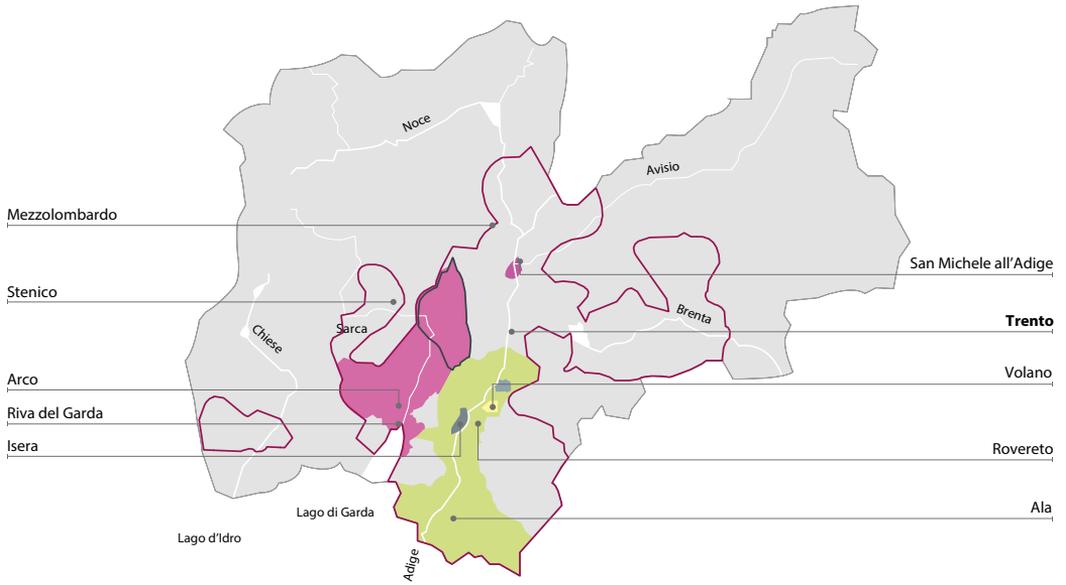


Legenda

- Trento
- Teroldego Rotaliano
- Valdadige
- Casteller
- Valdadige Terradeiforti o Terradeiforti
- Delle Venezie (tutta la provincia)
- Lago di Caldaro o Caldaro



Legenda

- Trentino
- Marzemino
- Castel Beseno o Beseno
- Vino Santo Sorni
- Marzemino Isera o d'Isera
- Trentino Superiore
- Marzemino Ziresi o dei Ziresi
- Vino Santo Superiore



Abate Nero

(1973)

Festeggia cinquant'anni di storia questa prestigiosa realtà, sempre alla ricerca della massima qualità, come testimoniano gli innumerevoli riconoscimenti ricevuti. La prima sede è stata palazzo de Schulthaus, nel centro di Lavis, testimone delle prime spumantizzazioni di Giulio Ferrari. Con gran piacere quest'anno viene confermata come eccellenza la Riserva Cuvée dell'Abate, divenuta ormai portabandiera di un percorso aziendale di altissimo profilo che riverbera positivamente su tutta la gamma prodotta.

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

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 1 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Roberta Lunelli e Roberto Sebastiani
Cond. enologica: Andrea Tiefenthaler
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** No



TRENTO BRUT CUVÉE DELL'ABATE RISERVA 2012

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 90%, Pinot nero 10%
Alc. 12,5% | € 46 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | 120 mesi sui lieviti
Giallo paglierino brillante con riflessi dorati ed elegante perlage. Suggestivo spettro olfattivo che evoca sensazioni di giglio, timo, erba limoncina e cedro candito, su sfondo di croissant al burro. Bocca appagata dalla cremosa effervescenza che irradia guizzi di pasticceria. Tortelli di branzino con salsa d'astice.



TRENTO BRUT

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 90%, Pinot nero 10%
Alc. 12,5% | € 24 | Bt. 28.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Risotto agli scampi.



TRENTO BRUT DOMINI 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 90%, Pinot nero 10%
Alc. 12,5% | € 32 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | 52 mesi sui lieviti
Branzino al forno con erbe aromatiche.



TRENTO DOSAGGIO ZERO

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 90%, Pinot nero 10%
Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Filetto di lucioperca in crosta di patate.



TRENTO BRUT ROSÉ

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 90%, Chardonnay 10%
Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Zuppa di pesce.



TRENTO BRUT DOMINI
2013



TRENTO BRUT DOMINI NERO
2016



Balter

(1990)

L'azienda sorge sulla collina di Rovereto, in un suggestivo castelliere cinquecentesco. Fino agli anni Ottanta la famiglia Balter produceva uve per la vendita a terzi, mentre dal 1990 ha iniziato a vinificare in proprio. Negli ultimi anni inoltre è stato modificato il sistema di allevamento, passando dalla pergola trentina al guyot. Non solo attenzione in vigna; l'accoglienza di Nicola Balter e dei figli Clementina e Giacomo è pari alla loro passione: attraverso le loro bottiglie raccontano il valore e la vocazione per la viticoltura di qualità.

Via Vallunga II, 24 - 38068 Rovereto (TN)
T. 0464 664792 | M. info@balter.it
www.balter.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Balter
Cond. enologica: Paolo Inama
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TRENTO BRUT NATURE RISERVA 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20%
Alc. 12,5% | € 51 | Bt. 2.500 | Ferm. Legno e Acciaio | 72 mesi sui lieviti
Giallo tenue illuminato da sfavillanti e fini bollicine. Slancio iniziale di tarassaco e camomilla che passa a profumi di uva spina, susina e pan brioche. Il sorso è prezioso; la vibrante freschezza e la giusta sapidità s'alternano donando brio al palato. Bellissimi i richiami gusto-olfattivi. Pesce spada alla griglia.



LAGREIN MERLOT 2021

Rosso Igt - Lagrein 60%, Merlot 40%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Tortelli al Castelmagno.



TRENTO BRUT ROSÉ

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 80%, Chardonnay 20%
Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Sauté di cozze.



TRENTO BRUT

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 24 | Bt. 35.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 30 mesi sui lieviti
Insalata di mare.



TRENTO BRUT NATURE

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 31 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Baccalà mantecato.



TRENTO PAS DOSÉ RISERVA
2015



TRENTO BRUT
S.A. | S.A. | S.A.





Bellaveder

(2004)

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

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

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Tranquillo Luchetta
Cond. enologica: Luca Gasperinatti
Cond. agronomica: Luca Gasperinatti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TRENTINO MÜLLER THURGAU SAN LORENZ 2022

Bianco Doc - Müller Thurgau 100%

Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Giallo vivido e di buona fittezza. Multiforme l'olfatto che gioca tra fragranze di artemisia, mela annurca, santoreggia e malie di pasticceria al limone. Slancio gustativo accattivante e ricercato con un equilibrio fine. Finale delicatamente speziato valorizzato dalla sapidità. Risotto alla granseola.



TRENTINO LAGREIN DUNKEL MANSUM RISERVA 2020

Rosso Doc - Lagrein 100%

Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Braciola di cervo con salsa di ribes.



TRENTO BRUT NATURE RISERVA 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Arrosto di tacchino lardellato.



TEROLDEGO MAS PICOL 2021

Rosso Igt - Teroldego 100%

Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Controfiletto di bue alla brace.



SAUVIGNON SELEZIONE FAEDI 2022

Bianco Igt - Sauvignon 100%

Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Lasagnette al ragù di faraona e asparagi.



TRENTINO GEWÜRZTRAMINER 2022

Bianco Doc - Traminer aromatico 100%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Risotto con silene e cime di luppulo selvatico.



TRENTINO LAGREIN DUNKEL MANSUM RISERVA
2015



TRENTINO MÜLLER THURGAU SAN LORENZ
2018 | 2019 | 2020



Borgo dei Posseri

(1999)



L'azienda agricola nasce a cavallo fra i primi rilievi affacciati sulla Vallagarina e il gruppo delle Piccole Dolomiti. L'obiettivo è quello di ottenere vini caratterizzati da finezza e spiccata eleganza. Un punto di forza di questa realtà è senza dubbio la location: la sede della cantina è parte di un antico borgo risalente alla fine Ottocento, ristrutturato e conservato con cura maniacale. Simbolo della tenuta è il format "enotour", una visita tra le vigne che permette di sorvegliare fra boschi e radure ammirando scorci mozzafiato.

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

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



TRENTO BRUT NATURE TANANAI ZERO 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Pinot nero 100%

Alc. 12,5% | € 31 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
50 mesi sui lieviti

Incessante perlage a impreziosire il paglierino. Al naso emergono suggestioni di pesca bianca e susina, seguite a ruota da memorie di crosta di pane appena sfornato e tocchi balsamici. L'assaggio è snello e di raffinata freschezza, con una vitale traccia sapida che appaga il sorso. Gnocchi al burro e ricotta affumicata.



GEWÜRZTRAMINER ARLIZ 2022

Bianco Igt - Traminer aromatico 100%

Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Crostini con paté de foie gras d'oca.



TRENTO BRUT TANANAI 2019

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

Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
24 mesi sui lieviti

Totani ripieni con salsa mediterranea.



TRENTO BRUT ROSÉ TANANAI 2019

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 100%

Alc. 12,5% | € 28 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Cemento 9 mesi | 24 mesi sui lieviti

Risotto con seppie e burrata.



MERLOT Rocol 2020

Rosso Igt - Merlot 100%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Coniglio in umido con verze e purea di patate.



PINOT NERO PARADIS 2022

Rosso Igt - Pinot nero 100%

Alc. 13% | € 16 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 7 mesi

Carré di maiale al forno con mele renette.



MALUSEL
2015



TRENTO BRUT TANANAI
2013 | 2014 | 2018



Cantina Aldeno

(1910)

Agli inizi del Novecento vennero fondate la Cantina Sociale di Aldeno e, alcuni anni dopo, l'Unione Vinicola Aldeno, due cooperative che per cinquant'anni hanno caratterizzato la vita sociale, agricola e commerciale della comunità. Nel '72 le due realtà si sono fuse nell'attuale cantina, che conta ora oltre 300 soci. Si coltivano uve provenienti da un esteso areale tra i 160 e i 700 metri di altitudine, che consente di ottenere un bel portfolio di prodotti. Portabandiera è senza dubbio il Pas Dosé Altinum che continua a mantenere un ottimo profilo negli anni.

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

Viticultura: Biologica e lotta integrata
Ettari: 348 | **Bottiglie:** 400.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Walter Webber, Stefano Paternoster
Cond. agronomica: Francesco Nardelli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TRENTO PAS DOSÉ ALTINUM 2019

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 90%, Pinot nero 10%
Alc. 12,5% | € 19 | Bt. 16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
36 mesi sui lieviti
Oro contraddistinto da un copioso e persistente perlage. Naso ricco e attraente: nespola e geranio, poi mela candita arricchita da toni di vaniglia e pasticceria. Il gusto è pieno e deciso con una struttura invidiabile senza perdere di classe. Scia balsamica persistente. Pollo al curry.



TRENTO SAN ZENO BIANCO RISERVA 2020

Bianco Doc - Chardonnay 80%, Manzoni bianco 15%, Sauvignon 5%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Buridda.



TRENTO BRUT ALTINATE BLANC DE BLANC BIOVEGAN 2019

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 5.040 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
36 mesi sui lieviti
Linguine alla grasseola e rosmarino.



TRENTINO MERLOT ESCLUSIVI RISERVA 2018

Rosso Doc - Merlot 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Vellutata di finferli con crostini.



TRENTO EXTRA BRUT ALTINUM RISERVA 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 70%, Pinot nero 30%
Alc. 12,5% | € 33 | Bt. 4.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 5 mesi
80 mesi sui lieviti
Risotto al tartufo bianco.



TRENTINO LAGREIN ATHESIM FLUMEN 2022

Rosso Doc - Lagrein 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Monte Veronese d'allevio.



TRENTO BRUT ALTINUM
2013



TRENTO EXTRA BRUT ALTINUM
RISERVA
2010



Cantina di La-Vis e Cembra Cantina di Montagna

(1948)



Nell'anno 2003 le storiche cantine di La-Vis e Valle di Cembra si fondono creando l'unione su un territorio che si sviluppa lungo il torrente Avisio. Terreni vitati che partono dai 200 fino agli oltre 800 metri di altitudine, riuscendo a esprimere caratteristiche diverse e ad avere un'ampia gamma di vini di alto profilo. A fare da cornice i circa 700 chilometri di muri a secco che valgono la visita. Quest'anno torna sul tetto delle eccellenze un Müller di grande personalità che mette in evidenza il grande lavoro svolto da questa realtà.

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

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 700 | **Bottiglie:** 5.100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Stefano Rossi, Ezio Dallagiacoma
Cond. agronomica: Corrado Aldrighetti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TRENTINO MÜLLER THURGAU CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA 2021

Bianco Doc - Müller Thurgau 100%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi
Lampi verdolini a illuminare il giallo tenue. Al naso entusiasmo con la zagara, la pesca bianca, la salvia e il timo. L'assaggio è equilibrato e coerente con il profilo olfattivo, ma è il lunghissimo finale a confermare il valore di questo eccellente vino di montagna. Garganelli con julienne di calamari e ortiche.



MASO FRANCH CANTINA LA-VIS 2017

Bianco Igt - Manzoni bianco 100%
Alc. 14% | € 28 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
e Legno 12 mesi
Linguine con bottarga e pomodori secchi.



TRENTINO LAGREIN GREGGI CANTINA LA-VIS 2018

Rosso Doc - Lagrein 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
e Cemento 18 mesi
Abbacchio al forno con verdure grigliate.



RITRATTO CANTINA LA-VIS 2016

Rosso Igt - Lagrein 40%, Teroldego 40%, Merlot 20%
Alc. 13,5% | € 28 | Bt. 7.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 30 mesi
e Legno 30 mesi
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



TRENTINO MÜLLER THURGAU CANTINA LA-VIS 2022

Bianco Doc - Müller Thurgau 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Scampi alla busara.



TRENTINO CHARDONNAY CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA 2021

Bianco Doc - Chardonnay 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi
e Legno 10 mesi
Orecchiette con cime di rapa.



TRENTINO MÜLLER THURGAU
CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA
2019 | 2020



TRENTINO CABERNET
SAUVIGNON CODROS
CANTINA LA-VIS
2017



Cantina d'Isera

(1907)

Il sodalizio operante in Destra Adige è fra i riferimenti cooperativi per produzione e salvaguardia del marzemino, vitigno tradizionale locale al quale sono riservate ben quattro versioni. Con oltre 150 soci conferitori il complesso vitivinicolo lagarino può contare sull'apporto di uve provenienti da circa 200 ettari vitati. Oltre alla meticolosa attenzione al vitigno principe dell'areale, vi è un partner fornito di bianchi e rossi che trova completamento attraverso l'elaborazione di tre spumanti Metodo Classico con denominazione Trento, prodotti per la prima volta nel 2004.

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

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



TRENTINO SUPERIORE MARZEMINO D'ISERA ETICHETTA VERDE 2020

Rosso Doc - Marzemino 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Luminoso rosso rubino. Traiettorria odorosa dapprima floreale: rosa canina, violetta, poi confettura di ribes e sensazioni balsamiche. Il gusto è pieno e di straordinario equilibrio. Tutte le componenti manifestano una lunghezza che appaga e rende la beva estremamente gustosa. Lepre alla cacciatora.



TRENTO DOSAGGIO ZERO 907 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
40 mesi sui lieviti
Risotto alla zucca e astice.



TRENTINO SUPERIORE MARZEMINO D'ISERA CORÈ 2020

Rosso Doc - Marzemino 100%
Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 6.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Coniglio alla cacciatora.



TRENTO BRUT 907 COLLEZIONE 14

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
30 mesi sui lieviti
Risotto agli asparagi con gamberi croccanti.



TRENTINO LAGREIN 1907 2021

Rosso Doc - Lagrein 100%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 12 mesi
Capriolo in salmi con polenta di grano saraceno.



TRENTINO CABERNET SAUVIGNON 2021

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 12,5% | € 7 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Finanziera.



**TRENTINO SUPERIORE
MARZEMINO D'ISERA
ETICHETTA VERDE**
2016 | 2017 | 2019



TRENTO EXTRA BRUT 1907
2015 | 2016 | 2017



Cantina Mori Colli Zugna

(1957)

Realtà cooperativa con sede a Mori, in Vallagarina. Le uve provengono da diversi areali: Valle dei Laghi, lungo il fiume Sarca, Valle dell'Adige, Altopiano di Brentonico e Val di Gresta. Questa varietà consente di ampliare la proposta e le sfumature dei vini. La cantina dove vengono conferite le uve è sviluppata in ottica sostenibile al fine di preservare al meglio l'ambiente circostante. L'obiettivo dichiarato è interpretare il territorio in chiave moderna, con un occhio di riguardo alla tradizione locale.

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

Viticultura: Convenzionale, biologica e lotta integrata
Ettari: 650 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Alberto Butterini
Cond. agronomica: Nicola Trainotti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TRENTO BRUT MORUS DAL 1957 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | 57 mesi sui lieviti
Sfoggia una pregiata veste oro con effervescenza di lunga durata. Tra i fiori di tarassaco e taglio, il naso si tratteggia su presenze di susina, pesca bianca e indizi di panificazione e biscotti al burro. Setoso ed equilibrato l'assaggio. Calamarata con ragù di pesce spada.



TRENTINO ROSSO VICARIUS 2020

Rosso Dop - Cabernet franc 87%, Merlot 13%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Arista di maiale con salsa di prugne.



TRENTO BRUT SAN MAURO

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 69%, Pinot nero 31%
Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Insalata di polpo, patate e olive.



**TRENTO BRUT ROSÉ
MORUS DAL 1957**
2016



TRENTO BRUT MORUS DAL 1957
2014 | 2016



Cantina Riva del Garda

(1926)

Nel 2000 la Cantina Riva del Garda e l'Associazione Agraria di Riva si sono unite in cooperativa per svolgere insieme le attività di produzione dei vini e la molitura delle olive. Grazie alle diverse altitudini dei vigneti e all'influenza del lago, nascono vini trentini con tocco mediterraneo, in grado di esprimere e valorizzare i vitigni coltivati. Importante il percorso che ha portato alla pubblicazione del Bilancio di sostenibilità, una rendicontazione di filiera del Trentino vitivinicolo volta a certificare le iniziative messe in campo in nome di un approccio moderno e rispettoso.

Via San Nazzaro, 4 - 38066 Riva del Garda (TN)
T. 0464 552133 | M. info@agririva.it
www.agririva.it

Viticultura: Convenzionale, biologica e lotta integrata
Ettari: 300 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Furio Battelini, Simone Faitelli
Cond. agronomica: Michele Mutinelli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TRENTO PAS DOSÉ BREZZA RIVA RISERVA 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12% | € 32 | Bt. 2.668 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi | 36 mesi sui lieviti
Un perlage continuo e lucente solca il bel paglierino. Nuance floreali di glicine, mela verde e sentori di ananas si accompagnano alla fragranza del pane. Palato giocato sul contrasto generato dall'alternanza di gradevoli sensazioni morbide con la lunga e intrigante sapidità. Lasagnette con ragù di coniglio e crema di piselli.



TRENTO CHARDONNAY LORÉ 2021

Bianco Doc - Chardonnay 85%, Manzoni bianco 15%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 4.073 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi e Legno 11 mesi
Stracciatella di bufala.



TRENTINO SUPERIORE MERLOT CRÉA 2019

Rosso Doc - Merlot 100%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 4.476 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Piccione al forno con cipollotti.



TRENTINO SUPERIORE PINOT NERO MASO ÉLESI 2020

Rosso Doc - Pinot nero 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 3.804 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Cosciotto d'agnello al forno con patate novelle.



TRENTINO SUPERIORE SAUVIGNON DÒS DE NÒA 2021

Bianco Doc - Sauvignon 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 2.933 | Ferm. Legno | Mat. Legno 11 mesi
Linguine con asparagi e calamaretti.



TRENTINO SUPERIORE CABERNET SAUVIGNON MASO LIZZONE 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 14% | € 21 | Bt. 3.222 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Tagliata di manzo al rosmarino.



TRENTO PAS DOSÉ BREZZA RIVA RISERVA
2016



MASO LIZZONE
2017 | 2018

Cantina Romanese

(2010)

Una realtà giovanile che esprime in pieno la territorialità dell'Alta Valsugana. Ubicata sulle pendici della catena del Lagorai, nel corso degli anni si è fatta conoscere grazie alla caparbietà dei proprietari, i fratelli Andrea e Giorgio. Molto interessante quest'anno è stata la degustazione del Müller Thurgau Laetitia, coltivato a un'altitudine di 600 metri. Degni di nota anche i due spumanti, in particolare il Lagorai Dosaggio Zero, affinato sott'acqua nei fondali del Lago di Levico per poi sostare ulteriormente in una fortezza austroungarica della prima guerra mondiale.

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

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



TRENTINO MÜLLER THURGAU LAETITIA 2022

Bianco Doc - Müller Thurgau 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 4.172 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Fulgente giallo paglierino dai barlumi verdi. Naso slanciato su sbuffi di fiori di sambuco, pesca bianca, nespola e richiami di papaia. Assaggio accattivante con la verve fresco-sapida ad appagare la bocca. Bella interpretazione del vitigno. Asparagi verdi allo zabaione salato.



TRENTO DOSAGGIO ZERO LAGORAI RISERVA 2019

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 60 | Bt. 2.405 | Ferm. Acciaio | 37 mesi sui lieviti
Pesce spada gratinato.



TRENTO BRUT ROMANESE RISERVA 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 4.503 | Ferm. Acciaio | 43 mesi sui lieviti
Canapé di pasta sfoglia al formaggio.



TRENTINO REBO NARCISO 2022

Rosso Doc - Rebo 100%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 3.732 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Zuppa di funghi.



GIOVANNI 2022

Bianco Igt Frizzante - Johanniter 100%
Alc. 11,5% | € 15 | Bt. 1.340 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Crostini con baccalà mantecato.



TRENTO BRUT ROMANESE RISERVA
2017



TRENTINO MÜLLER THURGAU LAETITIA
2020 | 2021