39052 Caldaro (BZ)  
**TELEFONO** 0471 960230  
**MAIL** info@manincor.com  
**WEB** www.manincor.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1996  
**VITICOLTURA** Biodinamica  
**ETTARI** 50 **BOTTIGLIE** 330.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Michael  
Goëss-Enzenberg  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Helmuth Zozin  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Helmuth Zozin  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Per la famiglia Martini l'obiettivo della produzione di vino deve essere quello di portare in bottiglia l'essenza di un luogo d'elezione e di rispecchiare fedelmente ciò che natura crea. Gli interventi, sia in vigna sia in cantina, sono pertanto ridotti a quel tanto che serve a rafforzare i cicli naturali. Importante per loro anche la cura della tradizione e delle origini. Nasce così la linea Pure Origin, riservata agli autoctoni lagrein, schiava e gewürztraminer, vitigni ambasciatori del buon bere in Alto Adige.

**INDIRIZZO** Via Lamm, 28 - Località  
Cornaiano - 39057 Appiano (BZ)  
**TELEFONO** 0471 663156  
**MAIL** info@martini-sohn.it  
**WEB** www.martini-sohn.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1979  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 250.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Gabriel Martini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Lukas Martini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Lukas Martini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ALTO ADIGE TERLANO RÉSERVE DELLA CONTESSA 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 57%, Chardonnay 28%, Sauvignon 15%  
Alc.13% | €15 | Bt.45.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi  
Oro sfolgorante che ammalia con un naso inaspettato, erba tagliata e salvia, cui seguono essenze di mugheretto e memorie di pompelmo. Sorso ben bilanciato, dall'intreccio fresco-sapido garbato che calibra la dotazione calorica. Finale gratificante. Mazzancolle bardate alla pancetta.

### ALTO ADIGE PINOT NERO MASON DI MASON 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14% | €59  
Bt.3.730 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE PINOT NERO MASON 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €28  
Bt.24.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ALTO ADIGE TERLANO PINOT BIANCO EICHHORN 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5% | €24  
Bt.14.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ALTO ADIGE LAGREIN RUBATSCH 2019

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13% | €28  
Bt.12.850 | Ferm. Legno | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### ALTO ADIGE TERLANO CHARDONNAY SOPHIE 2019

Bianco Doc - Chardonnay 96%, Viognier 4% | Alc.13,5%  
€30 | Bt.19.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

ALTO ADIGE  
PINOT NERO MASON  
DI MASON 2013 | 2017

ALTO ADIGE  
TERLANO CHARDONNAY  
SOPHIE 2017

### ALTO ADIGE KERNER PALLADIUM 2020

Bianco Doc - Kerner 100% | Alc.13% | €11 | Bt.5.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino delicato di magnifica tessitura. Stuzzicante e gradevole il profilo olfattivo, elargisce freschi sentori di mela e albicocca, fiori di sambuco, melissa e aneto. Al palato si prodiga in una sapida e fruttata persistenza. Tagliolini con trota e finocchietto.

### ALTO ADIGE SAUVIGNON PALLADIUM 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €12 | Bt.9.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ALTO ADIGE LAGREIN MATURUM RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.5.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE LAGREIN PURE ORIGIN 2020

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13% | €10 | Bt.20.000 | Ferm. Legno  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ALTO ADIGE PINOT NERO PALLADIUM 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.6.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE CHARDONNAY PALLADIUM 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.6.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

ALTO ADIGE  
SAUVIGNON PALLADIUM  
2016



## LORENZ MARTINI

Lorenz Martini è un uomo dalle grandi capacità nel campo della spumantistica. Le sue bollicine sono sempre di eccelso pregio, anno dopo anno, dimostrando un'eccezionale costanza e perseveranza. Il terroir, l'esperienza e l'istinto di Lorenz danno origine a vini dallo spiccato carattere montano. Tra i primi a essere insignito dell'ambito Tastevin AIS, il suo Comitato si riconferma tra le migliori bollicine della regione. Fresco, elegante e raffinato, anche la Riserva del 2017 lascia intravedere lunghissimi orizzonti.

**INDIRIZZO** Pranzoll, 2/D - Località Cornaiano - 39057 Appiano (BZ)  
**TELEFONO** 339 7992749  
**MAIL** lorenz.martini@rolmail.net  
**WEB** www.lorenz-martini.jimdofree.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1985  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 2,5 **BOTTIGLIE** 20.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Lorenz Martini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Lorenz Martini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Lorenz Martini  
 **VENDITA DIRETTA** Sì  **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CANTINA CONVENTO MURI GRIES

La storica cantina ha voluto dare espressione alla sua passione per il lagrein. Si aggiudica le quattro Viti il Klosteranger, opera del vigneto protetto dalle antiche mura del convento, nel cuore di Gries, zona centrale per il vitigno lagrein. Lo tallona stretto la Riserva, che invece cresce a San Maurizio, ai bordi della città, su terreni altrettanto vocati, impiantati con antiche e preziose varietà. Ma non c'è solo lagrein: spicca anche un Terlan, da uve pinot bianco cresciute nei soleggiati vigneti della proprietà, ad Appiano. Una cantina tutta da assaggiare.

**INDIRIZZO** Piazza Gries, 21  
 - 39100 Bolzano (BZ)  
**TELEFONO** 0471 282287  
**MAIL** info@muri-gries.com  
**WEB** www.muri-gries.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1845  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 34 **BOTTIGLIE** 650.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Convento dei Benedettini Muri-Gries  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Christian Werth  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Walter Bernard  
 **VENDITA DIRETTA** Sì  **VISITA IN AZIENDA** No

### ALTO ADIGE SPUMANTE PAS DOSÉ COMITISSA RISERVA 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Pinot bianco 50%, Chardonnay 35%, Pinot nero 15% | Alc.12,5% | €28 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio  
 36 mesi sui lieviti

Oro giallo reso brillante da fini catenelle. Profuma di lievito madre e pane appena sfornato, di mela al forno e ananas sciropato, di fieno di montagna. Pieno e profondo, convince con la freschezza cesellata e la croccante spinta sapida. Lungo epilogo su ricordi di pompelmo e caramello. Calamari farciti di pane nero e erbe aromatiche.

### ALTO ADIGE LAGREIN VIGNA KLOSTERANGER RISERVA 2016

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.14% | €78 | Bt.5.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino impenetrabile. Esordio balsamico di olivene e etè su sfondo di mora e confettura di prugne, con orme di cioccolato amaro. Il sorso è quasi dolce grazie alla rotondità del frutto. Il tannino massiccio dà sostegno alla sapidità. Teso, profondo e concentrato, persiste per lunghissimo tempo. Stufato di daino al ginepro.

### ALTO ADIGE LAGREIN ABTEI MURI RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.14% | €28 | Bt.60.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE TERLANO PINOT BIANCO ABTEI MURI RISERVA 2018

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14% | €26  
 Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ALTO ADIGE LAGREIN ROSATO 2020

Rosato Doc - Lagrein 100% | Alc.13,5% | €11  
 Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ALTO ADIGE MOSCATO ROSA VENDEMMIA TARDIVA ABTEI MURI 2018

Rosso Doc Dolce - Moscato rosa 100% | Alc.14% | €21 (0,375l)  
 Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### ALTO ADIGE PINOT NERO ABTEI MURI RISERVA 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14% | €26 | Bt.5.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

ALTO ADIGE  
SPUMANTE BRUT  
COMITISSA GOLD  
RISERVA 2011

ALTO ADIGE  
SPUMANTE PAS DOSÉ  
COMITISSA RISERVA 2013

ALTO ADIGE  
LAGREIN ABTEI  
MURI RISERVA 2017

ALTO ADIGE  
LAGREIN VIGNA  
KLOSTERANGER  
RISERVA 2015

## TENUTA NICOLUSSI-LECK

Il Kreithof si adagia sui pendii del monte di Mezzo, che si sollevano dolcemente dalle sponde del lago di Caldaro. Viti a perdita d'occhio crescono su terreni sabbioso-argillosi e porfirici, che per composizione, inclinazione ed esposizione, nonché ventilazione, costituiscono una moltitudine di terroir. In cantina si producono, con tempi di macerazione prolungati e lunghe permanenze sui lieviti, vere stille di felicità. In testa alla classifica un Cabernet Franc Riserva di ottima fattura, oltre al Sauvignon Karolina, profumato e dalla esuberante personalità.

**INDIRIZZO** Novale al Varco, 2

39051 Vadena (BZ)

**TELEFONO** 338 2963793

**MAIL** weingut@nicolussileck.it

**WEB** [www.weingut-nicolussileck.it](http://www.weingut-nicolussileck.it)

**ANNO FONDAZIONE** 2017

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 5 **BOTTIGLIE** 31.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Jakob Nicolussi-Leck

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Jakob Nicolussi-Leck

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Staff aziendale

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

## IGNAZ NIEDRIST

Ignaz e Elisabeth gestiscono l'azienda da trent'anni, con cura e passione. La tenuta, che vanta bellissime costruzioni storiche, sapientemente restaurate e integrate da una moderna cantina, si trova sulle colline di Cornaiano, su suoli ghiaiosi di origine morenica. Qui crescono soprattutto la schiava e il merlot. Nei vigneti di Gries, invece, matura il lagrein, che dà il meglio di sé sui terreni sabbiosi porfirici della zona. Il vigneto di Appiano Monte, poggia su argille e calcari, ed è la casa ideale per i bianchi.

**INDIRIZZO** Via Ronco, 5

39057 San Michele Appiano (BZ)

**TELEFONO** 0471 664494

**MAIL** [info@ignazniedrist.com](mailto:info@ignazniedrist.com)

**WEB** [www.ignazniedrist.com](http://www.ignazniedrist.com)

**ANNO FONDAZIONE** 1990

**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 50.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Ignaz e Elisabeth Niedrist

**CONDUZIONE ENOLOGICA** Ignaz Niedrist

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Ignaz Niedrist

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

### ALTO ADIGE CABERNET FRANC RISERVA 2018

Rosso Doc - Cabernet franc 90%, Merlot 10% | Alc.13,5% | €32

Bt.1.700 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

**Rubino lucente. Espressione olfattiva dalla netta vocazione varietale: balsamicità, alloro, eucalipto ed erbe aromatiche essiccate. Il frutto è giocato su ciliegia, ribes e lampone, poi delicati toni di violetta e lillà. Gusto dritto e teso, dal tannino fitto e ben rifinito. Straccetti con sugo di cinghiale.**

### ALTO ADIGE SAUVIGNON KAROLINA 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €16 | Bt.5.500

Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ALTO ADIGE PINOT BIANCO VERENA 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.5.500

Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### ALTO ADIGE MERLOT MÜHLWEG 2018

Rosso Doc - Merlot 90%, Cabernet franc 10% | Alc.14,5%

€29 | Bt.1.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi

**Screziature granate su rosso cremisi. Ribes nero e prugna avviano la sequenza di sensazioni olfattive, che prosegue con violetta e lavanda, polvere di cacao, cioccolato amaro e sbuffi di cuoio. L'intreccio fresco-sapido regge la trama tannica compatta, ma non invasiva. Persistenza fruttata. Risotto al maialino affumicato e prugne.**

### ALTO ADIGE PINOT NERO RISERVA 2017

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €32 | Bt.6.500

Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE SAUVIGNON PORPHYR & KALK 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.10.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 5 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ALTO ADIGE LAGREIN GRIES BERGER GEI RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.14,5% | €29

Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ALTO ADIGE PINOT BIANCO BERG 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## TENUTA NIKLAS

Al maso Niklas sono tre generazioni a curare le viti e vinificare le uve prodotte dai vigneti, adagiati alle colline intorno al lago di Caldaro. Terreni vocati e un clima ideale per la viticoltura creano i presupposti per una produzione di qualità, che viene portata a compimento grazie alle conoscenze tramandate e alle innovazioni costanti. Ci hanno deliziato Hecht, autentico testimone del territorio, e il freschissimo Sauvignon Doxs, ma il podio spetta ancora al Without, intrigante e suadente come non mai.

**INDIRIZZO** Via delle Fontane, 31/A  
39052 Caldaro (BZ)  
**TELEFONO** 0471 963434  
**MAIL** wine@niklaserhof.it  
**WEB** www.niklaserhof.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1969  
**VITICOLTURA** Lotta integrata

**ETTARI** 7 **BOTTIGLIE** 40.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Sölva  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Dieter Sölva  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Dieter Sölva  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## OBERMOSER

Dal 2012 Thomas Rottensteiner è alla guida della storica azienda, alle origini della quale si trova un maso del 1500. Egli opera in due delle zone a più alta vocazione del Südtirol: le colline di Santa Maddalena e i vigneti del lago di Caldaro. Fedele alla tradizione, si dedica soprattutto agli autoctoni lagrein e vernatsch, che crescono quasi esclusivamente su antiche pergole, vengono vinificati in maniera tradizionale e maturano in botte grande di rovere. Unica concessione agli internazionali il sauvignon blanc.

**INDIRIZZO** Santa Maddalena di Sotto, 35 - 39100 Bolzano (BZ)  
**TELEFONO** 0471 973549  
**MAIL** info@obermoser.wine  
**WEB** www.obermoser.wine  
**ANNO FONDAZIONE** 1890  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 4 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Thomas Rottensteiner  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Thomas Rottensteiner  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Thomas Rottensteiner  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## 🍷 (92) WITHOUT 2019

Bianco Igt - Kerner 100% | Alc.15% | €29 | Bt.533

Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Giallo oro dal piglio guizzante. Debutto odoroso profondo e ricco: datteri, fichi e pere essiccate, uva sultanina e mandarino a braccetto di vaniglia e gelsomino. In bocca è caldo, di classe, esibisce un tannino asciutto e cesellato. Lunga chiosa di amaretto e biscotto. Erborinato di capra con nocciole tostate.

## 🍷 ALTO ADIGE LAGO DI CALDARO CLASSICO SUPERIORE KLASER HECHT 2020

Rosso Doc - Schiava 100% | Alc.13% | €10 | Bt.2.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## 🍷 ALTO ADIGE MERLOT DJJ RISERVA 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.15% | €35

Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷 ALTO ADIGE SAUVIGNON DOXS 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €12 | Bt.6.500

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

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## 🍷 ALTO ADIGE PINOT BIANCO KLASER SALAMANDER RISERVA 2018

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14,5% | €16 | Bt.5.000

Ferm. Legno | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 12 mesi

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

## 🍷 ALTO ADIGE LAGREIN CABERNET KLASER STOANADLER RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 80%, Cabernet 20% | Alc.14%

€16 | Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷 ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO NOBILIS 2019

Rosso Doc - Schiava 90%, Lagrein 10% | Alc.13,5%

€11 | Bt.2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

Rubino smagliante. Apre le danze la ciliegia, seguita da ribes e prugna, pepe nero, legno, origano, timo e lavanda, con un soffio di rosa e violetta a concludere. Coerente al palato, convince con leggiadra eleganza e tannino presente, ma soffice e fine. Durevole il bell'epilogo. Polpette di manzo al timo.

## 🍷 ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO 2019

Rosso Doc - Schiava 95%, Lagrein 5% | Alc.13,5% | €9

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

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## 🍷 ALTO ADIGE LAGREIN 2019

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.12.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## 🍷 WITHOUT 2016

# PFANNENSTIELHOF

Solo vini rossi da lagrein e schiava; autoctoni sudtirolesi dai caratteri diversi e difficili. Johannes Pfeifer ne trae dei nettari di espressione sovrappiù. Pulitissimi e profumati, setosi o ruvidi al punto giusto, sono sempre prodotti con maestria, frutto dell'integrarsi di sapere tramandato e conoscenze moderne. Sui terreni morenici delle colline e nel fondovalle alluvionale si trovano solo pergole, sistema di allevamento ideale per le zone intensamente soleggiate della conca bolzanina.

**INDIRIZZO** Via Pfannenstiel  
9 - 39100 Bolzano (BZ)  
**TELEFONO** 0471 970884  
**MAIL** info@pfannenstielhof.it  
**WEB** www.pfannenstielhof.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1561  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 4 **BOTTIGLIE** 43.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Johannes Pfeifer  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Johannes Pfeifer  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Johannes Pfeifer  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## PFANNENSTIELHOF (92) ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.14% | €24 | Bt.3.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Impenetrabile tessuto rubino. Si annuncia con sensazioni di violetta, mora e bacche di sambuco, poi la spezia: un soffio di pepe intrigante e polveroso. Al gusto ci accoglie un frutto rotondo, ben sorretto dalla freschezza e da un tannino limato. Succoso il finale che evoca la ciliegia scura. Gulasch di cervo.

## PFANNENSTIELHOF ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO ANNVER 2019

Rosso Doc - Schiava 95%, Lagrein 5% | Alc.14% | €18  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## PFANNENSTIELHOF ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO 2020

Rosso Doc - Schiava 95%, Lagrein 5% | Alc.13,5% | €11  
Bt.23.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## PFANNENSTIELHOF ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO DER PFANNENSTIEL 2015

Rosso Doc - Schiava 95%, Lagrein 5% | Alc.14% | €36  
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 54 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## PFANNENSTIELHOF LAGREIN ROSÉ 2020

Rosato Igt - Lagrein 100% | Alc.14,5% | €13 | Bt.2.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## PFANNENSTIELHOF ALTO ADIGE LAGREIN VOM BODEN 2020

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.13.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

PFANNENSTIELHOF ALTO ADIGE  
MADDALENA CLASSICO  
ANNVER 2017 | 2018

PFANNENSTIELHOF LAGREIN ROSÉ 2019

# PFITSCHER

La filosofia minimalista segna inequivocabilmente la tenuta e i suoi prodotti, a partire dall'architettura per arrivare alle etichette, ma non solo. Anche in vigna e in cantina gli interventi sono mirati e ridotti al minimo necessario, per preservare l'espressione territoriale. I vini parlano di territorio e di vitigno, ma anche di quell'acidità e vivacità così richiesta da un pubblico sempre più giovane. In quest'ottica abbiamo particolarmente apprezzato il Pinot Nero Matan, frutto dei vigneti di Gleno, zona d'elezione per la cultivar.

**INDIRIZZO** Via Dolomiti, 17  
39040 Montagna (BZ)  
**TELEFONO** 0471 1681317  
**MAIL** info@pfitscher.it  
**WEB** www.pfitscher.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1861  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 140.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Klaus Pfitscher  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Hannes  
Pfitscher, Klaus Pfitscher  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Hannes  
Pfitscher, Klaus Pfitscher  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## PFITSCHER ALTO ADIGE PINOT NERO MATAN RISERVA 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €31 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

Livrea rosso cremisi dalla trama sottile. Debutta tra profumi di ciliegia, fragola, rosa e lillà, cinti da toni fumé. Assaggio caldo, bilanciato dalla briosa spalla acida e dal tannino piacevolmente asciutto. È durevole e insiste con grazia su echi fruttati e tostati. Gnocchi di saraceno con sugo di coda di bue.

## PFITSCHER ALTO ADIGE SAUVIGNON MATHIAS RISERVA 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €31 (1,5l) | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## PFITSCHER ALTO ADIGE MERLOT RISERVA CORTAZO 2018

Rosso Doc - Merlot 90%, Cabernet sauvignon 10% | Alc.13,5%  
€31 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## PFITSCHER ALTO ADIGE PINOT NERO FUXLEITEN 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13% | €18 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## PFITSCHER ALTO ADIGE SAUVIGNON SAXUM 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €16 | Bt.20.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## PFITSCHER ALTO ADIGE CHARDONNAY ARVUM 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €13 | Bt.10.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

PFITSCHER ALTO ADIGE  
LAGREIN GRIESFELD 2016

## TENUTA PITZNER

Il Büchsnerhof un tempo era l'armeria dei signori di Castel Cornedo, che svetta, a nord di Bolzano, all'entrata della valle Isarco. Lì, dove un tempo si forgiavano dal ferro rovente le armi per i cavalieri, oggi i fratelli Puff vinificano - con uguale impegno e costanza - incantevoli vini bianchi e rossi. Il punto focale è sulla sostenibilità in equilibrio con la natura, e sulla fiducia nello sviluppo spontaneo e nei processi naturali. Ai vini viene data la possibilità di esprimersi e di mostrare il loro inconfondibile carattere.

**INDIRIZZO** Via Cornedo, 15  
Località Cardano - 39053  
Cornedo all'Isarco (BZ)  
**TELEFONO** 338 4521694  
**MAIL** info@pitzner.it  
**WEB** www.pitzner.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1971  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile

**ETTARI** 5 **BOTTIGLIE** 32.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Martin Puff  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Thomas Puff, Markus Puff  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Markus Puff  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## TENUTA PLONERHOF

Il maso Ploner trova dimora sulle colline di Marleno, immerso nei vigneti. Le catene montuose proteggono la conca meranese dai freddi venti da nord. Da sud invece gli influssi del clima mediterraneo giungono senza ostacoli. Le vigne godono pertanto di un fresco alpino mitigato da correnti calde, che porta quasi sempre a piena maturazione le uve. I terreni sono di varia natura, argilla, granito, ardesia e gneis; sono ricchi di minerali, e contribuiscono a dare vini che oltre a freschezza e aroma vantano anche una pronunciata spinta sapida.

**INDIRIZZO** Via Tramontana, 29  
39020 Marleno (BZ)  
**TELEFONO** 0473 490525  
**MAIL** info@weingut-plonerhof.it  
**WEB** www.weingut-plonerhof.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2004  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 5 **BOTTIGLIE** 35.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Erhard Tutzer  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Erhard Tutzer  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Erhard Tutzer  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ALTO ADIGE CHARDONNAY CH 19 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €28 | Bt.1.500  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi

**Splendido oro lucente. Incantano le suggestioni fruttate di banana matura e mela Golden, arricchite da sfumature tostate di nocciola e burro di cacao. Fine e corposo, alterna cremosità a freschezza e sapidità, fino alla chiosa tostata. Filetto di maialino al calvados.**

### ALTO ADIGE PINOT NERO PN 19 RISERVA 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14% | €23 | Bt.2.400  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### HEXAGON HX 18 2018

Rosso - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 30%, Cabernet franc 10%, Syrah 4%, Nebbiolo 3%, Petit verdot 3% | Alc.13,5% | €45  
Bt.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE PINOT NERO EXCLUSIV RISERVA 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14,5% | €36  
Bt.1.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**Rosso rubino dall'apprezzabile trasparenza. Profilo olfattivo di tabacco e cardamomo, fragola, lampone e bacca di rosa canina. Seguono petali di rosa e nigritlella. Sorso caldo, che alletta per il bel rapporto tra acidità e tannino. Scie dettate dall'amarena guidano al gustoso epilogo. Cinghiale alle olive con polenta.**

### ALTO ADIGE PINOT NERO 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13% | €17 | Bt.7.600  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ALTO ADIGE SAUVIGNON EXCLUSIV 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €29 | Bt.2.800  
Ferm. Legno | Mat. Legno 11 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### NÖRDER 2020

Bianco - Sauvignon 34%, Pinot bianco 33%, Riesling 33%  
Alc.13,5% | €15 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### ALTO ADIGE RIESLING 2019

Bianco Doc - Riesling 100% | Alc.14% | €16  
Bt.4.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 11 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

La Tenuta Ritterhof è gestita da Eva Kaneppele, quarta generazione della famiglia Roner, proprietaria dell'omonima distilleria. La passione e la ricerca della qualità è alla base del loro lavoro, sia per i distillati sia per i vini. Con una costanza degna di nota, il Gewürztraminer Auratus convalida il suo posto tra le eccellenze per questa cultivar. Il vino, da uve cresciute a Termeno, su terreni argillosi-sabbiosi baciati dal sole, convince con la sua profondità abbinata all'indiscussa tipicità.

INDIRIZZO Strada del Vino, 1  
39052 Caldaro (BZ)  
TELEFONO 0471 963298  
MAIL [info@ritterhof.it](mailto:info@ritterhof.it)  
WEB [www.ritterhof.it](http://www.ritterhof.it)  
ANNO FONDAZIONE 1968  
VITICOLTURA Lotta integrata  
ETTARI 42 BOTTIGLIE 320.000

PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Famiglia Roner  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Bernard Hannes  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Ludwig Kaneppele  
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

La cantina fu fondata negli anni Cinquanta da Hans Rottensteiner con la vendita di vino sfuso in Svizzera. Oggi, come allora, l'azienda lavora non solo le uve provenienti dai masi di famiglia, ma anche il prodotto di decine di contadini della zona. L'accento rimane sui vini tipici di Bolzano: il Lagrein Gries e il Santa Madalena, ma è il passito Cresta a riscuotere il maggior successo. Le uve gewürztraminer, che vengono appassite sui graticci, provengono dal maso Kristploner, situato sul Guncina, dove, sui terreni porfirici con inclusioni argillose, maturano anche la schiava e il pinot nero.

INDIRIZZO Via Sarentino, 1/A  
39100 Bolzano (BZ)  
TELEFONO 0471 282015  
MAIL [info@rottensteiner.wine](mailto:info@rottensteiner.wine)  
WEB [www.rottensteiner.wine](http://www.rottensteiner.wine)  
ANNO FONDAZIONE 1956  
VITICOLTURA Convenzionale  
ETTARI 92 BOTTIGLIE 450.000

PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Hannes Rottensteiner  
CONDUZIONE ENOLOGICA Lorenz  
Martini, Hannes Rottensteiner  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Anton Rottensteiner  
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

## 🍷 (95) ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER AURATUS 2020

Bianco Doc - Gewürztraminer 100% | Alc.15% | €21  
Bt.6.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Oro scintillante. Bouquet intraprendente, che comincia dalla rosa gialla e dal mughetto, e si fa abbellire da ananas, pompelmo e una delicata traccia di chiodi di garofano. Impronta gustativa intensa e piena, la sapidità ingloba la dotazione calorica. Si congela lentamente su aromi speziati. Roggenkas, caprino in crosta di segale.

## 🍷 ALTO ADIGE LAGREIN MANUS RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13,5% | €34 | Bt.2.500  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 18 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

## 🍷 ALTO ADIGE LAGREIN LATUS 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13% | €16 | Bt.16.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

## 🍷 ALTO ADIGE CABERNET MERLOT RAMUS 2017

Rosso Doc - Merlot 48%, Cabernet sauvignon 46%  
Cabernet franc 6% | Alc.14% | €18 | Bt.8.000  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

## 🍷 ALTO ADIGE CABERNET SAUVIGNON GRATUS 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14% | €19  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

## 🍷 ALTO ADIGE PINOT GRIGIO OPES 2019

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.14% | €16 | Bt.7.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi  
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 ALTO ADIGE  
GEWÜRZTRAMINER  
AURATUS 2017 | 2018 | 2019

🍷 ALTO ADIGE  
GEWÜRZTRAMINER  
AURATUS CRESCENDO 2013

## 🍷 ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER PASSITO CRESTA 2019

Bianco Doc Passito - Gewürztraminer 100% | Alc.10%  
€30 (0,375l) | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Uno scrigno dorato e brillante, che racchiude memorie odorose invitanti e vigorose: albicocca disidratata, frutta sciropata, petali di rosa in appassimento e scaglette di cioccolato bianco. Il sorso è dolce, cremoso, avvolgente, invitante e si allunga, portandoci con sé, su tracce di albicocca. Tarte tatin alle pesche e amaretti.

## 🍷 ALTO ADIGE LAGREIN GRIES SELECT RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13,5% | €21 | Bt.35.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

## 🍷 ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO VIGNA PREMSTALLERHOF 2020

Rosso Doc - Schiava 97%, Lagrein 3% | Alc.13% | €12  
Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi  
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

## 🍷 ALTO ADIGE SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €12  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
ABBINAMENTO Piatti di pesce

## 🍷 ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER CANCENAI 2020

Bianco Doc - Gewürztraminer 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

## 🍷 ALTO ADIGE LAGREIN ROSÉ 2020

Rosato Doc - Lagrein 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
ABBINAMENTO Piatti di verdure

## SCHLOSS PLARS

Il castello svetta sopra Lagundo, attorniato da un mare di vigne. Andreas Theiner, enologo autodidatta, ha a disposizione una gran scelta di terreni, che vanno dalle morene all'argilla, dal granito alla roccia madre di gneis. Qui ha piantato vitigni autoctoni e internazionali, che godono di un clima particolarmente favorevole, grazie alle fresche brezze notturne che raffreddano le viti dopo lunghe giornate di sole. La tenuta ospita anche un albergo, membro dei Vinum Hotels sudtirolesi.

INDIRIZZO Plars di Mezzo, 25

39022 Lagundo (BZ)

TELEFONO 473 448472

MAIL [info@schlossplars.com](mailto:info@schlossplars.com)

WEB [www.schlossplars.com](http://www.schlossplars.com)

ANNO FONDAZIONE 2012

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 2 BOTTIGLIE 12.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Andreas Theiner

CONDUZIONE ENOLOGICA

Andreas Theiner

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

## SEEPERLE

Dal 2013 Ingrid e Arthur Rainer vinificano le loro uve nella cantina di Caldaro. Nei vigneti di famiglia - Barleith, Lavardi e Hochleiten - crescono schiava, gewürztraminer, pinot bianco e sauvignon blanc. Le dolci colline che declinano verso il lago, dove il terreno è ricco di calcare, sono le zone d'elezione per la schiava. Qui il vitigno esprime tutto il suo potenziale e i suoi tratti distintivi e originali. Risultato di questo terroir peculiare lo Scheinheilig, vino schietto e molto appagante.

INDIRIZZO San Giuseppe al Lago,

28 28390 Caldaro (BZ)

TELEFONO 0471 960158

MAIL [info@seeperle.com](mailto:info@seeperle.com)

WEB [www.seeperle.com](http://www.seeperle.com)

ANNO FONDAZIONE 2013

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 6 BOTTIGLIE 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Arthur Rainer

CONDUZIONE ENOLOGICA Jacopo

Maria Pace, Arthur Rainer

CONDUZIONE AGRONOMICA Jacopo

Maria Pace, Arthur Rainer

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

### ALTO ADIGE MERLOT LAGREIN LASSIER 2018

Rosso Doc - Merlot 51%, Lagrein 49% | Alc.14,5% | €49 | Bt.600

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

Rosso purpureo di notevole fittezza. Energiche traiettorie di pepe nero, amarena e mora, erbe aromatiche e uno sbuffo animale segnano l'olfatto. Corpo di media struttura e ben bilanciato, che alterna una buona acidità al tannino marcato. Persistenze gradevoli su toni ammandorlati. Filetto al pepe verde.

### ALTO ADIGE PINOT BIANCO PATAUN 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.3.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 5 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

### ALTO ADIGE LAGO DI CALDARO CLASSICO SUPERIORE SCHEINHEILIG 2020

Rosso Doc - Schiava 100% | Alc.13% | €12 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi

Rubino con bagliori violacei. Naso contraddistinto da nitore e ben pennellato da fragola, lampone, rosa e violetta, con timide nuance di cannella. Ottima la beva, leggiadra, equilibrata tra morbidezze e dotazione fresco-sapida. Il tannino è carnoso e ben dosato. Tagliere di speck.

### ALTO ADIGE CHARDONNAY CHAOS 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.1.400

Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

### ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER SCHARF 2020

Bianco Doc - Gewürztraminer 100% | Alc.14% | €14 | Bt.4.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

### ALTO ADIGE SAUVIGNON ECHT GEIL 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.4.500

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

ABBINAMENTO Piatti di pesce

### ALTO ADIGE PINOT BIANCO LEIDENSCHAFT 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14% | €14 | Bt.2.000

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

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

Vigne vecchie e spirito libero: ecco l'essenza di questa piccola tenuta, nata dal desiderio di Andi di valorizzare, a modo suo, le unicità e varietà della sua terra. Nei vigneti di Plantaditsch e Pulvernal crescono, con minuziosa cura, antiche viti di schiava grossa e gentile. Ne nascono due vini d'eccezione: Erbe und Auftrag, interpretazione personale del territorio, che anima un inusuale corpo robusto con una ventata di freschezza stuzzicante, e un Lago di Caldaro dalla chiave più classica, raffinata e invitante.

INDIRIZZO Via Barleit, 24  
39052 Caldaro (BZ)  
TELEFONO 349 3233246  
MAIL info@andisoelva.com  
WEB www.andisoelva.com  
ANNO FONDAZIONE 2007  
VITICOLTURA Convenzionale  
ETTARI 1,3 BOTTIGLIE 8.000

PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Andi Sölva  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Andi Sölva  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Andi Sölva  
VENDITA DIRETTA No VISITA IN AZIENDA Sì

L'azienda lavora vigneti dislocati in privilegiate microzone dell'Olttradige e della Bassa Atesina. Essa propone due linee, distinte per carattere e filosofia. Alla linea De Silva appartengono i vini espressione fedele del terroir, prodotti delle viti più vecchie dell'azienda; Amistar, invece, include vini da uve selezionate, frutto di vendemmia tardiva e parzialmente appassite in pianta. Degna di nota anche la produzione di ottime grappe e di un brandy. Menzione d'onore per il Cabernet Franc Amistar, frutto dei vigneti su porfido del maso Gföll di Laives.

INDIRIZZO Via dell'Oro, 33  
39052 Caldaro (BZ)  
TELEFONO 0471 964650  
MAIL info@soelva.com  
WEB www.soelva.com  
ANNO FONDAZIONE 1731  
VITICOLTURA Convenzionale  
ETTARI 12 BOTTIGLIE 130.000

PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Famiglia Sölva  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Christian Bellutti  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Christian Bellutti  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

## ++++ (94) ↳ LAGO DI CALDARO ERBE + AUFTRAG 2018

Rosso Doc - Schiava 91%, Lagrein 9% | Alc.15% | €25 | Bt.1.100  
Ferm. Legno | Mat. Legno 27 mesi

Rosso rubino screziato di granato. Debutto fruttato: mora, ciliegia e lampone fanno spazio a petali di rosa, curcuma, chiodi di garofano, poi lavanda, rosmarino e una brezza mentolata. Gusto pieno e sontuoso, allietato da esuberante freschezza. Perdura lunghissimo con rintocchi fruttati. Piccione ripieno al forno.

## ++++ (93) ALTO ADIGE LAGO DI CALDARO CLASSICO SEA 2020

Rosso Doc - Schiava 91%, Lagrein 9% | Alc.13,5% | €15 | Bt.2.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 7 mesi

Rubino con sprazzi porpora. Gioventù unita a tipicità sia al naso che in bocca. Profumi di ciliegia, lampone e ribes, accompagnati da cannella e chiodi di garofano. Sorprende la nota di rose appassite. Sorso allegro e vivacizzante, che invita alla beva. Tortelli farciti con vitello e olive.

## +++ ALTO ADIGE PINOT BIANCO WIR MUSSTEN KÜNSTLER SEIN 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14% | €16  
Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

## +++ CABERNET FRANC GENERATION K 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.15,5% | €25 | Bt.600  
Ferm. Legno | Mat. Legno 27 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

## +++ RIESLING 2019

Bianco Igt - Riesling 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.2.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 16 mesi e Legno 16 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ ALTO ADIGE  
LAGO DI CALDARO  
ERBE + AUFTRAG 2017

++++ CABERNET FRANC  
GENERATION K 2013 | 2015

## ++++ (92) ALTO ADIGE CABERNET FRANC AMISTAR 2018

Rosso Doc - Cabernet franc 100% | Alc.14% | €45 | Bt.1.176  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 15 mesi

Rosso cremisi compatto. Spettro odoroso di magistrale fattura: cuoio, pepe nero, tabacco e legno di cedro, seguono rosa, lavanda, ciliegia scura e prugne secche, indizi di grafite e caffè. Il sorso, che si manifesta vellutato e avvolgente, si fa presto succoso grazie alla fitta trama tannica. Capriolo in salmi con spätzle.

## ++++ (91) AMISTAR EDIZIONE ROSSA 2017

Rosso - Cabernet sauvignon 50%, Lagrein 25%, Merlot 25%  
Alc.14% | €58 | Bt.2.387 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Aristocratico manto rubino dal corredo olfattivo scandito da riconoscimenti nitidi di prugna, ribes rosso e cassis. Liquirizia, funghi secchi ed essenza di rosa completano il quadro. È il tannino, morbido seppur giovane, a guidare l'assaggio ben equilibrato. Lascia un'intrigante scia speziata. Bracirole di cinghiale in umido.

## +++ AMISTAR BIANCO 2019

Bianco - Chardonnay 80%, Sauvignon 20% | Alc.14% | €24  
Bt.2.880 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi  
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

## +++ AMISTAR ROSSO 2018

Rosso - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 25%, Lagrein 25%  
Alc.14% | €24 | Bt.11.555 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

## +++ ALTO ADIGE SAUVIGNON DE SILVA 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.10.826  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
ABBINAMENTO Piatti di pesce

## ++ ALTO ADIGE PINOT BIANCO DE SILVA 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.8.106  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi  
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ AMISTAR  
BIANCO 2016



## STRASSERHOF

Situata all'imbocco della Val Pusteria, la tenuta è una delle più antiche in Valle Isarco; risale infatti all'undicesimo secolo. Posti in collina, a 700 metri di altitudine, i vigneti si estendono su terreni morenici sabbioso-ghiaiosi, esposti a sud. L'azienda produce soprattutto vini bianchi dalle cultivar tipiche della zona, e un vino rosso a base di zweigelt, servito nell'osteria dell'agriturismo, che offre anche accoglienti camere e appartamenti per le vacanze. Hannes Baumgartner, patron della cantina, è anche il presidente dell'Associazione Vignaioli Indipendenti Alto Adige.

**INDIRIZZO** Unterrain, 8 - Località Novacella - 39040 Varna (BZ)  
**TELEFONO** 348 3976680  
**MAIL** info@strasserhof.info  
**WEB** www.strasserhof.info  
**ANNO FONDAZIONE** 2003  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 6,5 **BOTTIGLIE** 55.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Hannes Baumgartner  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Hannes Baumgartner  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Hannes Baumgartner  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## STROBLHOF

La tenuta, che fa anche da albergo e vanta lunga tradizione vitivinicola, si è specializzata da tempo nelle uve borgognone. I vigneti poggiano sui declivi che circondano la proprietà, esposti a sud e sud-est, e godono di un microclima particolare. Ai piedi della Mendola si trovano infatti grossi blocchi porfirici che creano le cosiddette "buche di ghiaccio", profonde fessure dove persistono ristagni di ghiaccio anche in estate. Le uve acquistano qui una ricchezza aromatica e una freschezza che si mantiene nei vini, grazie alla maestria di Andreas Nicolussi-Leck e Hans Terzer.

**INDIRIZZO** Via Piganò, 25 - Località San Michele - 39057 Appiano (BZ)  
**TELEFONO** 0471 662250  
**MAIL** weingut@stroblhof.it  
**WEB** www.stroblhof.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1890  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 45.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Rosmarie Hanni Ausserer e Andreas Nicolussi-Leck  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Andreas Nicolussi-Leck, Hans Terzer  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Andreas Nicolussi-Leck, Thomas Nicolussi-Leck  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## ALTO ADIGE VALLE ISARCO SYLVANER 2020

Bianco Doc - Sylvaner 100% | Alc.13% | €13 | Bt.7.000  
 Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi

Sfoggia un delicato giallo paglierino. Accattivante il naso, dipinto da cenni di fieno, mela, pesca e susina, con fiori di campo su uno sfondo minerale. Ingresso teso e limpido, animato da una freschezza scoppiettante intrecciata alle componenti aromatiche. Persistente su guizzi agrumati. Risotto al lime con filetti di triglia.

## ALTO ADIGE VALLE ISARCO KERNER 2020

Bianco Doc - Kerner 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.22.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## ALTO ADIGE SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €13  
 Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## ALTO ADIGE VALLE ISARCO RIESLING 2020

Bianco Doc - Riesling renano 100% | Alc.12,5% | €14 | Bt.8.000  
 Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## ALTO ADIGE VALLE ISARCO GRÜNER VELTLINER 2020

Bianco Doc - Grüner veltliner 100% | Alc.13% | €12  
 Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## ANJO 2019

Bianco Igt - Riesling 40%, Sylvaner 40%, Kerner 20%  
 Alc.13,5% | €23 | Bt.2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi

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

## ALTO ADIGE PINOT NERO PIGENO 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14% | €21 | Bt.12.300  
 Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Rubino dalla bordura lucente. Profumi seducenti di ciliegia e lampone, cinti dal floreale di rosa e violetta e arricchiti da chiodi di garofano, vaniglia, cioccolato amaro con un accenno di scorza d'arancia. Palato di compiuta freschezza e tannino levigato. Lampone e vaniglia conducono al succoso epilogo. Germano reale in umido.

## ALTO ADIGE PINOT BIANCO STRAHLER 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 90%, Chardonnay 5%, Pinot grigio 5%  
 Alc.13% | €15 | Bt.10.700 | Ferm. Legno | Mat. Legno 7 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## ALTO ADIGE SAUVIGNON NICO 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €17 | Bt.4.000  
 Ferm. Legno | Mat. Legno 7 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## ALTO ADIGE CHARDONNAY SCHWARZHAUS 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.4.000  
 Ferm. Legno | Mat. Legno 7 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## ALTO ADIGE PINOT NERO RISERVA 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €36 | Bt.6.500  
 Ferm. Legno | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

ALTO ADIGE  
VALLE ISARCO KERNER 2019

A sud di Bressanone, sui pendii della Valle Isarco, troviamo questa piccola e promettente realtà, gestita da Peter Wachtler con la sua famiglia. I vigneti si arrampicano ripidissimi, fino ai 700 metri di altitudine, e sono impiantati esclusivamente con le varietà tipiche della valle: sylvaner, riesling renano, grüner veltliner e gewürztraminer. Peter usa metodi di coltivazione rispettosi dei cicli naturali e in cantina si affida a processi e interventi sperimentati nel tempo. Orgoglio e passione sono l'ultimo, e più importante, tassello del suo lavoro.

INDIRIZZO La Mara, 107 -  
39042 Bressanone (BZ)  
TELEFONO 335 6914480  
MAIL info@taschlerhof.com  
WEB www.taschlerhof.com  
ANNO FONDAZIONE 2000  
VITICOLTURA Convenzionale  
ETTARI 6 BOTTIGLIE 45.000

PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Peter Wachtler  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Peter Wachtler  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Peter Wachtler  
 VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

### ALTO ADIGE VALLE ISARCO SYLVANER LAHNER 2019

Bianco Doc - Sylvaner 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.4.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi

Paglierino smagliante. Dolci e fruttate sensazioni aprono la degustazione, tracce di mela e pera matura con aliti di camomilla e un tocco rinfrescante di timo e aneto. L'assaggio è croccante e rimanda subito al vitigno. Perdura alternando freschezza e residuo zuccherino, sapientemente dosato. Tempura di fiori di zuccina.

### ALTO ADIGE VALLE ISARCO KERNER 2020

Bianco Doc - Kerner 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.18.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

### ALTO ADIGE VALLE ISARCO RIESLING 2020

Bianco Doc - Riesling 100% | Alc.12,5% | €17 | Bt.6.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 5 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

### ALTO ADIGE VALLE ISARCO RIESLING LAHNER 2019

Bianco Doc - Riesling 100% | Alc.12,5% | €25  
Bt.2.300 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

### ALTO ADIGE VALLE ISARCO SYLVANER 2020

Bianco Doc - Sylvaner 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ALTO ADIGE VALLE ISARCO RIESLING VENDEMMIA TARDIVA 2018

Bianco Doc - Riesling 100% | Alc.10% | €29 | Bt.800  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

Si confermano decisamente di carattere e di spiccata tipicità i vini di Andreas Berger, opera dell'attento lavoro di precisione nei vigneti che s'inerpicano sul Virgolo nella conca bolzanina. A riscuotere il maggior successo è lo spumante da uve lagrein di tutti e sei i soci della Tirolensis Ars Vini, associazione di viticoltori che condividono la passione per il vino e la voglia di crescere insieme. Il loro logo è il Tatzelwurm, il drago che nelle leggende altoatesine incorpora la volontà di affermazione, autonomia e trasformazione.

INDIRIZZO Castel Flavon, 7  
39100 Bolzano (BZ)  
TELEFONO 0471 285446  
MAIL info@thurnhof.com  
WEB www.thurnhof.com  
ANNO FONDAZIONE 1985  
VITICOLTURA Convenzionale  
ETTARI 4,5 BOTTIGLIE 25.000

PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Andreas Berger  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Andreas Berger  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Andreas Berger  
 VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

### TIROLENSIS BRUT ROSÉ 2017

Rosato Metodo Classico - Lagrein 100% | Alc.13% | €25 | Bt.2.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 30 mesi sui lieviti

Rosa chiaretto con screziature buccia di cipolla, illuminato da numerose bollicine. Protagonista odoroso il frutto: melagrana, arancia, fragoline e lamponi. Un soffio di ibisco e rosa canina, di cannella e cardamomo invitano al sorso cremoso e teso, dal tocco rustico. Elegante la chiosa minerale. Cruditée di gamberi viola.

### ALTO ADIGE CABERNET SAUVIGNON VIGNA WEINEGG RISERVA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 85%, Merlot 15%  
Alc.14,5% | €25 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.14% | €22 | Bt.5.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 15 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE SANTA MADDALENA 2020

Rosso Doc - Schiava 90%, Lagrein 10% | Alc.13% | €12  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 2 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

### ALTO ADIGE LAGREIN MERLAU 2020

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.12,5% | €14 | Bt.3.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 5 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

### ALTO ADIGE CABERNET SAUVIGNON WEINEGG 2016

## TIEFENBRUNNER SCHLOSSKELLEREI TURMHOF

Nemici delle mode passeggiare, i Tiefenbrunner continuano imperturbabili a seguire il loro credo, fatto di passato e presente, per guardare al futuro e garantire una qualità e raffinatezza ormai consolidate. In vigna si pone molta attenzione nella scelta di terreni ed esposizioni adatte alle singole varietà. Le uve per la realizzazione di Linticlarus, cuvée di merlot e cabernet premiata per la sua finezza e piacevolezza infinita, provengono da due lati della collina di Niclara: esposizione a sud-est per il merlot, a sud per il cabernet.

**INDIRIZZO** Via Castello, 4 - Frazione  
Niclara - 39040 Cortaccia (BZ)  
**TELEFONO** 0471 880122  
**MAIL** info@tiefenbrunner.com  
**WEB** www.tiefenbrunner.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1848  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 70 **BOTTIGLIE** 650.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Christof Tiefenbrunner  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Stephan Rohregger**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Markus Weissensteiner**  
**VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ**

## MASO UNTERGANZNER JOSEPHUS MAYR

La storica tenuta Unterganzner di Cornedo è maso avito, essendo di proprietà della famiglia dal 1629. Qui confluiscono l'Isarco e il rio d'Ega, che nei millenni hanno depositato detriti all'origine di soffici e ben areati suoli porfirici. Proprio in questo luogo crescono viti di lagrein selezionate e diverse uve internazionali, favorite dal clima caldo della conca bolzanina, che danno, anno dopo anno, risultati splendidi anche grazie alla bravura di Josephus, enologo capace e appassionato, che si dedica però anche ad altre colture, non ultima quella, poco frequente in Alto Adige, degli olivi.

**INDIRIZZO** Via Campiglio, 15  
39100 Bolzano (BZ)  
**TELEFONO** 0471 365582  
**MAIL** info@mayr-unterganzner.it  
**WEB** www.mayr-unterganzner.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1629  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 10,5 **BOTTIGLIE** 70.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Josephus Mayr  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Josephus Mayr, Josef Mayr**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Josephus Mayr, Josef Mayr**  
**VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ**

### ++++ (94) ALTO ADIGE CABERNET MERLOT LINTICLARUS RISERVA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50% | Alc.14%  
€31 | Bt.9.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Compatta livrea rubino. Bouquet ricco di frutta sotto spirito, mirtillo nero e lampone, vaniglia, legno di cedro, cioccolato amaro, caffè e un velo di nigritlella e violetta. Setoso al palato, lunga estensione in un alternarsi di ricordi fruttati. Costolette di cervo con salsa d'uva.

### ++++ ALTO ADIGE CHARDONNAY VIGNA AU RISERVA 2018

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €60 | Bt.1.900  
Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ ALTO ADIGE SAUVIGNON RACHTL RISERVA 2018

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €50 | Bt.2.300  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ++ ALTO ADIGE LAGREIN LINTICLARUS RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.14% | €25 | Bt.10.200  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ ALTO ADIGE MÜLLER THURGAU FELDMARSCHALL VON FENNER 2019

Bianco Doc - Müller Thurgau 100% | Alc.13,5% | €33  
Bt.9.100 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ++ ALTO ADIGE PINOT NERO LINTICLARUS RISERVA 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €31 | Bt.5.200  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

++++ ALTO ADIGE  
CABERNET SAUVIGNON  
VIGNA TOREN RISERVA  
2015 | 2016

++++ ALTO ADIGE  
CABERNET MERLOT  
LINTICLARUS RISERVA 2016

### ++++ (93) COMPOSITION REIF 2018

Rosso - Cabernet sauvignon 45%, Cabernet franc 20%, Lagrein 20%, Merlot 10%, Petit verdot 5% | Alc.14,5% | €34 | Bt.7.050 | Ferm. Acciaio  
Mat. Legno 17 mesi

Rosso rubino di grande fittezza. Abbrivio olfattivo prorompente, da tracce eterogenee di frutta sotto spirito a fragranze di ciliegia, mora e mirtillo. Poi lavanda, eucalipto, foglia di tabacco e legno di cedro. Gusto deciso e generoso, splendida tensione palatale. Molto persistente. Tagliata di manzo con cipolle in agrodolce.

### ++++ (91) ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13,5% | €22 | Bt.12.300  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

Porpora cupo, quasi nero. Naso vigoroso di mora e mirtillo maturo, di confettura di ribes e bacche di sambuco. Fini note di cioccolato amaro e caffè e uno sbuffo di nigritlella e rosa rossa. In bocca il tannino è maturo e di un'eleganza estrema, inaspettata nel lagrein. Pieno e lunghissimo. Risotto al lagrein e salsiccia.

### +++ ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO HEILMANN 2019

Rosso Doc - Schiava 90%, Lagrein 10% | Alc.13,5%  
€17 | Bt.2.950 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 17 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### +++ ALTO ADIGE CABERNET RISERVA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 80%, Cabernet franc 20%  
Alc.13,5% | €22 | Bt.4.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### +++ ALTO ADIGE LAGREIN KRETZER 2020

Rosato Doc - Lagrein 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.6.120  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++ ALTO ADIGE CHARDONNAY PLATT & PIGNAT 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €12 | Bt.5.100  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

++++ COMPOSITION  
REIF 2017

++++ LAMAREIN  
2015 | 2016

## UNTERMOSERHOF

La passione di Florian Ramoser per il Santa Maddalena ci dona nuovamente due grandi interpretazioni di questo storico vino della conca bolzanina. Profumati e di estrema, leggiadra eleganza, rendono difficile la scelta. Dedizione e cura delle viti, accompagnate nella crescita con interventi naturali, come le tisane di erbe per proteggerle da funghi e calore eccessivo, nonché la grande attenzione e precisione in cantina, sono i cardini che dettano il lavoro della famiglia. Merita menzione anche lo Chardonnay Moraine, che cresce a Frangarto, sulle morene dell'Oltredige.

**INDIRIZZO** Santa Maddalena di Sotto, 36 - 39100 Bolzano (BZ)  
**TELEFONO** 0471 975481  
**MAIL** untermoserhof@rolmail.net  
**WEB** www.untermoserhof.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1640  
**VITICOLTURA** Convenzionale e biologica

**ETTARI** 4,5 **BOTTIGLIE** 40.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Georg Ramoser  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Florian Ramoser, Georg Ramoser  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Florian Ramoser, Georg Ramoser  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## VILLSCHIEDERHOF

Il maso svetta sul versante occidentale della città di Bressanone, che è un susseguirsi di colline moreniche. I vigneti si arrampicano su pendii ripidissimi, a volte neanche terrazzati, che richiedono intenso lavoro manuale. Siamo a 700 metri di altitudine e i terreni sono pietrosi e poveri di calcare. Le intense escursioni termiche completano il quadro nel quale opera Florian Hilpold. La tenuta ospita anche un'osteria, che in autunno è meta per il törggelen, l'antica tradizione di passeggiare tra i masi per fermarsi a far merenda con castagne e vino nuovo.

**INDIRIZZO** Pian di Sotto, 13 39042 Bressanone (BZ)  
**TELEFONO** 348 7300447  
**MAIL** info@villscheider.info  
**WEB** www.villscheider.info  
**ANNO FONDAZIONE** 1997  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 4 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Florian Hilpold  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Meinrad Hilpold, Florian Hilpold  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Meinrad Hilpold, Florian Hilpold  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 (93) ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO HUB 2019

Rosso Doc - Schiava 97%, Lagrein 3% | Alc.13,5% | €17  
Bt.3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

Richiami purpurei su tessuto rubino. Sfoggia uno scenario odoroso di pregio, ornato da rabarbaro e ibisco, ciliegia e prugna, pepe, cannella e chiodi di garofano. Aleggiano tenui lampi fumé e un tocco di rosa appassita. Di pari grazia il sorso, lunghissimo, ritmato dall'intreccio sapido. Châteaubriand con salsa bernese.

### 🍷 (91) ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO 2020

Rosso Doc - Schiava 97%, Lagrein 3% | Alc.13,5% | €12  
Bt.11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi

Rubino lucente, di rara trasparenza. Al naso lascia intravedere fin da subito carattere e profondità. Ciliegia, lampone, violetta e lillà, pepe e chiodi di garofano, compongono un olfatto garbato ma eloquente. Il tannino è maturo e perfetto per un Santa Maddalena fine e di ottima beva. Spätzle di piselli con ragù di coniglio e speck.

### 🍷 ALTO ADIGE CHARDONNAY MORAINES RISERVA 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €22  
Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.14% | €22  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO HUB 2016 | 2018

### 🍷 ALTO ADIGE VALLE ISARCO KERNER 2020

Bianco Doc - Kerner 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.9.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Giallo tenue, dalla filigrana verdolina. Racconto odoroso ben tratteggiato, mango, papaia e ananas con malle di pesca gialla, camomilla e melissa. Al palato scorre leggero e brioso, sorretto dalla tagliente spalla acida e dalla vena sapida, che sottolinea la sua presenza nel finale. Insalata di mare tiepida.

### 🍷 ALTO ADIGE VALLE ISARCO RIESLING 2020

Bianco Doc - Riesling 100% | Alc.12,5% | €15 | Bt.6.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### 🍷 ALTO ADIGE VALLE ISARCO SYLVANER 2020

Bianco Doc - Sylvaner 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## VISINTIN URBAN

Urban Visintin ha piantato le sue viti di solaris a 1200 metri di altitudine, nel comune di Anterivo, situato alle pendici del Monte Corno, nelle Dolomiti. Le terrazze sono molto soleggiate e godono delle miti brezze dell'Ora, vento proveniente dal lago di Garda. La cultivar è resistente all'oidio e alla peronospora, e non richiede trattamenti. Dalle pregiate bacche del vecchio continente, ibridate con vitigni americani resistenti, che si erano rivelati di scarsa qualità, si è fatta tanta strada e si incominciano a vedere risultati che lasciano ben sperare per il futuro della viticoltura.

**INDIRIZZO** Via degli Alpini, 11  
Frazione Mazon - 39044  
Egna (BZ)  
**TELEFONO** 348 9392830  
**MAIL** urban.visintin@gmail.com  
**WEB** N.d.  
**ANNO FONDAZIONE** 2015  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 1,4 **BOTTIGLIE** 5.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Urban Visintin  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Stefan Rohregger  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Urban Visintin  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ELENA WALCH

Lavorare secondo i principi sostenibili è il fulcro della filosofia aziendale di Elena Walch, che ha persino vietato di fumare in tutta la tenuta, esterni compresi, per preservare la purezza dell'aria. Oltre agli usuali e conosciuti interventi in vigna e in cantina, alla cura per il packaging, è degno di nota il progetto di selezione di lieviti indigeni, portato avanti con l'aiuto della Fondazione Mach, partendo dai ceppi raccolti sulle uve lagrein e sauvignon del vigneto Castel Ringberg e sul gewürztraminer di Kastelaz. Si sperimenta inoltre con varietà resistenti, come ad esempio il bronner.

**INDIRIZZO** Via Andrea Hofer,  
1 39040 Termeno (BZ)  
**TELEFONO** 0471 860172  
**MAIL** info@elenawalch.it  
**WEB** www.elenawalch.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1988  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile  
**ETTARI** 65 **BOTTIGLIE** 550.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Elena Walch  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Stefano Bolognani  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ANTERUI SOLARIS 2019

Bianco Igt - Solaris 100% | Alc.14,5% | €12  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Profilo cromatico luminoso con accenni color oliva. Debutto fruttato, il mango accoglie mela, pera e pesca bianca. Poi indizi di gelsomino, glicine e burro di cacao. Assaggio dettato dall'avvolgenza del frutto, eppur fresco. Termina su rintocchi di albicocca e pesca. Capesante allo zenzero.

### ALTO ADIGE PINOT NERO LUDWIG 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €34 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino dall'espressione olfattiva sfaccettata, di vaniglia e lampone, con fiori secchi, mirtillo nero e legno di cedro. Una rinfrescante brezza mentolata conduce alla beva. Il vino è setoso, con una centratura sull'accattivante intreccio fresco-sapido. Si congela con echi di lampone e vaniglia. Agnolotti di coda di bue e salsa alla menta.

### ALTO ADIGE BIANCO GRANDE CUVÉE BEYOND THE CLOUDS 2019

Bianco Doc - Chardonnay 75%, altre varietà 25% | Alc.14% | €51  
Bt.14.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 11 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ALTO ADIGE PINOT GRIGIO VIGNA CASTEL RINGBERG 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €20  
Bt.30.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### ALTO ADIGE MERLOT VIGNA KASTELAZ RISERVA 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13,5% | €37 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE PINOT BIANCO KRISTALLBERG 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### ALTO ADIGE CHARDONNAY VIGNA CASTEL RINGBERG RISERVA 2018

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €38 | Bt.2.000  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 11 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

ALTO ADIGE  
CHARDONNAY VIGNA  
CASTEL RINGBERG  
RISERVA 2017

ALTO ADIGE  
BIANCO GRANDE CUVÉE  
BEYOND THE CLOUDS 2017

## TENUTA WALDGRIES

La tenuta si posa, attornata da un mare di vigne, sulla collina di Santa Maddalena. In questo scenario l'artista gardenese Flipp Moroder Doss ha creato un sentiero attraverso i vigneti, che racconta della storia della cantina, del lavoro del vignaiolo e dei piccoli e grandi segreti del vino. Christian crea qui i suoi nettari prelibati con l'obiettivo di portare in bottiglia un tannino rotondo anche quando si trattano vitigni difficili, come il lagrein. È da vedere in quest'ottica la riduzione dell'uso della barrique e l'impiego delle più tradizionali botti da 15 ettolitri.

**INDIRIZZO** Via Santa Giustina, 2  
39100 Bolzano (BZ)  
**TELEFONO** 0471 323603  
**MAIL** info@waldgries.it  
**WEB** www.waldgries.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1930  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 7,2 **BOTTIGLIE** 70.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Christian Plattner  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Christian Plattner  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Christian Plattner  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## PETER ZEMMER

Ciò che sta più a cuore a Peter Zemmer è riuscire a mantenere il carattere originario dei suoi vini. La cura meticolosa dei vigneti, una rigorosa selezione e il rispetto dei tempi in natura e in cantina sono per lui i presupposti fondamentali per garantire loro autenticità e immediatezza. Lunghie maturazioni sui lieviti fini - 30 mesi per i cru - sono una delle tecniche usate qui per dare equilibrio e struttura. Sale sul podio lo Chardonnay Vigna Crivelli, che nasce e giunge a maturazione sui terreni calcarei e sabbiosi dei coni detritici di Magrè.

**INDIRIZZO** Strada del Vino, 24  
39040 Cortina sulla Strada  
del Vino (BZ)  
**TELEFONO** 0471 817143  
**MAIL** info@peterzemmer.com  
**WEB** www.peterzemmer.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1928  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 59 **BOTTIGLIE** 400.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Peter Zemmer  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Peter  
Zemmer, Alberto Postal  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Peter  
Zemmer, Alberto Postal  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ALTO ADIGE MOSCATO ROSA 2019

Rosso Doc Dolce - Moscato rosa 100% | Alc.14%  
€25 (0,375l) | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Splendida filigrana granato su fondo rubino. Sprigiona ricordi di confettura di lamponi e fragole aromatizzata alla vaniglia, poi cannella, chiodi di garofano e accenni di lavanda ed eucalipto. Sorso suadente, di grande piacevolezza. Il tannino, leggermente asciutto, fa da contrappunto. Fondente al cioccolato speziato.

### ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13,5% | €21 | Bt.8.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ALTO ADIGE LAGREIN MIRELL RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13,5% | €35 | Bt.6.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ALTO ADIGE PINOT BIANCO ISOS RISERVA 2018

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.5.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO 2020

Rosso Doc - Schiava 92%, Lagrein 8% | Alc.13% | €11 | Bt.25.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

ALTO ADIGE  
LAGREIN MIRELL RISERVA  
2014 | 2017

ALTO ADIGE  
LAGREIN ROBLINUS  
DE WALDGRIES 2013

### ALTO ADIGE CHARDONNAY VIGNA CRIVELLI RISERVA 2018

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14,5% | €28 | Bt.4.000  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Striature verdoline impreziosiscono il giallo paglierino di decisa fattura. Un'ouverture tostata di caffè si contorna di freschi sentori di pera e pesca saturnina, del garofano bianco fino alla salinità delle olive. L'assaggio è di carattere, imperniato sull'alternarsi di freschezza e sapidità. Sovracosce di pollo allo speck.

### ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER FRAUENRIGL 2019

Bianco Doc - Gewürztraminer 100% | Alc.15% | €18 | Bt.6.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ALTO ADIGE CHARDONNAY PETER ZEMMER 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.40.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### ALTO ADIGE PINOT GRIGIO GIATL RISERVA 2018

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.14,5% | €23 | Bt.10.000  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ALTO ADIGE PINOT GRIGIO PETER ZEMMER 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.80.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ALTO ADIGE LAGREIN FURGGL RISERVA 2018

Rosso Doc - Lagrein 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.10.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

ALTO ADIGE  
CHARDONNAY  
CRIVELLI RISERVA 2015

ALTO ADIGE  
CHARDONNAY  
SELECTION RISERVA 2014