

Vini Rosati

Trentino



Schiava

Poli Giovanni – Santa Massenza

14.00

Pinot Nero Rosato "Broili"

Zeni - Grumo di S. Michele all'Adige

17.00

Il vino rosato, rappresenta in Trentino una tradizione innata; è elaborato dalla Schiava, dal Lagrein, dal Lambrusco od Enantio ottenendo vini freschi, giovani e fruttati, rivolti ad un consumatore moderno. Zeni utilizza per questo vino uve prestigiose quali appunto il Pinot Nero, creando un vino di grande qualità, dal colore rosa setoso, al profumo fresco, fruttato intenso, dal sapore gentile che ricorda la ciliegia.



Rossara

Zeni - Grumo di S. Michele all'Adige

17.00

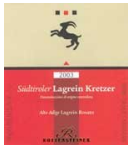
la rossara era diffusamente coltivata nella Piana Rotaliana fino a pochi decenni fa. A tutt'oggi esistono alcuni piccoli appezzamenti sopravvissuti alla sostituzione varietale. È un rosato dal colore molto carico, presente esclusivamente in Trentino, dalla profumazione di mela appena raccolta e con un tipico sentore di selvatico

Vin dei Molini

Pojer e Sandri – Faedo

19.00

Alto Adige



Lagrein Kretzer

Hans Rottensteiner – Bolzano

15.00

Le uve Lagrein vengono vinificate in bianco e fatte maturare in acciaio. Il vino si presenta di colore rubino chiaro, al naso fresco, gradevole e delicato, al gusto pieno, vivace, secco e stimolante

Vini Rossi

Trentino



Schiava "Carrio"

Alfio Nicolodi – Cembra

14.00

Le uve Schiava, generalmente producono un vino rosato, in questa versione Alfio Nicolodi ne propone un vino dal colore rosso rubino; al naso maturo leggermente fruttato, di struttura media leggermente acidulo. In vigneto la metà dei tralci vengono tagliati e l'uva viene fatta appassire. In cantina durante la vinificazione la macerazione si prolunga per 15gg.



Schiava Nera

Pedrotti – Lago di Cavedine

16.00

Le Schiave erano una grande famiglia che comprendeva sia uve a frutto bianco che a frutto rosso. Nel Medioevo con il nome Schiava s'identificava un'uva bianca. Nell'Ottocento erano coltivate su vasta scala soprattutto le tipologie a bacca nera che soppiantarono le bianche fino a farle scomparire. Caratteristica di questo vino l'appassimento delle uve con il taglio del tralco in vigna. Maggiore struttura e ricchezza per una schiava di pregio



Marzemino

Casata Monfort – Lavis

15.00

Le uve vengono vinificate in rosso con breve contatto con le bucce e affinamento in serbatoi di acciaio inox. Breve affinamento anche in bottiglia. Il vino si presenta di colore rosso rubino brillante, il profumo delicato ed intenso, ricorda la viola mammola. Sapore: secco, armonico, equilibrato, gradevolmente amarognolo



Marzemino

Battistotti – Nomi

15.00

Il vitigno Marzemino trova in Vallagarina condizioni pedoclimatiche irripetibili. È un vino di grande equilibrio con un colore rosso rubino, con un profumo delicato che ricorda la viola mammola. Il gusto è secco, sapido, pieno e armonico.



Marzemino

Simoncelli – Rovereto

16.00

Armando Simoncelli ha deciso di vinificare le uve dei propri vigneti nel 1977, l'azienda ha sede a 'Navesel', antico porto sul fiume Adige, poco a sud ovest di Rovereto, in Vallagarina. I Simoncelli hanno iniziato a coltivare i loro vigneti più di duecento anni or sono e nella casa colonica che sorge al centro di essi, ristrutturata ed ampliata nel 1985, ha sede la cantina di vinificazione e di affinamento dei vini. Il Marzemino coltivato a pergola copre una superficie aziendale di 4 ettari. Il vino si presenta con un colore rosso rubino e riflessi amaranto; all'olfatto risulta tipico, gradevole con il sentore caratteristico di viola mammola; in bocca si trova un vino sapido, pieno, e leggermente amarognolo nel finale



Marzemino "Vigneto Capitello"

Vallarom – Avio

17.00

Le uve di Marzemino in fase di vinificazione vengono fatte macerare per 8/10gg ed il vino ottenuto sosta in acciaio inox per 5/6 mesi. Si presenta con un profumo intenso di violetta e cannella, morbido, abbastanza strutturato, con retrogusto amarognolo, talvolta di mandorla



Marzemino dei Ziresi	Maso Salengo – Volano	19.00
Marzemino Le uve provengono dal vigneto di proprietà "Ai Dossi" in località Ziresi. Il vino si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo caratteristico, sapore vivace, persistente, gradevolmente amarognolo	Longariva – Rovereto	20.00
Marzemino "Etichetta Verdini" L'uva parzialmente appassita (35/40gg.) perde un 15% di acqua, viene pigiata senza raspi e fatta fermentare in particolari vasche (25Hl) predisposte per il cappello sommerso. Iniziata la fermentazione si aggiunge poco alla volta il Marzemino base. Si ottengono così qualità particolari di fruttato e morbidezza	Battistotti – Nomi	20.00
Marzemino "Etichetta Verde"	Cantina d'Isera – Isera	20.00
Marzemino "Pojema"	Rosi – Volano	25.00
Teroldego Rotaliano È unanimemente considerato il "principe" dei vini trentini. Vitigno autoctono, condivide alcune caratteristiche biochimiche con il Marzemino e prende il nome da una località situata nel comune di Mezzolombardo: Teroldegh. Caratteristica fondamentale di questa varietà è di crescere e dare il suo meglio solo nella Piana Rotaliana, formata dai detriti alluvionali del fiume Noce.	Casata Monfort – Lavis	16.00
Teroldego Rotaliano "Castel Firmian"	Cantine Mezzacorona	14.00
Teroldego Rotaliano	Rotaliana – Mezzolombardo	14.00
Teroldego Rotaliano "Riserva"	Cantine Mezzacorona	17.00
Teroldego Rotaliano Le uve di teroldego subiscono una vinificazione in rosso con prolungata macerazione di 12/15gg. Il vino ottenuto matura in botti di rovere di media capacità 30Hl. Di colore rosso rubino intenso, sapore asciutto e pieno. Profumo che ricorda la viola e il lampone	Cipriano Fedrizzi – Mezzolombardo	17.00

Vini Rossi

Trentino



Teroldego Rotaliano "Riserva"	Rotaliana – Mezzolombardo	18.00
Teroldego Rotaliano Le uve provengono dal vigneto "Rauti" nel Comune di Mezzocorona, vinificate tradizionalmente in rosso, maturano parte in acciaio e una in botte di rovere da 40 Hl, per poi affinare in bottiglia	De Vescovi Ulzbach – Mezzocorona	21.00
Teroldego Rotaliano "Lealbere" Il Teroldego per le sue particolari caratteristiche organolettiche può essere catalogato come ottimo vino da invecchiamento. Per la ricca profumazione, la grande sapidità e piacevolezza al gusto, il Teroldego ben si presta ad essere valorizzato anche da giovane. È la strada imboccata dagli Zeni fin dall'inizio; quindi non ossidazione del mosto, vinificazione in rosso per non più di dieci giorni e conservazione solo in serbatoi d'acciaio. Ed il risultato è nel bicchiere.	Zeni - Grumo di S. Michele all'Adige	21.00
Teroldego Rotaliano "Maso Scari"	Barone de Cles – Mezzolombardo	21.00
Teroldego	Foradori – Mezzolombardo	26.00
Teroldego Rotaliano "Diedri"	Dorigatti – Mezzocorona	33.00
Teroldego Rotaliano "Sangue di Drago"	Donati – Mezzocorona	32.00
Teroldego Rotaliano "Vigilius" Colore: rosso rubino scuro con riflessi granata. Profumo: bouquet intenso balsamico e speziato che lascia presto strada alla prorompente olfattiva dei piccoli frutti rossi. Sapore: di struttura ben impostata e senza eccessi mette in evidenza una nota calda ed una forza tannica rispettosa che porta ad una sensazione di armonica pienezza alleggerita nel finale dalla nota acida del vino.	De Vescovi Ulzbach – Mezzocorona	38.00



Teroldego Rotaliano "Clesurae"

Rotaliana – Mezzolombardo

40.00

Teroldego Rotaliano "Pini Barrique"

Zeni - Grumo di S. Michele all'Adige

53.00

Si presenta di colore rosso rubino carico e profondo. Profumo intenso di lampone e mora, ricamato su una speziatura di vaniglia tostata. Sapore ricco di corpo, sapido e robusto, con un piacevole sentore di cioccolato

Granato

Foradori – Mezzolombardo

69.00

Lagrein

Casata Monfort – Lavis

15.00

Si presenta di colore rosso rubino intenso, profumo delicato con piacevoli sfumature di frutta, sapore austero e corposo



Lagrein "Bottega dei Vinai"

Cavit

18.00

Lagrein

Fedrizzi Cipriano - Mezzolombardo

18.00

Le uve Lagrein vengono vinificate in rosso con prolungata macerazione. Il vino ottenuto viene fatto maturare in barrique per 7 mesi. Si presenta di colore rosso rubino intenso, profumo delicato con sfumature di frutta, gusto robusto e corposo



Lagrein di Faedo

Graziano Fontana – Faedo

21.00

Si presenta di colore rosso rubino molto fitto dai riflessi melanzana e bordeaux. Profumo di frutta rossa e matura, avvolgente. Gusto di ottimo spessore, richiama la frutta rossa

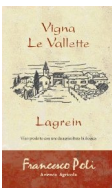


Lagrein "Le Vallette" **Biologico**

Francesco Poli – Santa Massenza

23.00

Vino di colore rosso porpora, presenta dei profumi ampi e speziati. Ricco di personalità, robusto e strutturato



Vini Rossi

Trentino

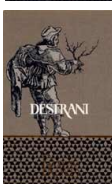


Negrara

Pravis – Lasino

17.00

I ricercatori dell'Istituto Agrario di san Michele già negli anni '30 ritenevano questo vino meritevole di "finire in bottiglia" per colore, morbidezza e "profumi che lo fanno avvicinare al tipo Bordeaux" ma solo se proveniente da viti franche di piede ritenendolo altresì "ordinario e sgraziato" se prodotto con uva di citi innestate su piede americano. Va tenuta comunque distinta dal vitigno Negrara Veronese con la quale spesso era confusa



Franconia "Destrani"

Pravis – Lasino

18.00

Era, assieme al Portoghese e al Sant Laurent, una delle varietà presenti per la sua rusticità e plasticità ambientale in quasi tutto l'Impero austro-ungarico. In Austria e in Germania è tuttora molto coltivata dove la si identifica con i nomi Blaufränkisch e Lemberger, in Cechia, in Slovacchia e in Ungheria col nome Kekfrankos. Il vino prodotto risulta molto colorato, con sentori di sottobosco e note selvatiche.



San Lorenzo "Il Primo"

Casata Monfort – Lavis

16.00

Il San Lorenzo arrivò in Trentino dalla vicina Austria all'incirca nella prima metà dell'Ottocento. La sua maturazione è precocissima: ad altitudini modeste si vendemmia entro agosto, in altura poco dopo. Il nome deriva dal Santo del 10 agosto, notte delle stelle cadenti, data in cui i chicchi sono già scuri.



Portoghese "Il Secondo"

Casata Monfort – Lavis

16.00

Il Portoghese era (con il San Lorenzo) uno dei vitigni della Mitteleuropea. All'interno di quelli che erano i confini dell'Impero Austroungarico è ancora molto presente. La sua precoce maturazione permette la coltivazione ed elevate altitudini dove le altre uve a bacca rossa non maturano. Il vigneto si trova in Valsugana a Madrano.

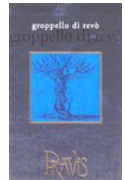


Pavana della Valsugana

Poli Francesco – Santa Massenza

15.00

La Pavana è il vino emblema della Valsugana così come il Marzemino lo è della Vallagarina e il Teroldego della Piana Rotaliana. Era coltivata ovunque, a varie altitudini ed esposizioni, dal Forte di Civezzano alle Scalette di Primolano. I collegamenti verso il Veneto della Valle ne giustificano la provenienza ed il nome.



Gropello di Revò

Zadra Augusto – Revò

16.00

È un'uva adatta alla montagna e alle forti pendenze; necessita di lunga esposizione al sole. Si coltiva solo in Val di Non ad eccezione della varietà presente nel Garda bresciano, con la quale però in comune ha solo il nome. Augusto Zadra, "irriducibile" di Revò, ha salvato e valorizzato questa varietà a lungo sottovalutata.



Gropello di Revò "El Zeremia"

Zadra Augusto – Revò

26.00

È un'uva adatta alla montagna e alle forti pendenze; necessita di lunga esposizione al sole. Si coltiva solo in Val di Non ad eccezione della varietà presente nel Garda bresciano con la quale ha in comune solo il nome. Augusto Zadra, "irriducibile" di Revò, ha salvato e valorizzato questa varietà a lungo sottovalutata, dimostrandone le straordinarie potenzialità



Casetta "Foja Tonda"

Armani Albino – Chizzola d'Ala

19.00

questo vitigno deriva probabilmente dalla domesticazione della Vitis vinifera silvestris: uva selvatica, spontanea. È quindi uno dei pochi vitigni, assieme al Lambrusco a Foglia Frastagliata, che si può considerare autoctono. Si ritiene che il nome derivi dallo pseudonimo di una famiglia di Marani d'Ala che l'avrebbe reso adatto alla coltivazione. Idoneo a lungo invecchiamento, era servito nelle grandi occasioni di festa.



Casetta "Majere"

La Cadalora – S. Margherita d'Ala

26.00

Storia e ricerca sono comuni a quelle del Foja Tonda ma con una produzione più contenuta. Questo vino di Tiziano Tomasi si differenzia per una maggiore maturazione in botte



Lambrusco Foglia Frastagliata

Vallarom – Avio

16.00

Lambrusco a Foglia Frastagliata vitigno autoctono originatosi nella Vallagarina e più precisamente nel territorio del Comune di Avio. Le vigne attualmente coltivate, sono state propagate, utilizzando le gemme recuperate da alcuni tralci di vecchie vigne, franche di piede, trovate in uno sperduto vigneto abbandonato, ai margini del bosco a monte del paese di Avio.

Rebo

Maso Salengo – Volano

17.00

Rebo

Dorigatti – Mezzocorona

15.00

Vini Rossi

Trentino

Rebo

Istituto Agrario - S. Michele all'Adige

16.00

Rebo "Barrique"

Pisoni – Pergolese di Lasino

19.00

Pinot Nero "Riserva"

Concilio – Volano

19.00

Pinot Nero "Superiore"

Maso Poli

18.00



Pinot Nero

Fontana Graziano - Faedo

20.00

Conosciuto anche come Blauburgunder, Pineau...ecc. è il capostipite della nobile famiglia dei pinot. Antichissime origini francesi ma figlio della colonizzazione romana della valle del Rodano, quando i militi portavano con se tralci di vite per ricreare nel nuovo ambiente le condizioni di vita lasciate in patria. Vitigno gallo-romano, il Pinot Nero trova il suo habitat migliore a latitudini elevate (attorno al 50mo parallelo), dove produce vini famosissimi. Recentemente trasferito anche piu' a sud, non sempre risponde alle aspettative.

Pinot Nero

Istituto Agrario - S. Michele all'Adige

21.00



Pinot Nero "Vigneto Ventrat"

Vallarom – Avio








25.00

Le uve vengono vinificate con fermentazione a contatto con le bucce per 10/12gg. Il vino ottenuto affina per circa 1 anno in piccole botti di rovere. Si presenta con un intenso profumo di amarena, di piccoli frutti e un sapore armonico e leggermente tannico

Pinot Nero "Selezione Ritratti"

Cantine La Vis - Lavis

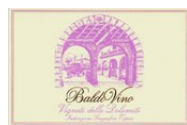
21.00

	Pinot Nero Vino di colore rosso rubino brillante, profumo ampio e fruttato che ricorda la ciliegia. Elegante e di ottima persistenza al gusto	Maso Cantanghel - Civezzano	23.00
	Pinot Nero "Riserva Zinzele" Di colore rosso con riflessi granato, profumo intenso con frutta di sottobosco, ciliegie e amarene, confettura e spezie varie. In bocca leggera tannicità e robustezza in giovane età. L'affinamento lo ammorbidisce e lo rende più complesso	Longariva – Rovereto	49.00
	Syrah	Gaierhof	15.00
	Syrah "Syrae" A causa dell'incertezza della sua reale provenienza il vitigno è noto anche con altri numerosi sinonimi (candive, marsanne noire, shiras...), il suo primo nome ricorda infatti l'iraniana Shiraz come la sicula Siracusa, dividendo così gli esperti. Molto coltivato comunque nel meridione della Francia e a varie latitudini anche in Italia. Questo vino matura in piccole botti.	Pravis – Lasino	26.00
	Merlot	Cantine La Vis - Lavis	13.00
	Merlot "Rocol" Si presenta di colore rosso rubino, profumo lungo e vellutato e persistente con spiccate note di frutta. Sapore pieno, armonioso, morbido e lungo.	Borgo dei Posseri – Ala	17.00
	Villa Gresti Merlot Nasce da una selezione delle migliori uve Merlot della Tenuta. Di colore rosso rubino intenso ha profumo ampio e avvolgente di lunga persistenza con richiami al tabacco e suadenti note vanigliate di cacao. Al palato rivela un perfetto equilibrio di morbidezza e acidità con tannini vellutati e dolci, di inflessibile eleganza, caratteristici di questo tipo di vitigno	Tenuta San Leonardo – Borghetto all'Adige	44.00
	Cabernet Franc Il vino dopo la vinificazione viene travasato in botti di piccole dimensioni dove si affina per diversi mesi	Simoncelli - Rovereto	15.00
	Cabernet	Pisoni – Lasino	14.00
	Cabernet Sauvignon "Vigneto Belvedere" Durante la vinificazione si protrae la macerazione delle bucce per 8/10gg. Matura in acciaio inox per 5/6 mesi. Il vino ottenuto si presenta con un profumo intenso di violetta e cannella, morbido, abbastanza strutturato, con retrogusto amarognolo, talvolta di mandorla	Vallarom – Avio	18.00
	Cabernet Cabernet Sauvignon, Franc	Donati – Mezzocorona	19.00

Vini Rossi

Trentino

	Cabernet Sauvignon "Riserva Marognon" In vinificazione la fermentazione sulle bucce si protrae per 2 settimane. Il vino così ottenuto matura in barrique per 24 mesi. Si presenta di color rosso granata tendente al rosso scuro, profumo intenso, persistente con vaniglia. Sapore pieno, robusto e persistente.	Longariva - Rovereto	34.00
	Sanvalentino Le uve Marzemino, Lagrein vinificate in rosso con macerazione sulle bucce per 10gg e fermentazione in acciaio. Vino con profumi di viola mammola. Sapore secco, mediamente acido, buon corpo, vellutato, rotondo e persistente	La Cadalora – S. Margherita d'Ala	17.00
	Navesel Vino prodotto con uve Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. La vinificazione avviene in acciaio con macerazione sulle bucce per 14gg. Il vino ottenuto dopo la svinatura viene travasato in barrique e si affina per 12 mesi	Simoncelli – Rovereto	21.00
	Salengo Rosso	Maso Salengo – Volano	20.00



Mori Vecio Cabernet Franc e Sauvignon-Merlot

Concilio – Volano

16.00

Maso Lodron Cabernet-Merlot

Letrari - Rovereto

16.00

Baldovino

Longarina – Rovereto

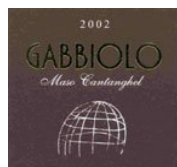
21.00

Cuvée di tre uve autoctone trentine, Lagrein, Marzemino e Teroldego, prodotte e selezionate nei vigneti dell'Az. Agr. Longarina. Si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo Intensamente fruttato e caratteristico con sentori di piccola frutta e marasche. Sapore fresco e vivace, piacevolmente caratteristico

Portico Rosso Teroldego, Merlot, Cabernet

Fanti – Pressano

23.00



GabbioLO

Maso Cantanghel – Civezzano

23.00

Vino prodotto con uve Teroldego e Cabernet Sauvignon. Vengono vinificate con macerazione di 15gg sulle vinacce. Successiva matura in barriques per 15 mesi, affina almeno 8 mesi in bottiglia Si presenta di colore rosso intenso profondo. Profumi fruttati con lievi sfumature vegetali e speziate, di grande complessità ed armonia. Il gusto ricorda aromi di mora selvatica con un fondo minerale di grafite. Un ventaglio di sensazioni retoolfattive sapide che ti avvolgono con buona persistenza

Maderno Merlot, Cabernet, Teroldego, Syrah

Maso Bergamini – Cognola

25.00

Esegesi

Rosi – Volano

25.00



Campi Sarni Rosso Cabernet, Merlot

Vallarom – Avio

26.00

Lavorato con fermentazione a contatto con le bucce per circa 15-18 giorni, in barrique (30% nuove) per 12 mesi. Affinato in bottiglia per 12-18 mesi. Profumo di frutta matura con note speziate di legno ben amalgamate con il sentore di prigna, cioccolato, pepe verde.

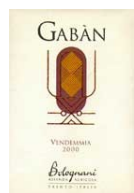


Barbanico

Balter – Rovereto

31.00

Vino ottenuto dalle uve di Cabernet Sauvignon, Merlot e Lagreina. Avvolgente nei profumi di frutta matura. Speziato, morbido al palato di grande struttura



Gabàn

Bolognani – Lavis

38.00

Intenso profumo di frutta matura con note speziate di legno ben amalgamate con il sentore di peperone e ribes nero. Etereo e tannico offre sensazioni di cacao, tabacco e cedro

Rosso Faje

Pojer e Sandri – Faedo

49.00

Monastero

Ist. Ag. di San Michele - S. Michele a/Adige

47.00



San Leonardo

Tenuta San Leonardo – Borghetto all'Adige

69.00

Nasce da un sapiente assemblaggio del vino di tre uve, vinificate ed invecchiate separatamente. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. Prima dell'imbottigliamento viene effettuato il taglio e le esatte proporzioni vengono decise solamente dopo una severissima degustazione barrique per barrique. Di colore rosso rubino intenso con riflessi granata, si esprime con notevole intensità di profumi, dal peperone verde ai piccoli frutti di bosco su fondo di vaniglia. Al gusto è pieno, caldo, di grande rotondità e con una persistenza aromatica intensa molto lunga.