

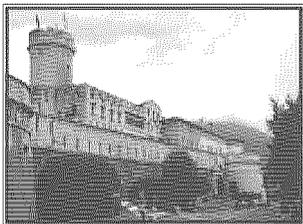


RASSEGNA STAMPA

NOVEMBRE 2022

Agraria Riva del Garda s.c.a.
Località San Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. +39 0464 55 21 33
www.agririva.it · info@agririva.it

ar CANTINA FRANTOIO DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA



TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE
7 luglio 2022

Ristorante "Taibon 1885" di Karin Taibon. ●Strada al Plan Dessora 41, San Vigilio di Marebbe (Bolzano); ☎ 0474/501018, cell. 348/8137425; TRENTINO - ALTO ADIGE segue

www.restaurant-taibon-1885.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie aprile, novembre; giorno di chiusura martedì a pranzo. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: tirtlen con ripieno di ricotta ed erbe di montagna, canci checi farciti con ricotta e patate della Pusteria; ravioli alle radici di prezzemolo con carpaccio di trota salmonata affumicata; gnocchi tricolore affumicati con legno di cirmolo con spugnole e formaggio di malga affinato in grotta; tris di capretto "from the top to the tail": costicine alla griglia, rolo di pancia farcito, spalla stufata; gelato fior di latte con germogli di pino mugo su frolla di burro di malga e grano saraceno.

I vini in tavola: Cuvée extra brut (Pojer e Sandri); Müller Thurgau Sass Rigais 2016 (Manni Nössing); Pinot Nero Carlotto 2019 (Mazzon).

Commenti: Riunione conviviale organizzata alla perfezione dal Simposiarca Vendramin. Il ristorante segue una chiara filosofia di qualità e ricerca delle materie prime, di collaborazione con i produttori locali e di sostenibilità. Questa scelta, unita alla tecnica e alla fantasia dei tre giovani chef, paga: le erbe di montagna davano una decisa e gradita caratterizzazione ai tirtlen; l'affumicatura degli gnocchi risultava determinante nell'amalgama cremoso con il formaggio; il fantastico il tris di capretto, proveniente dalla vicina Braies, trovava l'apice nel rolo di pancia, pietanza tanto rara quanto morbida e piacevole al palato; sulla freschezza del mugo si appoggiava il delicato e gradito gelato.

ROVERETO
E DEL GARDA TRENTINO
22 settembre 2022

Ristorante "Senso Mart Alfio Ghezzi" di Alfio Ghezzi srl, in cucina Alfio Ghezzi. ●Corso Bettini 43, Rovereto (Trento); ☎ 0464/661375; senso@alfioghezzi.com, www.alfioghezzi.com; coperti 52+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a gennaio e 2 settimane a giugno; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,27.

Le vivande servite: spaghetti freddi monograno Matt con finferle e nocciole; pàche monograno Matt all'amatriciana; fusilotto monograno Il Cappelli, cacio, pepe e rapanelli; bunet con ditalini di farro, castagne e pere allo zafferano; Ru.Pe. drink a base di nettare di pera "Antologia Alfio Ghezzi", sedano e Rhum.

I vini in tavola: Trentodoc 24 mesi sui lieviti (Marco Donati); Pinot Nero Maso Elesi 2018 (Cantina di Riva).

Commenti: Riunione conviviale di ripresa dell'attività accademica di inizio autunno, organizzata dai Simposiari Filippo Tranquillini e Ruffo Wolf per la consegna del Diploma di "Buona Cucina" 2022. La serata ha visto la partecipazione, oltre a numerose autorità, dei rappresentanti del centenario Pastificio Felicetti, che hanno illustrato la storia della loro azienda, localizzata in Val di Fiemme. Il tema della cena era la pasta, che lo chef Alfio Ghezzi, nella sua cucina di ricerca, ha saputo splendidamente utilizzare dall'antipasto al dolce, con meditata cura e fusione di prodotti locali, esaltandone colori, profumi e sapori.

TRENTO
23 luglio 2022

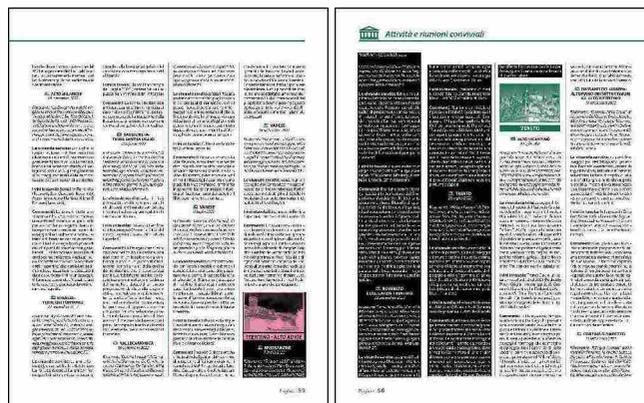
Ristorante "Malga Panna" di Paolo Donei, anche in cucina. ●Strada de Sort 64, Moena (Trento); ☎ 0462/573489, cell. 335/6813777; info@malgapanna.it, www.malgapanna.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: uovo fritto in crosta di polenta, spinaci, taleggio e tartufo trentino; riso, rosa canina, maialino affumicato ed erbe aspre; agnello di latte al rosmarino con schiacciata di patate al burro d'alpeaggio e olio di gemme di pino; ricordi... di un bambino (lamponi, ciliegia selvatica, mais e schiuma di latte); tisana di erbe spontanee; petit four e friandise.

I vini in tavola: Altemasi Millesimato 2018 (Cavit); Kerner 2020 (Sandri); Teroldego Dannato 2015 (Redondel).

Commenti: Riunione conviviale organizzata con entusiasmo dai giova-

ni Simposiari Massimiliano a Prato e Giosuè Mazzerò a Moena in val di Fassa. L'emozionante immagine delle Dolomiti ha fatto da sfondo a un luogo caldo e accogliente, dove si respira l'atmosfera di uno chalet di montagna e si può apprezzare una cucina improntata sul legame col territorio, rivisitata in chiave moderna e innovativa secondo l'estro creativo dello chef Donei. L'evento ha offerto l'occasione perfetta per festeggiare 35 anni da Accademico di Gianni Tafner.



SCELTI DA SALE&PEPE

EXTRAVERGINE da amare

N

on chiamatelo condimento. L'olio extravergine di qualità è un vero ingrediente, anzi, come dice con una battuta lo chef Matia Barciulli, un "ingrandiente" che nel piatto lascia un segno ben visibile: esalta i sapori, regala sfumature inedite, esprime la biodiversità di un territorio.

Eppure in Italia, terra di uliveti millenari, la cultura dell'olio stenta ancora ad affermarsi. Il consorzio Opera Olei, che dal 2014 riunisce sei produttori d'eccellenza, si è posto questa missione: diffondere la conoscenza dell'extravergine di qualità, in particolare quello monovarietale (con una sola cultivar di olive) in cui i soci sono maestri, farne apprezzare i ricchissimi pregi di gusto e i vantaggi per la salute. In altre parole, trasmettere la passione per un mondo che, al pari di quello del vino, è ricco di storia, cultura, sapori. Come? Organizzando incontri e degustazioni, facendo formazione per altri produttori e per gli appassionati nella Scuola dell'olio di Livorno che hanno fondato e infine con una proposta di assaggio che tutti possono sperimentare: una "verticale" di extravergine racchiusa in una confezione speciale, sei pregiati oli monocultivar di intensità crescente, uno per ogni produttore.

segue >

IL CONSORZIO
OPERA OLEI
RIUNISCE SEI
PRODUTTORI DI OLI
MONOCULTIVAR
DI ECCELLENZA
CHE CREDONO
NELL'IMPORTANZA
DELLA QUALITÀ
E VOGLIONO
DIFFONDERNE LA
CONOSCENZA

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi, ricette di Matia Barciulli

Custodi del territorio

NELLA FOTO, CINQUE PRODUTTORI DEL CONSORZIO OPERA OLEI (OPERAOLEI.IT) CON IL PRESIDENTE RENATO SCARPELLINI (IN PRIMO PIANO A SINISTRA). ALLE SUE SPALLE, DA SINISTRA A DESTRA: MARCO VIOLA (AZIENDA AGRARIA VIOLA), GIORGIO FRANCI (FRANTOIO FRANCI), SALVATORE CUTRERA (FRANTOIO CUTRERA), MASSIMO FIA (AGRARIA RIVA DEL GARDA). SOTTO A DESTRA, DOMENICO FAZARI (OLEARIA SAN GIORGIO). I FRANTOIANI, CHE PROVENGONO DA DIFFERENTI REGIONI ITALIANE (TRENTINO, TOSCANA, UMBRIA, PUGLIA, CALABRIA, SICILIA), VALORIZZANO LA BIODIVERSITÀ DEL PROPRIO TERRITORIO CON EXTRAVERGINI MONOVARIETALI DI ECCELLENZA, PORTATORI DI PROFUMI, AROMI E SAPORI DIVERSI L'UNO DALL'ALTRO.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

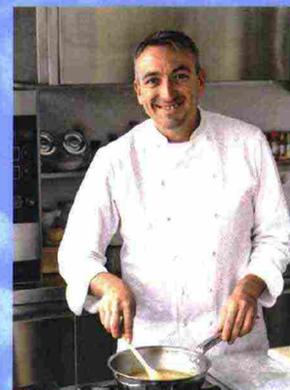
SCELTI DA SALE&PEPE EXTRAVERGINE DA AMARE

SEI CULTIVAR DA NORD SUD

16 oli extravergini d'oliva monovarietali utilizzati nel servizio si trovano anche in cofanetto da degustazione (6 bottiglie di 100 ml, su operaolei.it e nei negozi gourmet). Da sinistra a destra: L'Ottobratico (cultivar *Ottobratica*); Villa Magra Grand Cru (*Frantoio*); 45° Parallelo (*Casaliva*); Coratina (*Coratina*); Primo (*Tonda Iblea*); Il Sincero (*Moraiolo*).



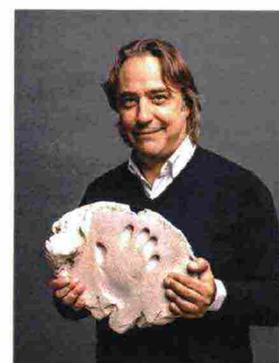
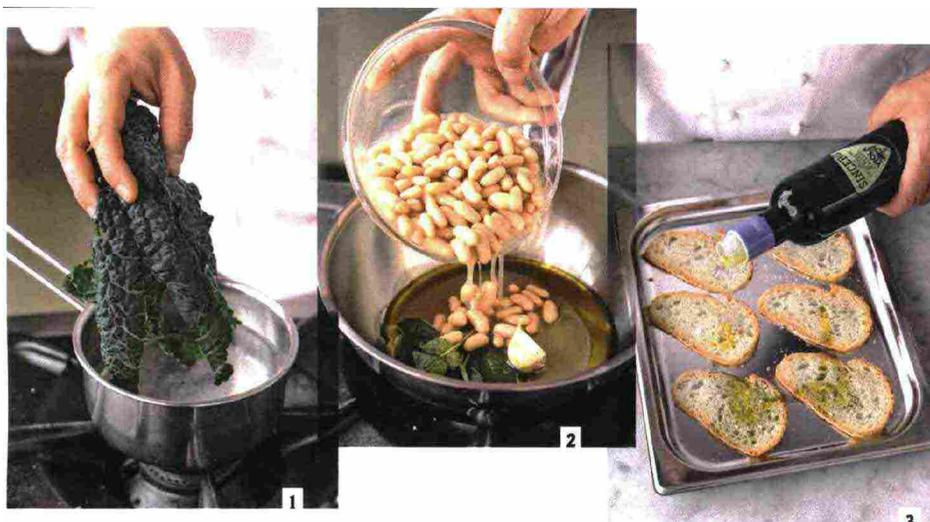
Ma alle spalle del consorzio c'è il lavoro dei nostri ospiti, frantoiani da generazioni. Molto diversi per origini e produzioni (dal Nord fino al Sud della Penisola), sono uniti da un'idea e un percorso comune verso qualità e sostenibilità. Un punto fermo è l'uso di olive verdi, raccolte in anticipo direttamente dagli alberi: hanno una resa minore (circa un terzo rispetto ai frutti più maturi) ma sono più ricche di polifenoli e vitamina E, le sostanze antiossidanti che rendono l'olio così salutare. Dopo la frangitura, l'olio è subito stoccato a temperatura controllata e il prodotto finale è un'esplosione di profumi e di gusto: ne basta poco per dare carattere a un piatto, anche il più semplice. La scelta dei frantoiani di anteporre la qualità dell'olio alla resa è stata da pionieri, come dice il presidente di Opera Olei Riccardo Scarpellini. Una scelta che va di pari passo con il rispetto per il territorio e la sua biodiversità, la valorizzazione delle cultivar tipiche di ogni singola zona, anche con la messa a dimora di nuove piante. Ciascun produttore, con la sua famiglia, è proprietario dell'azienda: segue dunque la filiera completa, dalla coltivazione alla raccolta, dalla frangitura alla lavorazione, garantendo in prima persona la qualità dell'olio. La squadra dei frantoiani è unita anche nel rispetto per l'ambiente e l'attenzione alla sostenibilità, in una coltivazione che già di per sé richiede poca acqua ed energia. La riduzione degli sprechi e l'utilizzo dei sottoprodotti della lavorazione delle olive sono all'ordine del giorno, come la scelta di materiali ecosostenibili e fonti rinnovabili per i nuovi impianti. Perché l'olio può essere green.



Lo chef dell'olio

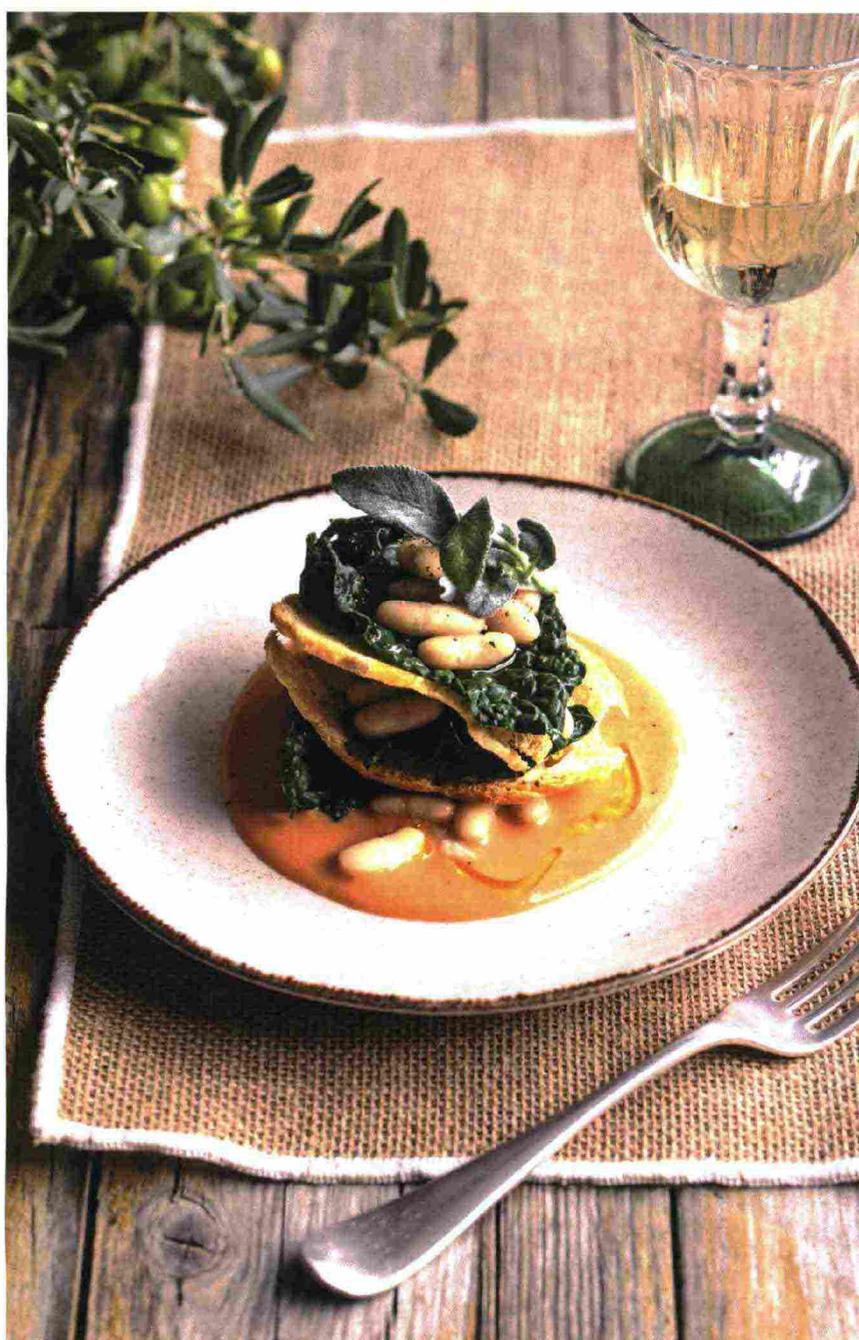
MATIA BARCIULLI È STATO TRA I PRIMI CHEF A VALORIZZARE L'EXTRAVERGINE, CHE HA UN POSTO DI PRIMO PIANO NEI SUOI PIATTI. ALLIEVO DEL GRANDE OLEOLOGO MARCO MUGELLI, NEL 2013 HA FONDATO IL PREMIO IL MAGNIFICO, L'OSCAR DELL'OLIO ITALIANO. TRA LE TANTE ESPERIENZE IN ITALIA E ALL'ESTERO, MATIA HA GUIDATO PER 12 ANNI, CON NICOLA DAMIANI, LA CUCINA DI OSTERIA DI PASSIGNANO, NEL CHIANTI (STELLA MICHELIN). INOLTRE HA PARTECIPATO A VARIE TRASMISSIONI TELEVISIVE E TENUTO MOLTI CORSI DI CUCINA. HA IDEATO LE RICETTE DEL NOSTRO SERVIZIO PER VALORIZZARE I SINGOLI OLI.

Una veduta degli uliveti di Frantoio Franci in Val d'Orcia, nominata patrimonio Unesco nel 2004.



MARCO VIOLA

Erede di una famiglia che da 150 anni coltiva gli ulivi delle scoscese colline umbre (nella foto il calcio della mano del padre), ha scelto il bio, privilegiando le cultivar locali. L'olio Il Sincero, prodotto con la *Moraiolo*, è un fruttato intenso, di grande complessità. Al naso ha note di erbe di campo, al palato è di carattere, con toni di cardo, cicoria, mandorla, spezie. Azienda Agraria Viola, via Borgo San Giovanni n°/b, Fraz. S. Eracleo Foligno (PG); viola.it.



MILLEFOGLIE DI PANE, CAVOLO NERO E FAGIOLI CANNELLINI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI

**200 g di pane toscano - 1 cavolo nero
- 200 g di fagioli cannellini lessati - 2
spicchi d'aglio - 20 g di concentrato di
pomodoro - salvia - olio extravergine
d'oliva Il Sincero - sale - pepe**

- 1** Bagnate il pane superficialmente, coprite con pellicola e mettete in frigo per 8 ore. Private il cavolo della costa centrale, sbollentatelo, scolatelo e insaporitelo in una padella con olio e 1 spicchio d'aglio tritato; salate, pepate e tenete in caldo.
- 2** In un pentolino con abbondante olio caldo fate dorare l'aglio rimasto non sbucciato e qualche foglia di salvia, aggiungete il concentrato di pomodoro e i cannellini e cuocete per 20 minuti circa. Quindi passate al setaccio metà fagioli in modo da ottenere una crema liscia.
- 3** Riducete il pane a fettine sottili, conditele con olio e sale e doratele in forno a 180° per 4 minuti. Disponete al centro dei piatti la crema di fagioli e componete sopra 4 millefoglie alternando cannellini, cavolo e pane. Completate con pepe, salvia e olio.

sale&pepe 95

SCELTI DA SALE&PEPE

TARTARE DI MANZO CON CREMA D'UOVO E TARTUFO NERO

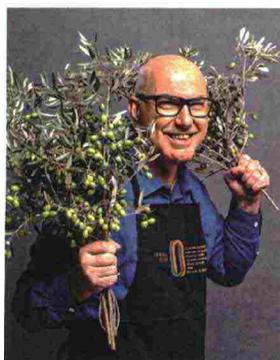
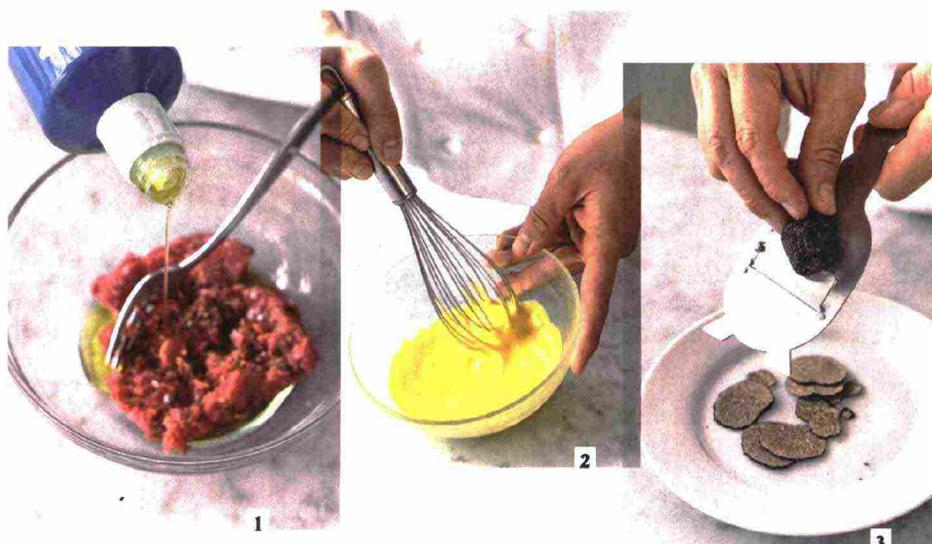
FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 3 MINUTI

450 g di polpa scelta di manzo – 1 uovo
– **olio extravergine d'oliva 46° Parallelo**
– **timo** – **sale** – **pepe** –
per guarnire cialde di parmigiano
reggiano Dop – **tartufo nero**

- 1 Private la carne dei nervetti e delle callosità e tritatela finemente al coltello. Conditela con sale, pepe e abbondante olio (potete prepararla il giorno prima, conservandola in frigo in uno strato sottile coperto da pellicola, non condita).
- 2 Lessate l'uovo in acqua bollente per 3 minuti, scolatelo, raffreddatelo e rompetelo separando il tuorlo. Montatelo con una frusta e poca acqua e versate 100 ml di olio a filo fino alla consistenza di una salsa morbida, poi salate.
- 3 Porzionate la tartare con l'aiuto di uno stampo individuale rotondo e disponetela sui piatti con la salsa d'uovo. Conditela con olio e foglioline di timo e completate con le cialde di parmigiano e qualche lamella di tartufo.

MASSIMO FIA

È direttore di una storica cooperativa di olivicoltori del Garda Trentino, l'area più a nord d'Europa per questa coltura. L'olio 46° Parallelo (riferito alla latitudine della zona), a base della cultivar autoctona *Casaliva*, è un fruttato medio leggero, con profumi di erbe aromatiche e mandorle, lieve vena di amaro e note piccanti in bocca.
Agraria Riva del Garda,
via San Nazzaro 4, Riva del Garda (TN), agririva.it.





SALVATORE CUTRERA

Guida l'azienda di famiglia sui Monti Iblei, in Sicilia, dove ha appena inaugurato un nuovo impianto che è anche centro di ricerca con baglio/museo, area didattica e laboratorio.

La cultivar *Tonda Iblea* è la base dell'olio Primo, fruttato da medio a intenso, con note di pomodoro verde, corposo in bocca con sentori di erbe fresche.

Frantoi Cutrera, contrada Piano D'Acqua 71, Chiaramonte Gulfi (RG); frantoiutrera.it.



RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA E MELAGRANA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI

350 g di riso *Vialone Nano* - 1 scalogno
- 200 g di zucca gialla a cubetti - 80 g di formaggio a pasta dura - brodo vegetale
- rosmarino - olio extravergine d'oliva - **Primo sale**
per guarnire chicchi di melagrana

1 Tritate finemente lo scalogno e fatelo rosolare nell'olio con qualche ago di rosmarino tritato. Unite il riso e fatelo tostare.

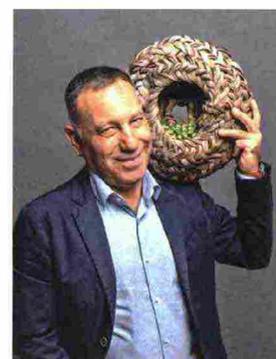
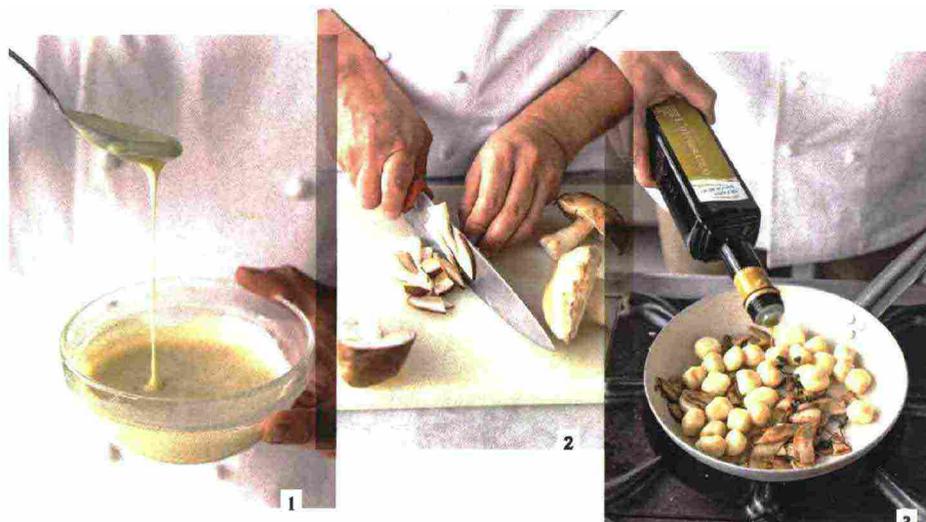
2 Aggiungete i cubetti di zucca, mescolate e incominciate a versare il brodo caldo poco alla volta, in modo di tenere il riso sempre sommerso a pelo d'acqua. Portate a cottura (circa 15 minuti).

3 Nel frattempo riducete il formaggio in scaglie. Quando il riso è cotto, mantecatelo con abbondante olio (circa 80 g) e il formaggio e regolate di sale. Guarnite con la melagrana e aghetti di rosmarino tritati e servite.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



DOMENICO FAZARI

I suoi uliveti, che la famiglia cura dal 1940, sono nel Parco dell'Aspromonte in Calabria. Domenico è riuscito a integrare la tradizione familiare con strumenti tecnologici innovativi. Ci ha presentato l'olio L'Ottobratico, dalla cultivar *Ottobratica*, un fruttato delicato, dal profumo di erba fresca, mela e sottobosco, in bocca note amare e piccanti contenute ed equilibrate.

Olearia San Giorgio, contrada Ricevuto 18, San Giorgio Morgeto (RC); olearia.eu.

GNOCCHETTI AI FUNGHI SU CREMA DI FORMAGGIO

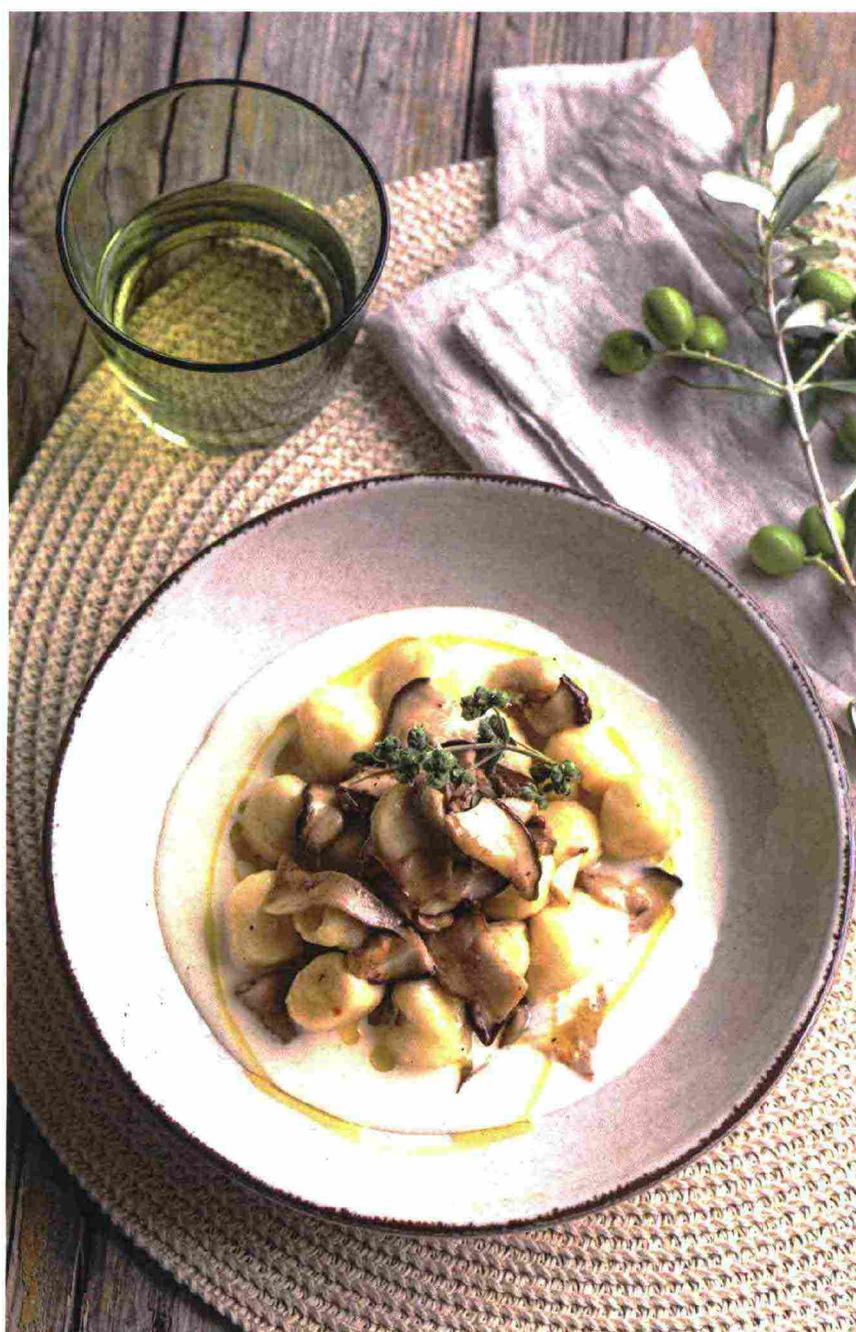
FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI

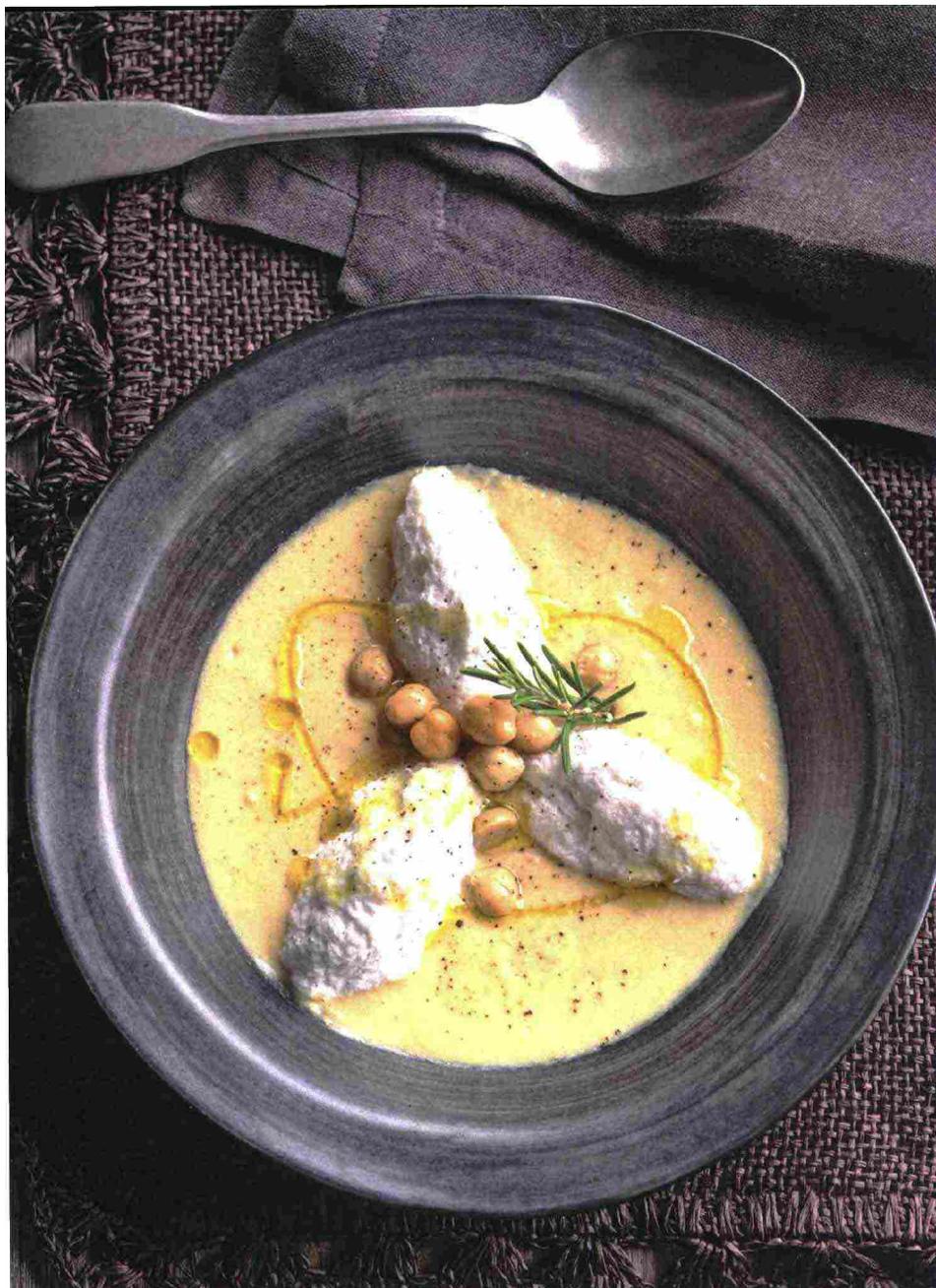
500 g di patate - 100 g di farina 00
- 1 uovo piccolo - 300 g di porcini - 1
spicchio d'aglio - 2 rametti di timo
- 2 dl di latte - 100 g di Parmigiano
o altro formaggio stagionato - olio
extravergine d'oliva L'Ottobratico - sale

1 Mettete il formaggio in ammollo nel latte per una notte. Il giorno dopo scolate il latte, portatelo a bollore in una pentola, unite nuovamente il formaggio e frullate bene fino a ottenere un composto cremoso. Lessate le patate e passatele al setaccio calde. Aggiungete la farina, l'uovo e sale e impastate fino a ottenere un composto morbido, che dividerete in gnocchetti.

2 Pulite i funghi, tagliateli a fettine e fateli appassire in una padella, quindi aggiungete l'aglio schiacciato, qualche cucchiaino d'olio e portate a cottura. Unite il timo, regolate di sale e tenete in caldo.

3 Lessate gli gnocchetti, scolateli e fateli saltare con i funghi. Serviteli sulla fonduta, completando con un giro d'olio e foglie di prezzemolo.





SCELTI DA SALE&PEPE

QUENELLE DI BACCALÀ MANTECATO SU VELLUTATA DI CECI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI

300 g di baccalà ammollato - sedano, carota e cipolla per il brodo - 1/2 porro - 1 patata - 300 g di ceci lessati - 1 spicchio d'aglio - rosmarino - salvia - olio extravergine d'oliva Villa Magra Grand Cru - sale - pepe

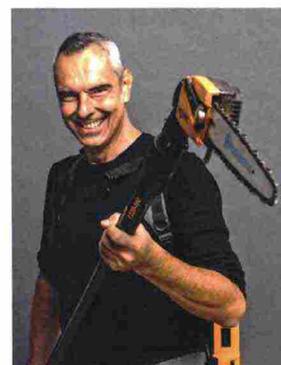
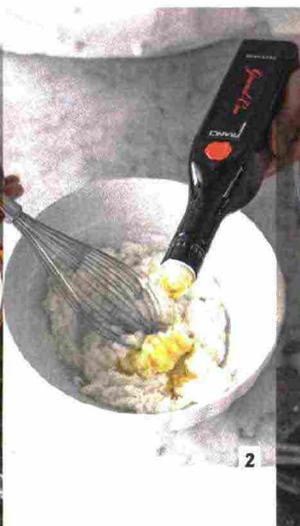
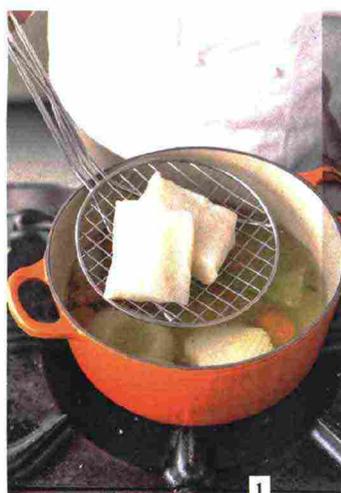
1 Lessate il baccalà in una casseruola d'acqua con sedano, carota e cipolla, scolatelo e privatelo della pelle e delle eventuali lisce. Pulite il porro e la patata, tagliateli finemente e soffriggeteli in una casseruola con abbondante olio, aggiungete il baccalà e fatelo ammorbidire.

2 Trasferitelo in una ciotola e versate l'olio a filo (circa 60 ml) fino a ridurlo in crema con l'aiuto di una frusta. Formate delle quenelle.

3 Scaldare i ceci con il loro liquido in una pentola. Soffriggete nell'olio qualche foglia di salvia, 2 rametti di rosmarino e l'aglio schiacciato, eliminateli e unite l'olio ai ceci. Frullate il tutto, tenendo da parte qualche cece, e regolate di sale. Servite la vellutata con le quenelle di baccalà e i ceci tenuti da parte e completate con olio, pepe e rosmarino.

GIORGIO FRANCI

Punta alla qualità assoluta nell'azienda di famiglia in Val D'Orcia, nata dall'uliveto storico Villa Magra, e valorizza le eccellenze con selezioni speciali e cru prodotti in microzone. Come il Villa Magra Gran Cru, 100% Frantoio, fruttato intenso, elegante e complesso, con profumo erbaceo e gusto potente, ampio e armonico. Frantoio Franci, via Achille Grandi 5, Montenero d'Orcia (GR); frantoiofranci.it.



SCELTI DA SALE&PEPE EXTRAVERGINE DA AMARE



TORTA AL CIOCCOLATO E ARANCE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI

1 pan di Spagna al cacao rotondo – 250 g di marmellata di arance – 300 g di succo d'arancia – 4 g di gelatina – 20 g di zucchero – 150 g di cioccolato fondente al 70% tritato – olio extravergine d'oliva Coratina per guarnire arancia a fettine – ribes

1 Preparate la "panna d'olio". Scaldate leggermente metà succo d'arancia, scioglietevi la gelatina e lo zucchero, fate raffreddare leggermente, aggiungete il succo d'arancia rimanente e 180 g di olio e frullate bene. Scaldate la panna d'olio in un pentolino e scioglietevi il cioccolato, ottenendo così una sorta di ganache. Tagliate il pan di Spagna in due dischi.
2 Bagnate il primo strato di pan di Spagna con un po' d'olio e spalmatelo con la marmellata, completate con un giro d'olio e appoggiate sopra il secondo strato.
3 Disponete la torta su una gratella e versatevi sopra la ganache fino a ricoprirla. Trasferite su carta da forno e fate raffreddare in frigo. Prima di servire decorate con l'arancia e un rametto di ribes.

DONATO CONSERVA

Nelle sua azienda Mimi, così chiamata in ricordo del padre, la valorizzazione delle cultivar locali va di pari passo con l'innovazione tecnologica. L'olio Coratina, al 100% di questa cultivar, è un fruttato intenso e avvolgente, con sentori di foglia, carciofo e spezie e gusto potente di ortaggi a foglia, mandorla e cicoria.

Mimi, contrada Gravinella sn, Modugno (BA), oliomimi.com.



1



2



3

100 sale&pepe



Agraria, qualità prima di tutto

Il bilancio

L'assemblea dei soci ha rinnovato il direttivo e reso noti i numeri: +21% del punto vendita di Riva, uva e olive poche, «ma la resa è ottima»

di Chiara Turrini

RIVA «Nonostante» è stata la parola chiave, nel corso dell'assemblea dei soci dell'Agraria di Riva del Garda, che si è tenuta ieri pomeriggio al Palacongressi. Un'occasione - oltre che per rinnovare il direttivo - anche per fare il bilancio delle produzioni per il 2021 e per quanto possibile riferire oggi dell'anno in corso. «Nonostante una speculazione impressionante delle risorse - combustibili e alimentari - che hanno fatto impennare i costi di qualsiasi bene; nonostante la guerra in Ucraina; nonostante alcune situazioni piuttosto estreme lo scorso anno, come una minore produzione di uve al -17%, e un'annata olivicola pessima con una scarsità di produzione, -80% - ha detto il presidente di Agraria, Giorgio Planchestainer - nonostante tutto, si può dire che negli ultimi anni Agraria Riva del Garda è

sempre riuscita a mantenere un buon bilancio con ottimi risultati del fatturato di vendita, anche in annate difficili date o dalla produzione o da situazioni esterne non favorevoli». Si tratta, assicurano, del sistema Agraria, costruito sulla qualità delle lavorazioni sia interne che dei soci. **Scarse risorse, buone vendite**

La buona qualità dei vini, è emerso in sede di assemblea, seppur con un conferito minore dell'anno precedente, ha comunque portato valore nelle vendite di vino all'ingrosso. Sia in negozio che verso l'esterno c'è stato uno sviluppo positivo. Il punto vendita La Corte del Tipico, a Riva, ha fatto il botto con un -21%, fatturando 4.246.256 euro. Inoltre, la vendita online iniziata l'anno scorso, per il mercato di Italia e Germania, ha fatturato oltre 96 mila euro. Non solo: l'apertura della nuova area degustazione ha da subito riscosso un grande successo tra la clientela. La Galleria del Gusto, così si chiama la nuova area, ha anche l'obiettivo di preparare il personale e affinare le tecniche di accoglienza in previsione futura. Il fatturato 2021, ha detto il presidente, è inferiore all'anno precedente, ma la flessione è minima: 12.388.451 euro contro i 13.244.615 del 2020. E ancora nonostante questi dati, e nonostante la flessione del conferito della vendemmia (31mila quintali e mezzo contro i quasi 38 mila del

2020), i soci sono stati remunerati senza scostamenti rispetto agli anni precedenti.

Uva e cantina

Quest'anno la produzione di uva ha toccato il -35%, mentre, nel 2021, tre grosse grandinate e il forte vento avevano abbattuto la quantità della produzione. «In compenso, - ha detto il presidente - la buona gestione e cura dei soci e le attente lavorazioni in Cantina hanno limitato i danni. Si è trattato di una vendemmia difficile, in cui si è reso necessario un grande impegno di selezione e di programmazione della vendemmia, ma i risultati hanno valso poi lo sforzo fatto». Lo sforzo ha pagato in termini di qualità con prestigiosi riconoscimenti e apprezzamenti nazionali ed internazionali ottenuti, a livello locale, «ma anche in Paesi lontani su traino del nostro olio».

Nel 2022 «il caldo e la siccità estiva sono stati contrastati con un corretto utilizzo dell'irrigazione, e la programmazione della vendemmia ci ha permesso di produrre dei vini che fin dai primi assaggi esterni hanno ottenuto giudizi ampiamente positivi. Possiamo dirci, quindi, fiduciosi per le prospettive di mercato dei nostri vini, anche se in questo periodo risulta molto difficile fare previsioni. Si tratta in ogni caso di un'ulteriore conferma dell'operato generale della cooperativa, che deve però essere d'incentivo a fare ancora meglio».

Olive e frantoio

Record negativo per la raccolta dell'oliva nel 2021. Poco ma buono, hanno dichiarato in assemblea. «Ciononostante, - ha detto Planchestainer - la qualità del poco olio ottenuto è stata molto apprezzata e ha conseguito i consueti premi, tra questi cito il decimo anno consecutivo per il massimo riconoscimento del Gambero Rosso, ovvero le 3 foglie». La clientela del frantoio è in costante aumento, dicono da Agraria, nonostante gli aumenti delle moliture, «che abbiamo dovuto imporre a causa dell'aumento dei costi energetici». «L'olio che stiamo ottenendo ora è già sul mercato e sta registrando molti consensi e vendite importanti: la situazione per intanto è, quindi, molto positiva».

Anche quest'anno, ad inizio campagna, il frantoio ha confermato la certificazione nel livello più alto dello standard alimentari internazionali, per affrontare il mercato mondiale.

Il direttivo

L'assemblea dei soci ha anche rieletto i tre consiglieri del cda in scadenza: Walter Chisté, Fabio Pellegrini e Luca Rigatti sono stati riconfermati dalla base sociale, in presenza dell'assessor provinciale all'agricoltura Giulia Zanotelli, l'omologo di Riva Lorenzo Pozzer e il presidente di Cavit, Lorenzo Libera. L'assemblea si è chiusa con soddisfazione, dandosi appuntamento al prossimo anno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Oliva Nonostante la scarsa produzione, la qualità rimane altissima © Agraria Riva



RIVA DEL GARDA

Spiaggia Olivi, una vetrina per 30 aziende

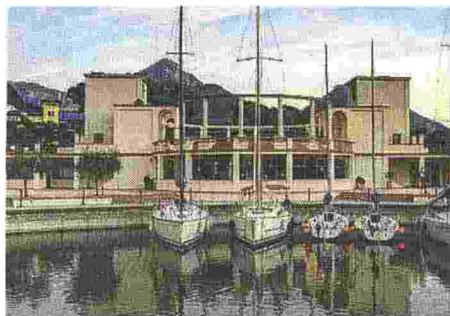
Spiaggia Olivi, la struttura nata nel 1934 e per anni luogo serale, diventa una vetrina con possibilità di networking per 30 aziende locali ma anche Campari che presenterà il suo Lallier Champagne.

a pagine: 5 **Zamattio**

Spiaggia Olivi ora ospita il «Club delle eccellenze» Riva del Garda Fierecongressi, il progetto per 30 imprenditori locali e nazionali

TRENTO Taglio di nastro ieri del «Club delle eccellenze» di Spiaggia Olivi di Riva del Garda, la nuova iniziativa lanciata da Riva del Garda Fierecongressi che punta a riunire il mondo dell'imprenditoria trentina nella storica struttura realizzata nel 1934 dall'architetto Giancarlo Maroni e inaugurata dal poeta Gabriele D'Annunzio, da sempre luogo di eventi e discoteca con Franco Chemolli fino alla chiusura nel 2003, oggi luogo per eventi per 30 imprese e associazioni trentine e nazionali che hanno scelto di aderire al club, partecipando con proprie iniziative. L'iniziativa è stata lanciata ieri sera in occasione di un evento presentato dalla giornalista Maria Concetta Mattei — alla presenza di 150 persone tra rappresentanti di imprese e autorità — durante il quale è stata ripercorsa la vita della struttura di proprietà del Comune, presa in gestione nel 2019 da Riva del Garda Fierecongressi ed ora rilanciata.

«Ogni anno ospitiamo nelle nostre strutture eventi di società medico-scientifiche, congressi e manifestazioni nazionali e internazionali, meeting di aziende da tutta Italia e non solo,



ma con questo progetto puntiamo a fare ancora di più per essere punto di riferimento e di sviluppo per le imprese locali — spiega Roberto Pellegrini, presidente di Riva del Garda Fierecongressi — qui nel meraviglioso spazio di Spiaggia Olivi c'è l'esclusività che ha reso unici nel mondo non solo Riva del Garda e il Trentino, ma anche le imprese che vi operano».

Dare spazio al mondo dell'imprenditoria trentina mettendo a disposizione una sede per

eventi di grande valore, dove poter sviluppare nuove occasioni di incontro e iniziative di networking; con questo obiettivo nasce il Club delle Eccellenze, che riunisce imprese e associazioni del territorio e nazionali. Le 30 aziende che hanno aderito sono: Agraria Riva del Garda, Alto Garda Servizi, Alpilegno, Aquafil, Arcese, Azienda agricola Troscioltura Armani, Cassa Rurale Alto Garda Rovereto, Coop Alto Garda, Dana, Del Fabbro, Distilleria Marzadro, Elimp, Fondazione Caritro, Fotoshoe, Fraglia della Vela Riva, Garda Dolomiti, GPI, Graffiti, Gruppo Mezzacorona, Iriti, Lallier Champagne (del Gruppo Campari), Martinelli e Co 1959, Metalsistem, On The Go, Planet Bevande, Pregis, Radio Italia, Reale Mutua Assicurazioni, Terme di Comano. In questo contesto sono inoltre state stipulate collaborazioni come quella con l'Università di scienze enogastronomiche di Pollenzo, che ha visto ieri la presenza di Silvio Barbero, vice presidente dell'Università oltre che di Slow Food Italia.

Marzia Zamattio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182263

Il rilancio di Spiaggia Olivi spazio per eventi d'impresa

RIVA Dare spazio al mondo dell'imprenditoria trentina mettendo a disposizione una sede per eventi di grande valore per posizione, fascino e storia: nasce con questo obiettivo il Club delle Eccellenze di Spiaggia Olivi promosso da Riva del Garda Fierecongressi. L'iniziativa è stata lanciata ufficialmente in occasione di un appuntamento organizzato proprio a Spiaggia Olivi, che ha visto la partecipazione circa 150 invitati. «Ogni anno ospitiamo nelle nostre strutture eventi di società medico-scientifiche, congressi e manifestazioni nazionali ed internazionali - ha introdotto Roberto Pellegrini, presidente di Riva del Garda Fierecongressi - così come meeting di aziende che provengono da tutta Italia e non solo, ma con questo nuovo progetto puntiamo a fare ancora di più per essere punto di riferimento e di sviluppo per le

imprese locali. Qui, nel meraviglioso spazio di Spiaggia Olivi, c'è l'esclusività che ha reso unici nel mondo non solo Riva del Garda e il Trentino, ma anche le imprese che vi operano. Il progetto del Club mette insieme una rete di eccellenze che renderà Spiaggia Olivi un luogo di incontro in cui esaltare le qualità e i valori economici, sociali e culturali più significativi del territorio. Attraverso l'utilizzo di questo spazio per i loro eventi, le imprese potranno accrescere le loro relazioni strategiche e commerciali facendosi al contempo parte attiva nel processo di valorizzazione di questo patrimonio storico e architettonico. In previsione, Spiaggia Olivi raddoppierà le giornate di occupazione dei suoi spazi». Sono 30 i primi aderenti al Club delle Eccellenze: Agraria Riva Del Garda, Alto Garda Servizi, Albilegno, Aquafil,



Arcese, Azienda Agricola Troscultura Armanini, Cassa Rurale Alto Garda Rovereto, Coop Consumatori Alto Garda, Dana, Del Fabbro, Distilleria Marzadro, Elimp, Fondazione Caritro, Fotoshoe, Fraglia della Vela Riva, Garda Dolomiti, GPI, Graffiti, Gruppo Mezzacorona, Iiriti, Lallier Champagne, Martinelli e Co 1959, Metalsistem, On The Go, Planet Bevande, Pregis, Radio Italia, Reale Mutua Assicurazioni, Terme di Comano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



itinerari
e sapori

Al via «A tutto bollicine» Cinquanta giorni di eventi tra visite e degustazioni

di
Francesca
Negri

Oltre 50 giorni di eventi e iniziative dedicati alle bollicine attendono lungo la Strada del vino e dei sapori del Trentino, dalla Vallagarina alla Valsugana, dal Lago di Garda dall'Altopiano di Pinè, dalla Piana Rotaliana alla Valle di Cembra, passando per Tren-

Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina di La-Vis, Cantina Endrizzi, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Sociale Trento, Cantina Toblino, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cembra Cantina di Montagna, Cenci Trentino, Dorigati, Ferrari

Trento, Fondazione E. Mach, Madonna delle Vittorie, Maso Martis, Mas dei Chini, Monfort, Moser Trento, Pedrotti Spumanti, Società Agricola Fratelli Pelz, Terre del Lagorai, Villa Corniole e Vivallis. Per chi ama le esperienze outdoor c'è «Taste&Walk», passeggiate all'aria aperta alla scoperta di vari territori, abbinate a interessanti degustazioni da fruire in autonomia. Tante le iniziative collaterali: il 10 e il 17 dicembre alle 10, ad esempio, Maso Martis a Martignano di Trento organizza una visita guidata in cantina e nel vigneto con degustazione di quattro Trentodoc aziendali in abbinata a prodotti locali.

Giovedì primo dicembre alle 19.30 alla Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè è in programma «Sparkling cooking

class», uno speciale corso di cucina dedicato al Natale, in abbinamento al Trentodoc di Cantina Roverè della Luna Aichholz. Sabato 3 dicembre alle 20, invece, sarà la volta di «Bollicine all'anfora», una cena con il produttore, in compagnia del Trentodoc di Vivallis, al ristorante L'Anfora di Trento. Mercoledì 7 dicembre alle 19.30, l'appuntamento è invece alla Cantina storica Rotari di San Michele all'Adige una cena a cura dello chef stellato Giovanni D'Alitta, accompagnato alle bollicine Rotari e a musica dal vivo. Ma il programma propone anche molti altri appuntamenti e tutti gli eventi sono consultabili su www.tastetrentino.it/atuttobollicine.



to. Questo è quello che propone la rassegna «A tutto bollicine», in programma fino all'8 gennaio in tutta la provincia di Trento.

Si parte con le «Esperienze di gusto», come «Natale in enoteca» a Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino: fino all'11 dicembre si potranno degustare, dalle 17 alle 22, una vasta selezione di etichette di Trentodoc. Per chi invece vorrà andare a scoprire il prodotto direttamente dove nasce, tutti i fine settimana del periodo si ripete anche «Weekend in cantina speciale Trentodoc», visite guidate o degustazioni che coinvolgono una trentina di cantine del territorio: Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola Endrizzi Elio, Azienda Agricola Zeni Roberto,





Gusto

A tutto bollicine,
cinquanta giorni
di visite e assaggi

di **Francesca Negri**
a pagina 11

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182263

itinerari
e sapori

Al via «A tutto bollicine»

Cinquanta giorni di eventi tra visite e degustazioni

 di
**Francesca
Negri**

Oltre 50 giorni di eventi e iniziative dedicati alle bollicine attendono lungo la Strada del vino e dei sapori del Trentino, dalla Vallagarina alla Valsugana, dal Lago di Garda dall'Altopiano di Pinè, dalla Piana Rotaliana alla Valle di Cembra, passando per Tren-

Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina di La-Vis, Cantina Endrizzi, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Sociale Trento, Cantina Toblino, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cembra Cantina di Montagna, Cenci Trentino, Dorigati, Ferrari

Trento, Fondazione E. Mach, Madonna delle Vittorie, Maso Martis, Mas dei Chini, Monfort, Moser Trento, Pedrotti Spumanti, Società Agricola Fratelli Pelz, Terre del Lagorai, Villa Corniole e Vivallis. Per chi ama le esperienze outdoor c'è «Taste&Walk», passeggiate all'aria aperta alla scoperta di vari territori, abbinata a interessanti degustazioni da fruire in autonomia. Tante le iniziative collaterali: il 10 e il 17 dicembre alle 10, ad esempio, Maso Martis a Martignano di Trento organizza una visita guidata in cantina e nel vigneto con degustazione di quattro Trentodoc aziendali in abbinata a prodotti locali.

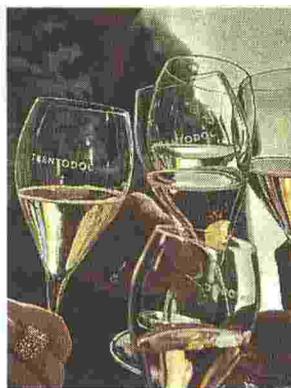
Giovedì primo dicembre alle 19.30 alla Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè è in programma «Sparkling cooking

class», uno speciale corso di cucina dedicato al Natale, in abbinamento al Trentodoc di Cantina Roverè della Luna Aichholz. Sabato 3 dicembre alle 20, invece, sarà la volta di «Bollicine all'anfora», una cena con il produttore, in compagnia del Trentodoc di Vivallis, al ristorante L'Anfora di Trento. Mercoledì 7 dicembre alle 19.30, l'appuntamento è invece alla Cantina storica Rotari di San Michele all'Adige una cena a cura dello chef stellato Giovanni D'Alitta, accompagnato alle bollicine Rotari e a musica dal vivo. Ma il programma propone anche molti altri appuntamenti e tutti gli eventi sono consultabili su www.tastetrentino.it/atuttobollicine.



to. Questo è quello che propone la rassegna «A tutto bollicine», in programma fino all'8 gennaio in tutta la provincia di Trento.

Si parte con le «Esperienze di gusto», come «Natale in enoteca» a Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino: fino all'11 dicembre si potranno degustare, dalle 17 alle 22, una vasta selezione di etichette di Trentodoc. Per chi invece vorrà andare a scoprire il prodotto direttamente dove nasce, tutti i fine settimana del periodo si ripete anche «Weekend in cantina speciale Trentodoc», visite guidate o degustazioni che coinvolgono una trentina di cantine del territorio: Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola Endrizzi Elio, Azienda Agricola Zeni Roberto,





L'iniziativa fino all'8 gennaio

Trento doc e panettone

L'abbraccio goloso del Natale in enoteca

Non solo mercatini. Il periodo delle feste natalizie sarà l'occasione, in Trentino, per scoprire il variegato mondo delle bollicine grazie alla vasta offerta messa in campo dalla Strada del Vino e dei Sapori: settanta soci che per cinquanta giorni propongono iniziative ed eventi fino all'8 gennaio, sotto l'insegna "A tutto bollicine lungo #stradavinotrentino".

Uno degli appuntamenti più rilevanti è Natale in Enoteca, ospitato a Palazzo Roccabruna a Trento fino all'11 dicembre: i visitatori, dalle 17 alle 22, avranno la possibilità di degustare una selezione di Trentodoc. Per gli appassionati e per chi vuole avvicinarsi a questo mondo, ci sarà la possibilità di andare direttamente dove le bollicine nascono, ovvero le aziende vitivinicole che resteranno aperte nei fine settimana. Visite

guidate, per chi desidera, accompagnate dalle degustazioni, potranno essere programmate in molte di cantine trentine: Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola Endrizzi Elio, Azienda Agricola Zeni Roberto, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina di La-Vis, Cantina Endrizzi, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Sociale Trento, Cantina Toblino, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cembra Cantina di Montagna, Cenci Trentino, Dorigati, Ferrari Trento, Fondazione E. Mach, Madonna delle Vittorie, Maso Martis, Mas dei Chini, Monfort, Moser Trento, Pedrotti Spumanti, Società Agricola Fratelli Pelz, Terre del Lagorai, Villa Corniole e Vivalis.

Se al piacere delle bollicine si vuole abbinare una passeggiata alla scoperta del territorio, si può puntare

su Taste&Walk. Tre le offerte per i visitatori: la camminata tra vigneti e panorami sulla collina di Trento, con visita e degustazione in due cantine biologiche (fino al 23 dicembre dal lunedì al sabato); la passeggiata tra storia, fontane e sapori (dal mercoledì al sabato fino all'8 gennaio) nel centro storico di Trento, con un brindisi finale – firmato Trentodoc – e pranzo in ristorante tipico; infine la passeggiata tra bosco e vigneto, a Rovereto, con brindisi e pranzo conclusivi in città (fino al 17 dicembre dal lunedì al sabato). E se qualcuno volesse trasformare la vacanza in Trentino in un'esperienza enogastronomica può farlo con Viaggi di gusto speciale Trentodoc, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino è a disposizione degli enoturisti per costruire un pacchetto su misura.

– g.m.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sorsasso

Domasino,
Terre Lariane Bianco Igt 2021



TIPICITÀ



Verdesa 50%, Trebbiano 40%,
Sauvignon 10%

Paglierino chiaro con riflessi lu-
minosi, profumo delicato di erba, mela,
pompelmo. Fresco, sapido con sapore
agrumato, molto piacevole; particolare.

FASCIA DI PREZZO tra 10 e 15 €

Tenuta La Vigna

Monte Bruciato, Capriano del
Colle Rosso Riserva Doc 2019



TIPICITÀ



Merlot 45%, Marzemino 40%,
Sangiovese 15%

Rubino fitto, aranciato sull'un-
ghia. Profumo di frutti surmaturi, con-
fettura di more, lamponi, nota floreale
intensa. Molto ricco, concentrato, di
corpo, con tannini decisi ma setosi, di-
screta acidità e persistenza. Corpulento
dall'animo nobile.

FASCIA DI PREZZO tra 20 e 30 €

Conte Vistarino

p. 92 < >

Pernice, Pinot nero dell'Oltrepò
Pavese Doc 2018



TIPICITÀ



Pinot nero 100%

Rubino scarico, profumo di ma-
rasca, legna arsa, melograno, sottobo-
sco. Palato sinfonico, con alti di frutti
rossi e bassi fumé e di legni arsi, ottima
persistenza. In fase primordiale: in due-
tre anni si svilupperà ottimamente.

FASCIA DI PREZZO tra 40 e 50 €

Trentino

ORI: 15
ARGENTI: 16
BRONZI: 10
PREMI SPECIALI: 2

Cavit

Altemasi, Trentodoc Pas Dosé 2017



TIPICITÀ



Chardonnay 60%, Pinot nero 40%

Paglierino brillante, perlage mol-
to fine e persistente. Profumo di crosta
di pane, tocco minerale (pietra focaia)
e di pera. La buona maturità del frut-
to in bocca lo rende equilibrato anche
senza dosaggio, buona persistenza.

FASCIA DI PREZZO tra 30 e 40 €

Cembra Cantina di Montagna

Oro Rosso, Trentodoc Riserva
Dosaggio Zero 2017



TIPICITÀ



Chardonnay 100%

Brillante con riflessi lumino-
si, perlage molto fine. Al naso note di
brioche, lime, mela verde. Corpo snello
con intensità gustativa e persistenza.
Equilibrio tra la freschezza e il residuo
zuccherino contenuto, anche grazie
alla maturità del frutto.

FASCIA DI PREZZO tra 30 e 40 €

Cesarini Sforza

1673, Trentodoc Riserva 2014



TIPICITÀ



🍷 Chardonnay 100%

🌟🌟 Colore paglierino brillante con riflessi dorati, al naso è complesso e intenso: pasticceria, frutta candita, mela, roccia. Teso al palato, ma dalla grande struttura e cremosità; ha un'ottima persistenza.

FASCIA DI PREZZO tra 30 e 40 €

Cesarini Sforza

Aquila Reale, Trentodoc Riserva 2012



TIPICITÀ



🍷 Chardonnay 100%

🌟🌟 Dorato brillante, perlage finissimo, naso complesso e intenso: crema di limone, agrumi, brioche, glicine. In bocca è denso, complesso, fresco: struttura e concentrazione di frutto sono ben equilibrati dal basso residuo zuccherino; ottima persistenza.

FASCIA DI PREZZO tra 40 e 50 €

Cesarini Sforza

1673, Trentodoc Rosé 2015



TIPICITÀ



🍷 Pinot nero 100%

🌟🌟 Bel colore rosa tenue brillante, profumo di fragoline, ciliegia croccante, fiori bianchi, pasta di pane. Palato ben assestato, concentrazione di frutto, potenza, lunghezza.

FASCIA DI PREZZO tra 30 e 40 €

Endrizzi

Gran Masetto, Vigneti delle Dolomiti Igt 2016



TIPICITÀ



🍷 Teroldego 100%

🌟🌟 Rubino molto carico, profumo altrettanto intenso ed elegante di viola passita, mora, tocco di uva passa e finale balsamico. Sorso monumentale, estremamente elegante, denso, profondo, con notevole equilibrio di struttura tra tannini e zuccheri.

FASCIA DI PREZZO tra 40 e 50 €

Andrea Forti Wines

Andrè Rosé, Vino Spumante 2017



TIPICITÀ



🍷 Pinot nero 60%, Chardonnay 40%

🌟🌟 Rosato buccia di cipolla, brillante, perlage fine. Profumo intenso di pesca, mela rossa e tocco roccioso. In bocca è ricco, fruttato e minerale, con discreta concentrazione di frutto e buona persistenza, equilibrio di zuccheri e acidità. Esemplare.

FASCIA DI PREZZO tra 15 e 20 €

Mezzacorona

Musivum, Trentino Pinot grigio Superiore Doc 2016



TIPICITÀ



🍷 Pinot grigio 100%

🌟🌟 Paglierino intenso con riflessi dorati, al naso è fruttato, con sentori di pera e crema con tocco speziato (cannella). Sorso di stoffa, con ottima acidità, frutto e mineralità (rocciosa), sapidità finale con retrogusto speziato.

FASCIA DI PREZZO tra 40 e 50 €

Mezzacorona

Castel Firmian, Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2018 **p. 93**



Teroldego 100%

🍷🍷 Rubino intenso con unghia violacea, profumo elegante di piccoli frutti neri, cassis, mora, nota tostata ben dosata. Bocca con tannino voluminoso ma smussato, buona concentrazione di frutto, retrogusto fresco e succoso; buona persistenza.

FASCIA DI PREZZO tra 15 e 20 €

Cantina di Riva

Brezza Riva, Trentodoc Riserva Pas Dosé 2017



Chardonnay 100%

🍷🍷 Paglierino intenso con riflessi dorati, naso altrettanto intenso con nota vanigliata maritata a mela, timo fresco. Bocca equilibrata, ottenuta da maturità dell'uva, ottima acidità, concentrazione di frutto. Ha lunghezza e finale minerale.

FASCIA DI PREZZO tra 30 e 40 €

Cantina di Riva

Loré, Trentino Chardonnay Doc 2020



Chardonnay 85%,
Manzoni bianco 15%

🍷🍷 Paglierino brillante, profumo intenso di agrume (mandarino), fior di melo e piacevole cannella. Grande equilibrio gustativo tra brillantezza del frutto e freschezza, retrogusto agrumato e buona persistenza. Stile Puligny con mineralità trentina.

FASCIA DI PREZZO tra 15 e 20 €

Cantina di Riva

Maso Élesi, Trentino Pinot nero Superiore Doc 2018 Biologico



Pinot nero 100%

🍷🍷 Rubino scarico, riflessi aranciati. Naso tipico di frutti rossi, fragoline, ribes, viola candita. In bocca è maturo, sapido e fresco, con tannino setoso. Ha grande piacevolezza di beva che sembra indicatore di semplicità, ma dimostra persistenza.

FASCIA DI PREZZO tra 20 e 30 €

Cantina Rotaliana di Mezzolombardo

R, Trentodoc Riserva Brut 2012



Chardonnay 75%, Pinot nero 25%

🍷🍷 Dorato brillante, bel perlage luminoso e fitto. Naso ampio con note di pasticceria secca, tocco sulfureo-minerale, lime e mela. In bocca ottimo equilibrio tra zuccheri e acidità, retrogusto minerale-roccioso, tocco di acacia piacevole; persistente.

FASCIA DI PREZZO tra 20 e 30 €

Rotari

Flavio, Trentodoc Riserva 2013 **p. 93**



Chardonnay 100%

🍷🍷 Colore dorato con riflessi luminosi, profumo intenso e complesso: mela matura, brioche, frutti canditi, pesca. Bella bocca: piena, ricca, fresca, con ritorno delle sensazioni olfattive, buon equilibrio acidità-zuccheri-densità del frutto; persistente.

FASCIA DI PREZZO tra 50 e 70 €