



z o n e d i p r o d u z i o n e



VINI DEL TRENTINO

La ricchezza enologica del Trentino è data dalla particolare configurazione geografica del suo territorio, che permette a numerose varietà di vite di trovare il proprio habitat ideale. Qui, la produzione di vini, talento e grappe si esprime in una gamma completa in grado di accontentare anche palati più raffinati.



Il Trentino vanta alcune varietà uniche come la Nosiola, il Marzemino e il Teroldego rotaliano che, accanto ai vitigni internazionali, - come lo Chardonnay, il gruppo dei Pinot, i Riesling, il Müller Thurgau, i Cabernet e il Merlot, hanno in queste aree viticole assunto caratteri particolari. Le loro peculiarità salienti sono la tipicità dei gradevoli bouquet e l'eleganza delle note gustative.

Fiore all'occhiello dell'enologia trentina sono il Trento D.O.C., prodotto secondo le severe regole del metodo classico, il Vino Santo prodotto dall'appassimento dell'uva Nosiola e la Trentino Grappa, ottenuta dall'accurata distillazione di vinacce scelte. Altrettanto raccomandabili tutti i vini ad Indicazione Geografica Tipica (I.G.T.) ottenuti da uve provenienti dai territori più vocati del Trentino.

Der Reichtum des Trentiner Weinbaus ist auf die besondere geographische Beschaffenheit seines Landes zurückzuführen, die es zahlreichen Rebsorten ermöglicht, hier ihr ideales Anbaugelände zu finden. Die Erzeugung von Trento-D.O.C.-Weinen und Grappa drückt sich hier in vollkommener Weise aus und stellt auch den anspruchsvollsten Gaumen zufrieden. Neben internationalen Rebsorten, wie Chardonnay, verschiedene Pinot und Riesling, Müller Thurgau, Cabernet und Merlot, die in diesem Weinbaugelände besondere Charaktere annehmen, kann das Trentino auch auf einige bodenständige Sorten, wie Nosiola, Marzemino, Teroldego und Rebo verweisen. Ihre Besonderheit liegt in ihrem Bouquet und ihren eleganten Geschmacksnoten. Der Stolz des Trentiner Weinbaus sind der Trento D.O.C., - nach der klassischen Methode bereitet - und der Trentino Grappa, aus erstklassigem Trester destilliert.



The enological wealth of the Trentino region, given the territory's unique geographical configuration, allows numerous types of grapevines to find their ideal habitat. Here, the production of wine, Trento D.O.C. and grappa expresses itself in a wide range capable of satisfying even the finest of palates. Besides the international grapevines - such as Chardonnay, the Pinot and Riesling group, Müller Thurgau, Cabernet and Merlot, the Trentino viticultural region has assumed particular character-istics, - boasting some unique varieties such as Nosiola, Marzemino, Teroldego, and Rebo. Their characteristics are typical of agreeable bouquets and the elegance of flavourful notes. The elite of Trentino enology is Trento D.O.C., produced according to the classic method, and Trentino Grappa, obtained using the careful distillation of selected rapes.



TRENTO DOC

La lavorazione di questo vino avviene secondo il metodo classico della rifermentazione in bottiglia. Al vino base tranquillo, ottenuto principalmente con uve Chardonnay, vengono aggiunti zuccheri e lieviti selezionati. Il vino, così imbottigliato, inizia una seconda fermentazione, cui segue il riposo sui lieviti, che dura almeno 15 mesi, l'eliminazione dei residui, la dosatura e la chiusura.

A conferma della sua indiscussa qualità, nel 1993 lo spumante trentino ha ottenuto il riconoscimento della D.O.C. "Trento", la prima nel suo genere in ambito nazionale.

COLORE: giallo paglierino, più intenso nel riserva.

PERLAGGIO: fine e persistente.

PROFUMO: delicato ed elegante, fruttato e fragrante con delicato sentore di lievito.

GUSTO: secco, fresco, nel complesso fine e armonico

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: pregevole come aperitivo, ottimo su antipasti e piatti delicati a base di pesce; nel tipo riserva accompagna superbamente tutto il pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-7°C

TRENTINO DOC NOSIOLA

È il vino ottenuto con le uve dell'omonimo vitigno di origine locale. La coltivazione della Nosiola è diffusa in molti ambienti collinari (Valle dei Laghi e Valle di Cembra), dove riesce a esprimere al meglio le sue doti di semplicità e immediatezza. Il Nosiola è sicuramente il vino più caratteristico di questa provincia, un tempo utilizzato come "vino da messa".

COLORE: giallo paglierino con sfumature verdoline.

PROFUMO: delicatamente fruttato con tenue sentore di nocciola.

GUSTO: secco e piacevolmente fresco.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: con piatti di pesce lacustre, in particolare con il persico impanato e con la trota alla brace.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

TRENTINO DOC CHARDONNAY

Proveniente dalla regione della Borgogna, il vitigno Chardonnay è stato introdotto in Trentino alla fine del XIX secolo, trovando subito il suo habitat ideale sui pendii pedemontani.

Freschezza ed eleganza sono le caratteristiche che contraddistinguono questo vino, il cui profumo spiccatamente fruttato bene si armonizza con la finezza.

COLORE: giallo paglierino.

PROFUMO: gradevolmente fruttato con sentori di mela Golden.

GUSTO: secco, fresco ed equilibrato.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: adatto come aperitivo, è ideale con antipasti magri, pesci di mare, minestre asciutte e in brodo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°C

TRENTINO DOC MÜLLER THURGAU

È un vino che nasce dall'omonimo vitigno, ottenuto nel 1881 dal ricercatore svizzero Hermann Müller di Thurgau, incrociando le varietà Riesling renano con Chasselas. In Trentino questa varietà ha trovato l'habitat ideale in alta collina dove riesce a esaltare il particolare aroma che lo contraddistingue.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO: fruttato, floreale e lievemente aromatico con sentori di salvia sclarea.

GUSTO: secco con una piacevole vena acidula.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: ottimo aperitivo, adatto per primi piatti con salse a base di molluschi e con pesce cotto alla brace.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

TRENTINO DOC MARZEMINO

Il Marzemino gentile è un vitigno che ha trovato l'habitat ideale sui terreni basaltici del basso Trentino. Ricordato nel "Don Giovanni" di Mozart, è il vino tipico della Vallagarina in cui armonizzano in modo suggestivo la gentilezza del profumo e il gusto armonico tendente all'amarognolo.

COLORE: rosso rubino vivo e brillante

PROFUMO: caratteristiche dominanti sono sentori di piccoli frutti di bosco a cui si accompagnano sfumature floreali (viola mammola)

GUSTO: secco, sapido e particolarmente equilibrato

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: ideale con salumi caldi, piatti a base di funghi, carni bianche e rosse e pollame nobile

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

TEROLDEGO ROTALIANO DOC

Questo vino è un esempio significativo della stretta interdipendenza tra vitigno e ambiente; infatti, solo nel Campo rotaliano il Teroldego esprime al meglio le sue potenzialità, dando prodotti robusti, come quelli, che il Mariani, cronista del Concilio di Trento, definì "vini muti che fan parlare". Nella credenza popolare è ancor oggi, - a ragione, - considerato il principe dei vini trentini.

COLORE: rosso rubino vivo e brillante; granato con l'invecchiamento

PROFUMO: intenso, fruttato di lampone e mirtillo

GUSTO: secco, sapido e di corpo, ben strutturato

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: da giovane si accompagna bene a soufflé di formaggi e a piatti di mezzo. Ottimo con arrosti di carni rosse, selvaggina, formaggio a pasta dura stagionata, se invecchiato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: se giovane 16-18°C; 18-20°C se invecchiato

TRENTINO DOC VINO SANTO

L'antica lavorazione di questo vino, tipico della Valle dei Laghi, prevede, dopo un'accurata scelta delle uve Nosiola, un loro lungo appassimento sui graticci, l'infavatura degli acini ad opera della muffa nobile (*Botrytis cinerea*) e la pigiatura durante la settimana Santa (da cui il nome). L'invecchiamento, di almeno 3 anni, avviene in botti di rovere.

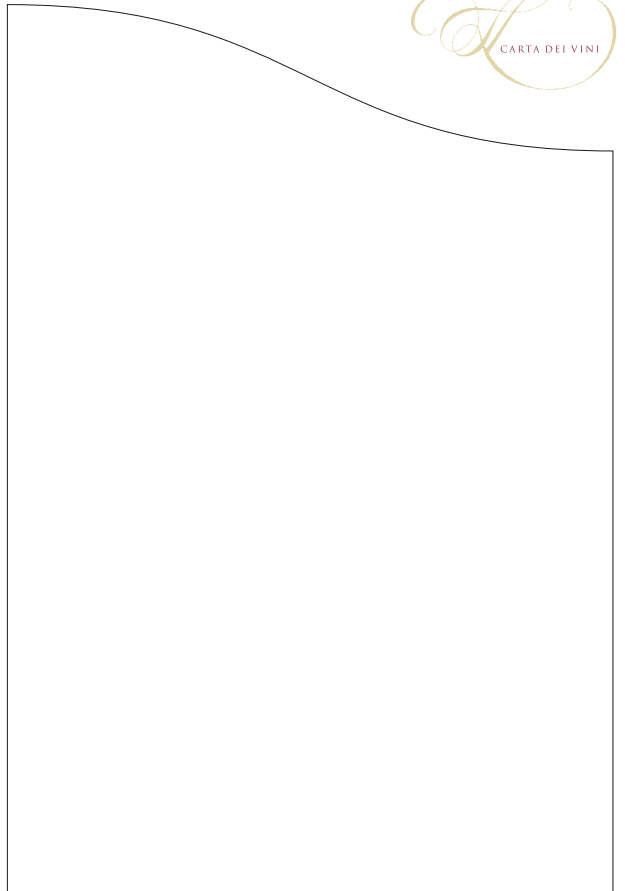
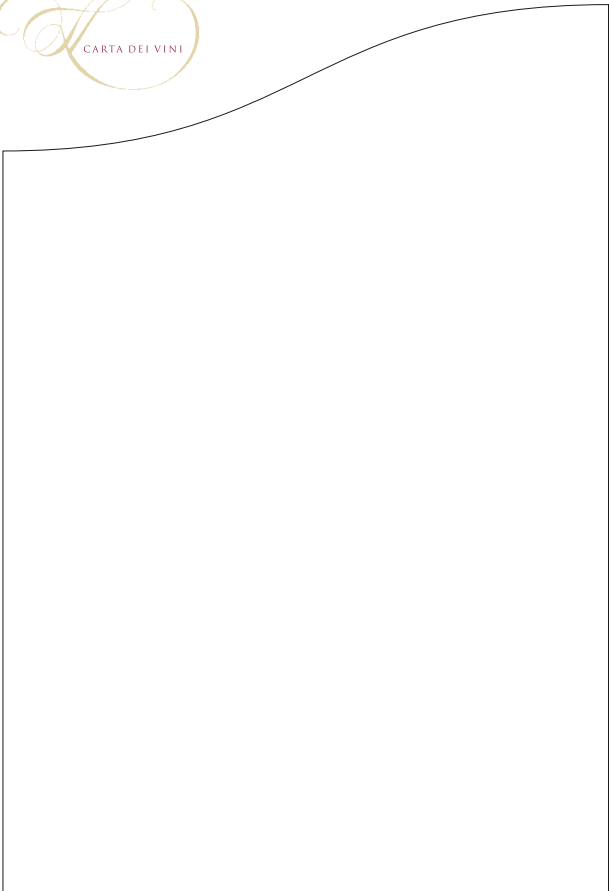
COLORE: giallo ambrato

PROFUMO: intenso ed ampio, di passito, di frutta sovrarmatura (dattero e fico secco).

GUSTO: piacevolmente dolce con un'equilibrata gamma di sensazioni che si concludono con una nota vellutata.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: considerato da sempre nella tradizione popolare come vino dalle proprietà terapeutiche (corroborante) è particolarmente indicato per accompagnare i dessert o da meditazione. Insuperabile abbinato ai formaggi erborinati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C





CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA
ARTIGIANATO E AGRICOLTURA - TRENTO



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO