

VINO

Müller Thurgau

NAZIONE

Italia

REGIONE

Trentino

DENOMINAZIONE

Trentino Superiore DOC

UVE

100% Müller Thurgau. Raccolte a mano con rese di 65 hl/ha

VIGNETI

Le zone di coltivazione delle uve si trovano a Riva di Vallarsa nella Valle del Leno, a Cimone sulle pendici del Monte Bondone e a Stenico nelle Valli Giudicarie. I vigneti, di quindici-venti anni di età, si trovano ad altitudini comprese tra i 550 e i 700 m s.l.m. e sono allevati a Pergola semplice e Guyot. L'elevata altitudine dei vigneti ed il clima alpino di montagna rappresentano le condizioni necessarie per esaltare al massimo le caratteristiche di questo vitigno, ulteriormente valorizzate dalle molteplici sfaccettature che possono assumere i profumi e i sapori del vino derivanti dai diversi terreni su cui giacciono i vigneti.

VINIFICAZIONE

I grappoli vengono diraspati e pigiati delicatamente. Il mosto viene rapidamente raffreddato e lasciato a contatto con le bucce per alcune ore allo scopo di facilitare l'estrazione aromatica. Successivamente si procede alla pressatura soffice per separare il mosto dalle parti solide ed infine vi si aggiunge la "pied de cuve" per far partire la fermentazione alcolica, che si svolge in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata di 16 - 18 gradi centigradi. Tutte le fasi di lavorazione delle uve sono svolte in modo da evitare il contatto dell'ossigeno con il mosto, per non ossidare i profumi delicatamente aromatici di questo vitigno. Il vino viene conservato "sur lies" fino all'imbottigliamento.

AFFINAMENTO

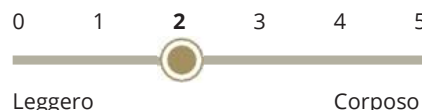
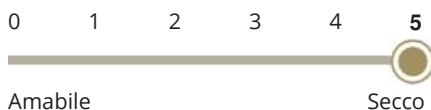
Acciaio Inox

DESCRIZIONE

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Bouquet intenso, molto pulito di notevole complessità, in cui si riconoscono profumi che ricordano gli agrumi freschi, la pesca, la salvia, il sambuco e l'ortica. Sapore piacevolmente fresco vivace e persistente.



TIPO DI VINO



ANALISI

Alcool: 12,50 % vol.
Acidità totale: 6.1 g/l
Zuccheri residui: < 1,5 g/l



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Temperatura: 10-12 °C
Abbinamenti: Ideale come aperitivo, con risotti alle verdure, primi piatti e grigliate di pesce.



FORMATI

75 cl



ALLERGENI

Solfiti



NOTE

Senza Glutine
Vegano

Müller Thurgau

**BOTTEGA
· VINAI ·**

VINO

Müller Thurgau

NAZIONE

Italia

REGIONE

Trentino

DENOMINAZIONE

Trentino DOC

UVE

100% Müller Thurgau con rese di 70 hl/ha. Raccolte a mano.

VIGNETI

I vigneti dove si ottengono le uve per produrre questo vino si trovano in Valle di Cavedine, sull'altopiano di Brentonico e a Cimone, ad altitudini comprese tra 500 e 700 m s.l.m. I terreni diversi delle tre zone contribuiscono a conferire a questo vino una straordinaria complessità aromatica e una grande ricchezza di sapori al gusto. I terreni della Valle di Cavedine di origine glaciale e quelli di Cimone su calcare dolomitico, apportano al vino profumi di intensa freschezza e mineralità, mentre i terreni basaltici e ben strutturati dell'altopiano di Brentonico conferiscono al sapore grande persistenza ed equilibrio.

VINIFICAZIONE

L'uva viene diraspata e pigiata delicatamente. Il mosto e le bucce vengono subito raffreddati e lasciati a contatto tra di loro per alcune ore allo scopo di facilitare l'estrazione aromatica. Successivamente si procede alla pressatura soffice per separare il mosto dalle parti solide ed infine si aggiunge la "pied de cuve" per far partire la fermentazione alcolica, che si svolge in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata di 16 - 18 gradi centigradi. Tutte le fasi di lavorazione delle uve sono svolte in modo da evitare il contatto dell'ossigeno con il mosto, per non ossidare i profumi delicatamente aromatici di questo vitigno. Il vino viene conservato "sur lies" fino all'imbottigliamento.

AFFINAMENTO

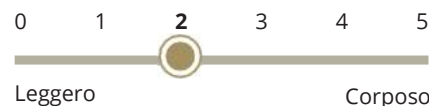
Acciaio inox

DESCRIZIONE

Vino bianco di colore giallo paglierino con brillanti riflessi verdolini. Profumo molto complesso con note spiccatamente aromatiche che ricordano il cedro e il bergamotto e note più delicate di fiori di sambuco e acacia; percepibili, ma più sfumate, le note speziate di salvia e alloro. Molto ricco al sapore, piacevolmente fresco e di grande equilibrio.



TIPO DI VINO



ANALISI

Alcool: 12,50 % vol.
Acidità totale: 5,7 g/l
Zuccheri residui: 3 g/l



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Temperatura: 12-14 °C
Abbinamenti: Minestre e risotti di verdure. Ottimo con portate a base di pesce e crostacei.



FORMATI

75 cl



ALLERGENI

Solfiti



NOTE

Vegano
Senza glutine

Pinot Grigio

**BOTTEGA
· VINAI ·**

VINO

Pinot Grigio

NAZIONE

Italia

REGIONE

Trentino

DENOMINAZIONE

Trentino DOC

UVE

Pinot Grigio con rese di 70 hl/ha.
Raccolte a mano.

VIGNETI

Roverè della Luna e la Valle dei Laghi a nord del Lago di Garda. Le due zone differiscono dalla diversa origine dei suoli: di origine fluvio-glaciale a Roverè della Luna e di origine alluvionale in Valle dei Laghi. I climi vanno da quello di tipo continentale alpino di Roverè della Luna, con inverni rigidi e nevosi in inverno ed estati calde, ma con notti fresche, fino al clima di tipo sub-mediterraneo della Valle dei Laghi, con inverni miti ed estati calde, ma ventilate di sera, grazie al benefico influsso della brezza dell'Ora del Garda, che spira dal Lago di Garda e contribuisce ad avere delle notti relativamente fresche.

VINIFICAZIONE

La vinificazione viene effettuata in bianco ed il mosto è ottenuto per soffice pressatura dei grappoli interi, al fine di evitare l'estrazione del colore rosato dalle bucce. La fermentazione viene condotta con l'impiego di lieviti selezionati ed a temperatura controllata (20°C). Segue l'affinamento in tank di acciaio inox per 4 mesi ed il successivo imbottigliamento a freddo.

AFFINAMENTO

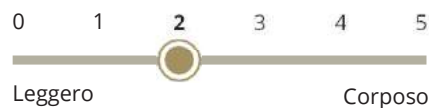
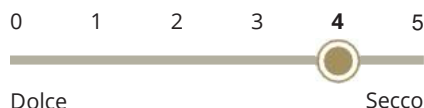
Acciaio inox

DESCRIZIONE

Vino bianco di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, ha profumi molto delicati, con spiccate note floreali da giovane, per assumere col tempo un largo ed ampio bouquet di frutta matura (pera e pesca a pasta gialla, melone). Al gusto presenta un carattere elegante ed una piacevole freschezza dovuta alla leggera vena acidula, che ne esalta le sensazioni.



TIPO DI VINO



ANALISI

Alcool: 13,00 % vol.
Acidità totale: 5.5 g/l
Zuccheri residui: 3 g/l



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Temperatura: 12-14 °C
Abbinamenti: Zuppe di pesce non piccanti, risotti ai frutti di mare, pesci cotti al forno e carni bianche.



FORMATI

75 cl



ALLERGENI

Solfiti



NOTE

Vegano
Senza glutine

Chardonnay

**BOTTEGA
· VINAI ·**

VINO
Chardonnay

NAZIONE
Italia

REGIONE
Trentino

DENOMINAZIONE
Trentino DOC

UVE
100% Chardonnay con rese di 60 hl/ha. Raccolte a mano.

VIGNETI
Le colline di Santa Margherita di Ala in Vallagarina e la Valle dei Laghi a nord del lago di Garda. Nella zona di Santa Margherita i vigneti si trovano su conoidi antichi con suoli bruni, poco profondi, ricchi di scheletro con matrice franco-argillosa. Nella Valle dei Laghi, invece, si trovano suoli mediamente profondi, di origine alluvionale, ricchi di scheletro con matrice franco-limoso-ghiaiosa. Le due zone godono dello stesso clima di tipo sub-mediterraneo. La temperatura media annua è di circa 12 gradi, mentre la piovosità si aggira sui 700-800 mm, con due massimi, in primavera e autunno, e due minimi, il più evidente in estate e l'altro in inverno.

La vegetazione presenta formazioni a impronta tipicamente mediterranea, quali il querceto sempreverde, ma anche ulivi, viti, cipressi e oleandri.

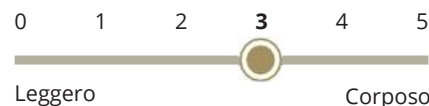
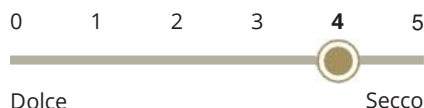
VINIFICAZIONE
Le uve vengono portate in cantina per essere subito pigiate e diraspate. Il mosto e le bucce vengono raffreddati a bassa temperatura e rimangono a contatto tra loro per circa cinque ore per consentire la migliore estrazione degli aromi. Segue una pressatura soffice della polpa e delle bucce per ottenere il mosto, che verrà fatto fermentare, parte in barrique e parte in inox. Dopo circa 6 mesi di affinamento sui lieviti (30% in barrique di rovere francese e 70% in acciaio), il vino viene imbottigliato a freddo e fatto affinare in bottiglia prima della commercializzazione.

AFFINAMENTO
Barrique e acciaio inox

DESCRIZIONE
Vino bianco di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo intenso, molto ricco, con note olfattive di mela gialla, albicocca ed ananas. Appena accennata e suadente la nota olfattiva di piccola pasticceria. Gusto pieno ed avvolgente; di grande equilibrio con retrogusto ricco e persistente.



TIPO DI VINO



ANALISI

Alcool: 13,00 % vol.
Acidità totale: 5.80 g/l
Zuccheri residui: 3 g/l



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Temperatura: 12-14 °C
Abbinamenti: salmone, risotti ai funghi, spaghetti allo scoglio, pesce di mare al cartoccio.



FORMATI

75 cl



ALLERGENI

Solfiti



NOTE

Vegano
Senza glutine

Bianco Chardonnay-Sauvignon

NORICO

VINO
Bianco Chardonnay-Sauvignon

NAZIONE
Italia

REGIONE
Trentino

DENOMINAZIONE
IGT Vigneti delle Dolomiti

UVE
Chardonnay e Sauvignon blanc

VIGNETI
Trentino, in particolare nelle classiche aree collinari di Roverè della Luna, i dintorni della città di Trento e la Valle dei Laghi in vicinanza del lago di Garda. Aree che, seppur diverse dal punto di vista climatico, sono caratterizzate da elevate escursioni termiche che favoriscono lo sviluppo di profumi complessi e spiccatamente freschi.

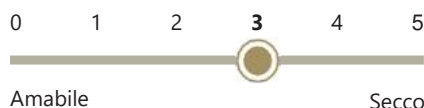
VINIFICAZIONE
Le uve vengono pigiate, diraspate e sottoposte ad una breve macerazione a freddo per facilitare l'estrazione aromatica, dopo di che si procede alla pressatura soffice e quindi alla fermentazione condotta a temperatura controllata. Segue conservazione e affinamento in tank di acciaio ed infine la stabilizzazione e l'imbottigliamento.

AFFINAMENTO
Acciaio inox

DESCRIZIONE
Colore giallo paglierino con sfumature verdoline. Profumo nettamente fruttato, leggermente aromatico, gradevole e intenso. Sapore secco, fresco, con piacevole vena acidula. L'eleganza e la freschezza sono le doti che contraddistinguono questo prodotto di classe.



TIPO DI VINO



ANALISI

Alcool: 12,50 % vol.
Acidità totale: 6,0 g/l
Zuccheri residui: 3 g/l



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Temperatura: 10 °C
Abbinamenti: Piatti di pesce; eccellente con risotti di verdure, carni bianche e formaggi freschi.



FORMATI

75 cl



ALLERGENI

Solfiti



NOTE

Vegano
Senza glutine

Schiava Gentile

**BOTTEGA
· VINAI ·**

VINO

Schiava Gentile

NAZIONE

Italia

REGIONE

Trentino

DENOMINAZIONE

Trentino DOC

UVE

Schiava Gentile con rese di 80 hl/ha.
Raccolte a mano.

VIGNETI

La Vallagarina, a destra e sinistra del fiume Adige nelle zone pedecollinari che circondano Rovereto. I vigneti sono situati su terreni vulcanici (basaltici) posti tra i 250 ei 350 m s.l.m.

VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata scelta, le uve vengono pigiate e vinificate in rosato a temperatura controllata. Segue un breve affinamento in serbatoi di acciaio inox per conservarne la fragranza e freschezza, prima dell'imbottigliamento a freddo.

AFFINAMENTO

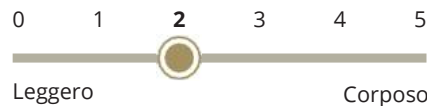
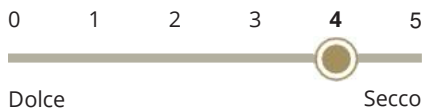
Acciaio inox

DESCRIZIONE

Vino rosato di colore vivo e brillante, profumo fragrante e timbro fruttato, corpo tenero, leggero d'alcole, gusto secco con sottofondo piacevolmente amarognolo, di mandorla e lampone. Adatto in qualsiasi occasione, si apprezza maggiormente se bevuto giovane.



TIPO DI VINO



ANALISI

Alcool: 12,00 % vol.
Acidità totale: 5.2 g/l
Zuccheri residui: 3 g/l



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Temperatura: 12-14 °C
Abbinamenti: Primi piatti con verdure, zuppe di pesce, coniglio, formaggi molli e salumi.



FORMATI

75 cl



ALLERGENI

Solfiti



NOTE

Senza glutine

VINO
Rosé Schiava-Teroldego

NAZIONE
Italia

REGIONE
Trentino

DENOMINAZIONE
IGT Vigneti delle Dolomiti

UVE
Un blend di Schiava e Teroldego

VIGNETI
Le aree pedecollinari della Vallagarina nella parte meridionale del Trentino, lungo il corso del fiume Adige, la piana Rotaliana e la Valle dei Laghi in vicinanza del lago di Garda. Aree che, seppur diverse dal punto di vista climatico, sono caratterizzate da estati calde e buone escursioni termiche nel periodo di maturazione delle uve.

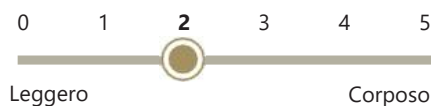
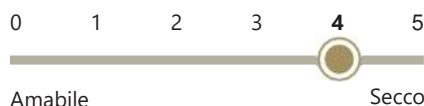
VINIFICAZIONE
Le uve delle due varietà che compongono Norico Rosé vengono pigiate e vinificate separatamente in rosato a temperatura controllata di 20 °C. Seguono alcuni mesi di affinamento in serbatoi di acciaio inox per conservarne la fragranza e freschezza. Dopo la fase di affinamento gli enologi procedono con l'assaggio dei vini per decidere le percentuali delle due varietà che verranno unite per formare il blend che riposerà per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

AFFINAMENTO
Acciaio inox

DESCRIZIONE
Colore rosato vivo e brillante dal riflesso rubino, profumo fragrante e timbro fruttato, la morbidezza della Schiava viene esaltata dalla freschezza ed acidità del Teroldego. Sapore vivace, fresco, di buona armonia.



TIPO DI VINO



ANALISI

Alcool: 12,00 % vol.
Acidità totale: 6,0 g/l
Zuccheri residui: 4.5 g/l



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Temperatura: 10 °C
Abbinamenti : Ottimo come aperitivo e con piatti a base di riso, a formaggi freschi, carne bianca e pesce.



FORMATI

75 cl



ALLERGENI

Solfiti



NOTE

Senza glutine

VINO

Teroldego Rotaliano

NAZIONE

Italia

REGIONE

Trentino

DENOMINAZIONE

Teroldego Rotaliano DOC
Superiore Riserva

UVE

100% Teroldego. Raccolte a mano con
rese di 55 hl/ha

VIGNETI

Dai vigneti situati nelle zone più vocate
del Campo Rotaliano in Trentino, nel
comune di Mezzolombardo. Il terreno è
di natura alluvionale su riporti ghiaiosi
del torrente Noce, poco profondo,
tendenzialmente sciolto e ben drenato.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono vinificate in rosso a
temperatura non superiore a 25°C.
Terminata la fermentazione il vino viene
affinato in legno di barriques e botte,
per circa 24 mesi. Una volta
imbottigliato rimane ad affinare per altri
6 mesi in bottiglia.

AFFINAMENTO

Barrique e botti in rovere

DESCRIZIONE

Colore rosso rubino di estrema
fittezza con sfumature violacee. Al
naso si presenta con note aromatiche
di piccoli frutti rossi e violette.
Importante, ben strutturato al gusto,
equilibrato ed avvolgente grazie ai
tannini dolci. All'assaggio il sapore ha
retrogusto intenso di mora e mirtillo.



TIPO DI VINO



ANALISI

Alcool: 13,50 % vol.
Acidità totale: 4,8 g/l
Zuccheri residui: < 1,5 g/l



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Temperatura: 16-18°C
Abbinamenti: carni rosse
arrosto, selvaggina e
formaggi molto stagionati.



FORMATI

75 cl



ALLERGENI

Solfiti



NOTE

Senza Glutine

Rosso Trentino Superiore

QUATTRO
VICARIATI

VINO

Rosso Trentino Superiore

NAZIONE

Italia

REGIONE

Trentino

DENOMINAZIONE

Trentino Superiore DOC

UVE

70% Cabernet Sauvignon con una piccolo percentuale di Cabernet Franc e 30% Merlot. Raccolte a mano con rese di 55 hl/ha

VIGNETI

Una selezione particolare di vigneti coltivati a Guyot e pergola semplice situati sulle pendici collinari del fiume Adige, caratterizzate da terreni argillosi-calcarei ed ottima esposizione.

VINIFICAZIONE

La vinificazione, sia per i Cabernets che per il Merlot, è condotta seguendo lo schema "in rosso" con medio-lunga durata della macerazione con contatto delle bucce (13-14 gg). Completata la fermentazione segue l'affinamento in barriques e piccole botti in rovere per 20 mesi.

AFFINAMENTO

100% Barrique

DESCRIZIONE

Colore rosso rubino intenso e luminoso; regala sensazioni balsamiche, di prugna, mora e tabacco. Al gusto evidenzia grande equilibrio con note di peperone verde e piccoli frutti rossi maturi. Sapido e morbido con tannini nobili. Chiude speziato. Finale lungo e avvolgente.



TIPO DI VINO



ANALISI

Alcool: 13,50 % vol.
Acidità totale: 4,8 g/l
Zuccheri residui: < 1,5 g/l



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Temperatura: 16-18°C
Abbinamenti: pesce di lago (trota, salmerino), carpaccio di carne.



FORMATI

75 cl; 150 cl



ALLERGENI

Solfiti



NOTE

Senza Glutine

Teroldego Rotaliano

**BOTTEGA
· VINAI ·**

VINO

Teroldego Rotaliano

NAZIONE

Italia

REGIONE

Trentino

DENOMINAZIONE

Trentino DOC

UVE

100% Teroldego Rotaliano con rese di 80 hl/ha. Raccolte a mano.

VIGNETI

Il Campo Rotaliano, a nord di Trento, nel Comune di Mezzolombardo, sui riperti ghiaiosi di origine glaciale del torrente Noce che, di fatto, riproducono in piano le caratteristiche della collina. La zona gode di un clima continentale/alpino.

VINIFICAZIONE

È vinificato in rosso, con macerazione della durata di 8-10 giorni in serbatoi di acciaio inox. Viene successivamente affinato in parte in barrique ed in parte in botti di rovere di Slavonia, ma soltanto per 6 mesi e non di più, in modo da preservargli le note fruttate tipiche della varietà.

AFFINAMENTO

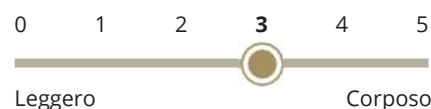
Botti in rovere

DESCRIZIONE

Vino rosso di colore rubino intenso, con marcati e vivaci orli violacei nel periodo giovanile. Il profumo è netto, spiccatamente fruttato con sentore di lampone e mora e frutti di bosco, come il lampone, nel periodo iniziale; di seguito, con la maturazione, il bouquet si arricchisce di nuove sensazioni, diventando etereo, molto ampio e nello stesso tempo personale. In bocca rivela un'equilibrata tannicità, accompagnata da una stoffa piena e continua. Il gusto è vellutato, avvolgente, corposo ed austero.



TIPO DI VINO



ANALISI

Alcool: 13,00 % vol.
Acidità totale: 5 g/l
Zuccheri residui: < 1,5 g/l



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Temperatura: 16-18 °C
Abbinamenti: capriolo e polenta, spezzatino di vitello, grigliate miste di carne.



FORMATI

75 cl



ALLERGENI

Solfiti



NOTE

Senza glutine

Lagrein

**BOTTEGA
· VINAI ·**

VINO
Lagrein

NAZIONE
Italia

REGIONE
Trentino

DENOMINAZIONE
Trentino DOC

UVE
100% Lagrein con rese di 60 hl/ha.
Raccolte a mano.

VIGNETI
Le zone pedecollinari meglio esposte della valle dell'Adige e della Vallagarina sui conoidi di Besenello. Sulle colline della Valle dell'Adige, i vigneti si trovano su terrazzi glaciali o morenici, con suoli bruni, mediamente profondi, ben drenati con matrice ghiaioso-sassosa. In Vallagarina i vigneti si trovano sui conoidi formati dai depositi di antichi torrenti, dove abbiamo terreni calcarei, ben strutturati e ben drenati, con molti ciottoli e con un discreto contenuto di argilla. I climi di queste zone sono di tipo sub-continentale, con inverni freddi, spesso nevosi ed estati calde, ma con una buona escursione termica tra il giorno e la notte.

In Vallagarina, troviamo anche il benefico influsso dell'Ora del Garda, una piacevole brezza che si leva nelle ore pomeridiane dal Lago di Garda

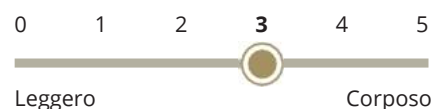
VINIFICAZIONE
Al termine della fermentazione alcolica è posto in barrique dove si svolge la fermentazione malolattica, al termine della quale inizia un invecchiamento di 12-14 mesi. Prima dell'imbottigliamento, subisce un ulteriore affinamento in piccole botti di rovere per altri 4-6 mesi.

AFFINAMENTO
Botti in rovere e acciaio inox

DESCRIZIONE
Vino rosso di colore rubino molto intenso con sentori intensi di frutti di bosco (lampone, ribes rosso e mora) e di vaniglia; la notevole complessità olfattiva si ritrova puntualmente anche in bocca, in tutta la sua pienezza. Vino di notevole struttura, che presenta un perfetto equilibrio fra tannini ed acidità, gradevolmente vivace e persistente al palato.



TIPO DI VINO



ANALISI

Alcool: 13,00 % vol.
Acidità totale: 4.7 g/l
Zuccheri residui: < 1,5 g/l



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Temperatura: 16-18 °C
Abbinamenti: antipasti caldi, primi piatti con sughi di carne, pollo alla cacciatora.



FORMATI

75 cl



ALLERGENI

Solfiti



NOTE

Senza glutine

Cabernet Sauvignon

**BOTTEGA
· VINAI ·**

VINO

Cabernet Sauvignon

NAZIONE

Italia

REGIONE

Trentino

DENOMINAZIONE

Trentino DOC

UVE

Cabernet Sauvignon con rese di 60 hl/ha. Raccolte a mano.

VIGNETI

La Vallagarina, a destra e sinistra del fiume Adige, nelle zone collinari meglio esposte tra Rovereto ed Avio. I suoli dove si trovano i vigneti sono di tipo franco-sabbioso-ghiaiosi e si trovano ai piedi dei conoidi di origine glaciale o sui depositi morenici a matrice grossolana con scarsa riserva idrica. La zona gode di un clima continentale con inverni abbastanza rigidi ed estati calde con un'importante escursione termica tra notte e giorno.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano nel mese di ottobre, perfettamente mature e con vinaccioli ben lignificati. La vinificazione avviene in piccoli recipienti di acciaio inox, costruiti a base larga per favorire il rimescolamento e il contatto del mosto con le bucce. Dopo la pigiatura il mosto rimane a contatto con le bucce per un periodo piuttosto lungo (oltre 10 giorni), durante il quale avviene anche la fermentazione alcolica. Al termine della fermentazione alcolica, il vino viene affinato, parte in barrique di rovere francese e parte in piccole botti di rovere di Slavonia, dove rimane a maturare per 12-15 mesi.

AFFINAMENTO

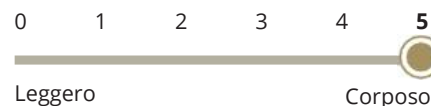
100% barrique

DESCRIZIONE

Vino rosso di colore rubino molto intenso, si esprime al naso con sentori intensi di frutti di bosco (mirtillo e mora) ben integrati a sentori tostati di vaniglia e note di spezie (chiodo di garofano). Al sapore evidenzia una grande armonia, anche grazie alla dolcezza dei tannini, che rendono il gusto pieno, persistente e di grande equilibrio.



TIPO DI VINO



ANALISI

Alcool: 13,50 % vol.
Acidità totale: 4,8 g/l
Zuccheri residui: <1,5 g/l



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Temperatura: 16-18 °C
Abbinamenti: Carni grigliate, selvaggina nobile, formaggi stagionati.



FORMATI

75 cl



ALLERGENI

Solfiti



NOTE

Senza glutine

Marzemino

**BOTTEGA
· VINAI ·**

VINO
Marzemino

NAZIONE
Italia

REGIONE
Trentino

DENOMINAZIONE
Trentino DOC

UVE
100% Marzemino con rese di 60 hl/ha. Raccolte a mano.

VIGNETI
La Vallagarina, nelle due opposte sponde del fiume Adige sui terrazzi basaltici di Isera e nella zona "dei Ziresi", ossia dei ciliegi, a Volano. I terreni sui quali troviamo i vigneti sono suoli bruni, mediamente profondi, originati dalla mineralizzazione del basalto (roccia vulcanica), ricchi di argille (montmorilloniti). Il clima di questa zona è di tipo sub-continentale con inverni rigidi e nevosi ed estati calde, ma ventilate con notti fresche.

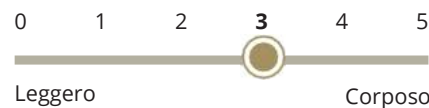
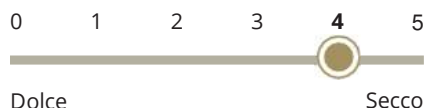
VINIFICAZIONE
È vinificato in rosso con macerazione di una settimana in serbatoi d'acciaio. Per mantenere i caratteri floreali tipici della varietà è affinato in acciaio per 6 mesi, dopo i quali viene imbottigliato e lasciato ad affinare in bottiglia per altri quattro mesi prima della commercializzazione.

AFFINAMENTO
Acciaio Inox

DESCRIZIONE
Vino rosso di colore rubino intenso e brillante, con sfumature violacee che tendono ad attenuarsi con l'invecchiamento. Al profumo presenta intensi sentori di viola mammola e di ciliegia matura, con tenui note speziate di liquirizia; la moderata acidità, oltre all'equilibrata tannicità, rendono questo vino particolarmente armonico e rotondo.



TIPO DI VINO



ANALISI

Alcool: 13,00 % vol.
Acidità totale: 4,8 g/l
Zuccheri residui: 3 g/l



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Temperatura: 16-18 °C
Abbinamenti: Antipasti saporiti, sughi di funghi, arrostiti di carni bianche, filetto alla griglia.



FORMATI

75 cl



ALLERGENI

Solfiti



NOTE

Senza glutine

Merlot

**BOTTEGA
· VINAI ·**

VINO
Merlot

NAZIONE
Italia

REGIONE
Trentino

DENOMINAZIONE
Trentino DOC

UVE
Merlot con rese di 60 hl/ha.
Raccolte a mano.

VIGNETI
Le colline meglio esposte della Vallagarina e dei dintorni di Trento. In Vallagarina i vigneti si trovano sui conoidi formati dai depositi di antichi torrenti, dove abbiamo terreni calcarei ben strutturati, ben drenati con un buon contenuto di argilla. Sulle colline che circondano Trento i vigneti si trovano su terrazzi glaciali o morenici, con terreni profondi, ben drenati con un buon tenore di argilla. I climi di queste zone sono di tipo sub-continentale, con inverni freddi, spesso nevosi ed estati calde, ma con una buona escursione termica tra il giorno e la notte.

In Vallagarina, troviamo anche il benefico influsso dell'Ora del Garda, una piacevole brezza che si leva nelle ore pomeridiane dal Lago di Garda.

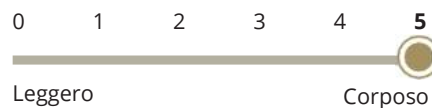
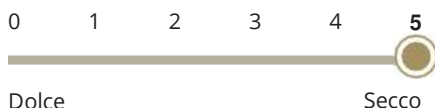
VINIFICAZIONE
Le uve vengono raccolte in piena maturazione alla fine di settembre, solo al raggiungimento della maturità fenolica ottimale. Dopo la pigiadiraspatura il mosto viene fermentato a contatto con le bucce per circa 12-14 giorni a temperatura non superiore ai 28° C in contenitori di acciaio inox. Terminata la fermentazione il vino è affinato in barrique di legno di rovere francese per 15 mesi. Segue un breve periodo di affinamento in botte di rovere di Slavonia e poi l'imbottigliamento.

AFFINAMENTO
100% barrique

DESCRIZIONE
Vino rosso di colore rubino intenso con riflessi granati. Il profumo è complesso e presenta un'intensa nota fruttata di frutti rossi (prugna, mirtillo, mora e lampone), ben amalgamati al legno (vaniglia). Il sapore è pieno e di grande armonia con retrogusto persistente equilibrato dai tannini dolci.



TIPO DI VINO



ANALISI

Alcool: 13,50 % vol.
Acidità totale: 4,6 g/l
Zuccheri residui: <1,5 g/l



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Temperatura: 16-18 °C
Abbinamenti: Piatti tipici della cucina italiana a base di carni rosse e selvaggina.



FORMATI

75 cl



ALLERGENI

Solfiti



NOTE

Senza glutine

Pinot Nero

**BOTTEGA
· VINAI ·**

VINO
Pinot Nero

NAZIONE
Italia

REGIONE
Trentino

DENOMINAZIONE
Trentino DOC

UVE
Pinot Nero con rese di 55 hl/ha.
Raccolte a mano.

VIGNETI
Le colline di Trento su terreni morenici nella fascia altimetrica tra i 300 e i 450 m s.l.m. con un clima continentale/alpino. Il Trentino è una delle poche zone in Italia dove la coltivazione di questo varietale si è ben sviluppata in zone collinari secche e ben ventilate.

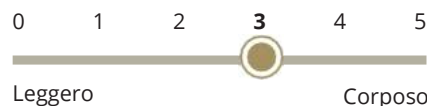
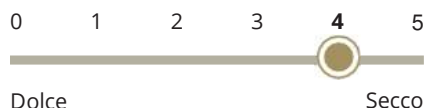
VINIFICAZIONE
La vinificazione è condotta secondo il tradizionale sistema "in rosso" con durata della macerazione e fermentazione a contatto con le bucce di 7/8 giorni. Dopo una breve permanenza in tank di acciaio inox segue l'affinamento che per una parte viene condotto in barrique ed in parte in botti di rovere, per una durata di 10-12 mesi.

AFFINAMENTO
Barrique e botti in rovere

DESCRIZIONE
Vino rosso di colore rubino, con tipiche sfumature rosso-mattone che si evidenziano con il prolungato invecchiamento. Presenta profumi molto pronunciati, di frutti rossi, amarena in particolare e confettura, con sentori di mandorla e note vanigliate. Si affina notevolmente col passare del tempo per l'ottima struttura regalando sensazioni vellutate e di cipria di notevole armonia.



TIPO DI VINO



ANALISI

Alcool: 13,00 % vol.
Acidità totale: 4,8 g/l
Zuccheri residui: 2 g/l



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Temperatura: 16-18 °C
Abbinamenti: Risotto alla mantovana, agnello al forno, faraona in umido, grigliate di carni bianche.



FORMATI

75 cl



ALLERGENI

Solfiti



NOTE

Senza glutine

VINO
Rosso Teroldego-Merlot

NAZIONE
Italia

REGIONE
Trentino

DENOMINAZIONE
IGT Vigneti delle Dolomiti

UVE
Blend di Merlot e Teroldego

VIGNETI
Le aree pedecollinari della Vallagarina nella parte meridionale del Trentino, lungo il corso del fiume Adige e la Valle dei Laghi in vicinanza del lago di Garda. Aree che, seppur diverse dal punto di vista climatico, sono caratterizzate da estati calde e buone escursioni termiche nel periodo di maturazione delle uve.

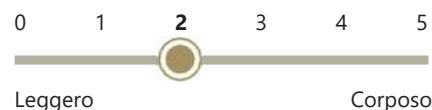
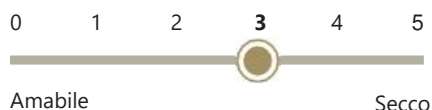
VINIFICAZIONE
Le varietà che compongono Norico, maturando in epoca diversa, vengono raccolte e vinificate separatamente. Il Teroldego per primo e successivamente il Merlot. Ultimata la fermentazione, che è condotta ad una temperatura massima di 28°C, il vino nuovo viene affinato in acciaio per 3 mesi e poi in barriques per circa 6 mesi.

AFFINAMENTO
Botti in rovere e acciaio inox

DESCRIZIONE
Colore rosso rubino molto intenso, vivace e brillante con sentori di frutti di bosco e distinte note di spezie. Questa elegante fusione di Teroldego e Merlot esprime morbidezza ed armonia al palato; note di ciliegia e mora, tannini vellutati, struttura equilibrata e retrogusto piacevolmente asciutto e persistente.



TIPO DI VINO



ANALISI

Alcool: 12,50 % vol.
Acidità totale: 5,0 g/l
Zuccheri residui: 4 g/l



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Temperatura: 16-18 °C
Abbinamenti: si abbina ai piatti della cucina mediterranea esaltandone i sapori.



FORMATI

75 cl



ALLERGENI

Solfiti



NOTE

Senza glutine

Moscato Dolce

SANVIGILIO®

VINO

Moscato Dolce

NAZIONE

Italia

REGIONE

Trentino

DENOMINAZIONE

Vino spumante

UVE

Moscato

VIGNETI

Le migliori aree per la produzione di uve aromatiche per base spumante del Trentino: colline di Trento e della Vallagarina a Besenello e Mori.

VINIFICAZIONE

L'uva raccolta in piccole casse viene pigiata e diraspata. Dopo 8 ore di macerazione con le bucce per facilitare l'estrazione degli aromi, il mosto è fermentato a temperatura controllata fino al raggiungimento di 5-5,5% vol. di gradazione alcolica. Ne segue la spumantizzazione, che avviene mediante il metodo Charmat alla temperatura di ca. 12 °C, con l'impiego di lieviti selezionati in loco. L'imbottigliamento avviene dopo un breve periodo di affinamento in tank.

AFFINAMENTO

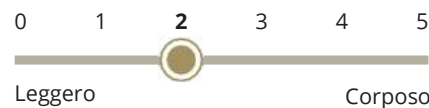
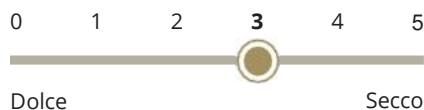
Sur lies

DESCRIZIONE

Presenta note tipicamente aromatiche del Moscato giallo con sentori floreali e speziati; la prevalente sensazione dolce è attenuata da una piacevole freschezza acida. Ne deriva un gradevole ed armonioso equilibrio di sensazioni da abbinare con la pasticceria italiana.



TIPO DI VINO



ANALISI

Alcool: 7,00 % vol.
Acidità totale: 6.5 g/l
Zuccheri residui: 85 g/l



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Temperatura: 8-10 °C
Abbinamenti: Zelten trentino, crostata alle pesche, creme caramel, pasticceria italiana.



FORMATI

75 cl



ALLERGENI

Solfiti



NOTE

Vegano
Senza glutine