

{ le selezioni }

Vino wine Wein Vino wine Wein



Vino wine Wein Vino wine Wein

Vini tipici del territorio, ottenuti dai vigneti posti nelle zone più vocate e condotti per esprimere al meglio le peculiarità del territorio. Ogni operazione, dal vigneto alla cantina, è eseguita con estrema cura per far emergere quello che l'Alto Garda viticolo è in grado di offrire.

{ maso élesi }

Pinot Nero Trentino Superiore Biologico

Vendemmia 2014

Pinot Nero Trentino Superiore Biologico

Un vigneto ad altissima vocazione per il Pinot Nero condotto in modo biologico.

VIGNETO

Andamento stagionale: l'annata 2014 è stata molto difficile e caratterizzata da un andamento climatico avverso, ma al di là di ogni aspettativa i risultati sui vini sono estremamente interessanti. La ripresa vegetativa dei vigneti è avvenuta in leggero anticipo rispetto alla media degli ultimi anni. Il mese prima della fioritura è stato il periodo più lungo dell'anno con assenza di precipitazioni. La fioritura è avvenuta precocemente e già a fine maggio molti vigneti erano in piena fioritura. Nel periodo estivo si sono ripetute moltissime precipitazioni, soprattutto nei mesi di luglio e agosto (quasi 350 mm di acqua caduta e soli 23 giorni senza pioggia). Gli effetti di questa bagnatura costante sono andati a compromettere la sanità delle uve e della parete fogliare, ma l'alta vocazione della zona verso questa varietà ha permesso di cogliere uve mature e comunque sane. La vendemmia si è svolta il 19 settembre con un'attenta selezione delle uve in vigna.

Varietà di uva utilizzata: Pinot Nero.

Zona di provenienza: un unico vigneto posto a Padaro ai piedi del monte Baone e immerso, con il suo maso, in un bosco di lecci.

Tipologia del terreno: terreno poco profondo, di medio impasto, dotato

di un buon contenuto in argilla e tendente al calcareo.

Forma di allevamento: Guyot.

Produzione: meno di 60 quintali di uva ad ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva è stata trasportata rapidamente in cantina, dove è stata subito diraspata e gli acini interi sono stati fatti cadere in un apposito serbatoio in acciaio per la fermentazione alcolica. Inizialmente è stata eseguita una macerazione pre-fermentativa a freddo per 3 giorni a 12°C. La fermentazione alcolica è avvenuta a temperatura compresa fra 23 e 24°C con macerazione sulle bucce per 10 giorni. A fine ottobre, al termine della fermentazione alcolica, il vino è stato posto in barrique e tonneau da 500 l in rovere francese (1/3 nuovi) per l'affinamento. A inizio novembre 2015, dopo un anno di affinamento, il vino è stato assemblato ed imbottigliato il 20 novembre, producendo 2.233 bottiglie. L'affinamento in bottiglia si protrarrà per 6 mesi, fino a primavera 2016.



750 ml
13,11 % vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino si presenta con un colore rosso rubino scarico luminoso con leggera trasparenza. A seguito di una breve ossigenazione offre al naso una elegante complessità di sfumature odorose: note di frutta rossa fresca, che vanno dalla mora alla marasca, e note floreali di rosa, sono ben integrate con sentori più speziati di ginepro, vaniglia, cacao amaro. C'è l'essenzialità e la purezza odorosa del vitigno di partenza. Al palato il vino mostra ancora una grande eleganza ed equilibrio fatto di tannini compatti, ma armonici, e una bella sensazione di freschezza e di sapidità che ne danno grande profondità. Resta in bocca il richiamo alle sensazioni odorose percepite in precedenza. Vino giovane, pronto, ma sicuramente da evoluzione.

DATI ANALITICI

In rapporto all'annata:

Grado alcolico: 13,11%Vol.

Zuccheri: 0,2 g/l.

Estratto Secco Totale: 25,3 g/l.

Acidità totale: 4,94 g/l.

pH: 3,46.

ABBINAMENTI

Si abbina con antipasti di salumi saporiti e affumicati, con carne di agnello, filetto di maiale e selvaggina da piuma. Da provare con costolette di agnello alle erbe o terrina di coniglio alle erbe aromatiche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16-18°C, in bicchieri ampi e un'ora dopo la stappatura.

Maso Élesi

Formato (litri)	Tipo	Bott. per cartone	Misure cartone (Larg x Alt x Profondità)
0,75	borgognotta	6	cm 33,8 x 16,2 x 24

Peso bottiglia	Peso cartone	Pallettizzazione		
		n. cartoni	peso	altezza
kg 1,335	kg 8,56	80	kg 705	cm 145



0,75 l

{ maso lizzone }

Rosso Vigneti delle Dolomiti Igt

Vendemmia 2013

Rosso Vigneti delle Dolomiti Igt

Ambiente, vitigno e uomo hanno contribuito in egual misura per produrre questo vino.

IN VIGNA: CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale: l'annata 2013 è stata una delle migliori annate per tutti i vini prodotti: generosa sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo. Il germogliamento e la fioritura sono stati tardivi per via del tardo inverno e della primavera abbastanza freschi, e le abbondanti precipitazioni hanno permesso che queste fasi avvenissero in modo uniformemente abbondante. Anche la fioritura è stata abbastanza tardiva e le fresche temperature riscontratesi fino a fine giugno, hanno permesso di bloccare infezioni fungine, che altrimenti, a causa delle abbondanti precipitazioni, sarebbero state causa di grossi problemi sanitari. L'estate abbastanza calda e secca ha permesso un decorso regolare delle successive fasi fenologiche. La maturazione delle uve si è protratta con condizioni meteorologiche ottimali, in cui le precipitazioni sono state un sollievo contro la siccità. Le produzioni sono state abbondanti, ma, nei vigneti più equilibrati in cui le rese sono inferiori, come in questo caso, la qualità della produzione è stata eccezionale.

Le uve sono state colte in stadio ottimale di maturazione e perfettamente sane, l'11, il 14 ed il 16 ottobre.

Varietà di uva utilizzata: 10% di Merlot, 80% di Cabernet Sauvignon e 10% di Cabernet Franc.

Zona di provenienza: un unico vigneto posto a Ceniga davanti a Maso Lizzone. Si tratta di una zona calda, esposta ad est in cui le uve riescono a raggiungere la maturazione ottimale.

Tipologia del terreno: terreni a scheletro prevalente, di medio impasto, dotati di un buon contenuto in argilla e tendenti al calcareo.

Forma di allevamento: Guyot.

Produzione: 70-80 quintali di uva ad ettaro.

IN CANTINA: VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva è stata trasportata rapidamente in cantina, dove è stata subito diraspata e gli acini interi sono stati fatti cadere in un apposito vinificatore in acciaio per la fermentazione alcolica. La fermentazione alcolica è avvenuta a temperatura compresa fra 23 e 24°C con macerazione sulle bucce per 15 giorni per tutte le varietà. A inizio novembre, al termine della fermentazione alcolica e dopo



750 ml
13,73 % vol

un primo travaso, il vino è stato posto in legno per l'affinamento: metà del prodotto in botte di rovere e metà in apposite barriques di rovere francese (prevalentemente nuove). A metà ottobre 2014, dopo 11 mesi di affinamento, il vino è stato assemblato: una parte è stata posta in una botte in legno per un ulteriore affinamento, l'altra parte è stata imbottigliata il giorno 25 ottobre per produrre 1.890 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso ed una buona consistenza. A seguito di una breve ossigenazione offre al naso un intenso e fine intreccio di sfumature odorose: dapprima note di frutta rossa matura e speziate, poi note più eleganti di vaniglia, burro cacao, cioccolato dolce e caffè, ed infine una nota minerale abbastanza decisa. Al palato il vino riempie la bocca con intensità, equilibrio ed armonia delle sue componenti morbide e dure e si fa notare per la persistenza con cui rilascia i suoi aromi e soprattutto quella nota minerale percepita al naso. Da evoluzione, ma splendido anche nell'immediato.

DATI ANALITICI

In rapporto all'annata:
Grado alcolico: 13,73%Vol.
Zuccheri: 0,8 g/l.
Estratto Secco Totale: 31,0 g/l.
Acidità totale: 4,90 g/l.
pH: 3,65.

ABBINAMENTI

Si abbina con primi conditi con ragù importanti o di selvaggina, con carni lavorate e con selvaggina da piuma in salsa. Da provare con carré di agnello alle erbe aromatiche o tacchino ripieno con marroni di Drena.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18-20°C, in bicchieri ampi e un'ora dopo la stappatura

PREMI

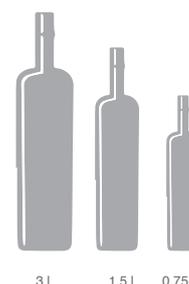
IWSC International Wine & Spirit Competition
Emozioni dal mondo. Merlot e Cabernet insieme



Maso Lizzone

Formato (litri)	Tipo	Bott. per cartone	Misure cartone (Larg x Alt x Profondità)
0,75 1,5 3	bordolese	6	cm 32,5 x 17 x 24,5

Peso bottiglia	Peso cartone	Pallettizzazione		
		n. cartoni	peso	altezza
kg 1,355 kg 2,790 kg 4,835	kg 8,65	88	kg 780	cm 147



{ créa® }

Merlot Trentino Doc

Vendemmia 2013

Selezione di uve Merlot
(Merlot Trentino Doc)

Créa è stato vinificato con le migliori uve provenienti dai vigneti più vocati alla coltivazione del vitigno Merlot.

IN VIGNA: CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale: l'annata 2013 è stata una delle migliori annate per tutti i vini prodotti: generosa sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo. Il germogliamento e la fioritura sono stati tardivi per via del tardo inverno e della primavera abbastanza freschi, e le abbondanti precipitazioni hanno permesso che queste fasi avvenissero in modo uniformemente abbondante. Anche la fioritura è stata abbastanza tardiva e le fresche temperature riscontratesi fino a fine giugno, hanno permesso di bloccare infezioni fungine, che altrimenti, a causa delle abbondanti precipitazioni, sarebbero state causa di grossi problemi sanitari. L'estate abbastanza calda e secca ha permesso un decorso regolare delle successive fasi fenologiche. La maturazione delle uve si è protratta con condizioni meteorologiche ottimali, in cui le precipitazioni sono state un sollievo contro la siccità. Le produzioni sono state abbondanti, ma, nei vigneti più equilibrati in cui le rese sono inferiori, come in questo caso, la qualità della produzione è stata eccezionale. Le uve sono state colte in stadio ottimale di maturazione

e perfettamente sane il 14 di ottobre.

Varietà di uva utilizzata: Merlot in purezza.

Zona di provenienza: zone più precoci per permettere la migliore maturazione delle uve: collina del Piscolo e pendici del Monte Brione. Si tratta di zone esposte prevalentemente a sud che godono di numerose ore di luce e di ottimali condizioni microclimatiche.

Tipologia del terreno: terreni pesanti, di medio impasto, caratterizzati però da un alto contenuto in argilla e tendenti al calcareo.

Forma di allevamento: Guyot.

Produzione: ca 85 quintali di uva ad ettaro.

IN CANTINA: VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia manuale delle uve si è svolta il 14 ottobre selezionando i grappoli ed escludendo quelli non perfettamente maturi: l'uva integra è stata posta in piccoli recipienti e trasportata velocemente in cantina, dove è stata subito diraspata. La fermentazione alcolica è avvenuta in appositi vinificatori in acciaio a temperatura compresa fra 23 e 25°C con macerazione sulle bucce per 11 giorni. A inizio novembre,



750 ml
13,46 % vol

al termine della fermentazione alcolica e dopo un primo travaso, il vino è stato messo in legno per l'affinamento in apposite barriques di legno francese (metà nuove e metà al secondo passaggio). Dopo un anno il vino è stato assemblato e posto in una botte in rovere per altri 6 mesi. Il 5 maggio 2015, dopo circa 18 mesi complessivi di affinamento, il vino è stato imbottigliato e sono state prodotte 3.712 bottiglie. All'imbottigliamento seguirà un periodo di affinamento in bottiglia di 1 anno prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino di colore rosso rubino compatto e consistente, rivela al naso un'affascinante ed elegante intreccio di sfumature odorose, che variano da sentori di frutti di bosco (lampone, mirtillo, mora) e prugna, di cacao e liquirizia, tipici del Merlot, ad altri più speziati, di chiodi di garofano, pepe, mentolo e vaniglia, arricchiti dalla maturazione in legno. Il gusto giunge al palato con autorità e pienezza, e sottolinea l'equilibrio fra i tannini, che ne danno la struttura senza disturbarne la grande eleganza, la bella morbidezza, la piacevole vena

fresca, che lo attraversa, e la persistenza degli aromi e dei sapori. Da evoluzione, ma splendido anche nell'immediato.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13,46 %Vol.
Zuccheri: 1,6 g/l.
Estratto Secco Totale: 29,7 g/l.
Acidità totale: 5,34 g/l.
pH: 3,45.

ABBINAMENTI

Si sposa con arrostiti di carni rosse, brasati, piatti di selvaggina, ma anche con formaggi di pasta dura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18°C in bicchieri ampi e un'ora dopo la stappatura.

PREMI

Mondo Merlot - Concorso nazionale Merlot d'Italia
Emozioni dal mondo - Merlot e Cabernet insieme
Bibenda. Vini d'Italia



MondoMerlot

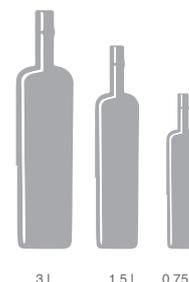
Emozioni del Mondo
Merlot e Cabernet insieme

BIBENDA
VINI D'ITALIA

Créa

Formato (litri)	Tipo	Bott. per cartone	Misure cartone (Larg x Alt x Profondità)
0,75 1,5 3	bordolese	6	cm 32,5 x 17 x 24,5

Peso bottiglia	Peso cartone	Pallettizzazione		
		n. cartoni	peso	altezza
kg 1,355 kg 2,790 kg 4,835	kg 8,65	88	kg 780	cm 145



3 l 1,5 l 0,75 l

{ sasèra® }

Lagrein Trentino Doc

Vendemmia 2013

Selezione di uve Lagrein
(Lagrein Trentino Doc)

Un terreno ciottoloso a scheletro prevalente, ricco di sassi, e detto appunto "sasèra" è all'origine di questo vino.

IN VIGNA: CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale: l'annata 2013 è stata una delle migliori annate per tutti i vini prodotti: generosa sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo. Il germogliamento e la fioritura sono stati tardivi per via del tardo inverno e della primavera abbastanza freschi, e le abbondanti precipitazioni hanno permesso che queste fasi avvenissero in modo uniformemente abbondante. Anche la fioritura è stata abbastanza tardiva e le fresche temperature riscontratesi fino a fine giugno, hanno permesso di bloccare infezioni fungine, che altrimenti, a causa delle abbondanti precipitazioni, sarebbero state causa di grossi problemi sanitari. L'estate abbastanza calda e secca ha permesso un decorso regolare delle successive fasi fenologiche. La maturazione delle uve si è protratta con condizioni meteorologiche ottimali, in cui le precipitazioni sono state un sollievo contro la siccità. Le produzioni sono state abbondanti, ma, nei vigneti più equilibrati in cui le rese sono inferiori, come in questo caso, la qualità della produzione è stata eccezionale. Le uve sono state colte

in stadio ottimale di maturazione e perfettamente sane, il primo ottobre.

Varietà di uva utilizzata: Lagrein in purezza.

Zona di provenienza: Pasina, adiacente a Varone, si tratta di una zona ben esposta, calda, che gode di numerose ore di sole e che riesce, quindi, a conferire un'importante precocità nella maturazione delle uve.

Tipologia del terreno: terreno di medio impasto tendente al calcareo, ciottoloso a scheletro prevalente, che ne favorisce un buon drenaggio evitando i ristagni d'acqua. La ricchezza in sassi crea notevoli difficoltà nella sua lavorazione e ne conferisce il nome dialettale di Sasèra.

Forma di allevamento: Guyot.

Produzione: 80/90 quintali di uva ad ettaro.

IN CANTINA: VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica, avviata dopo una macerazione a freddo di un paio di giorni, è stata eseguita in appositi vinificatori in acciaio a temperatura compresa fra 23 e 25°C con macerazione sulle bucce per tutti i suoi 9 giorni di durata. A fine ottobre, al termine della fermentazione alcolica



750 ml
12,71 % vol

e dopo un primo travaso, il vino è stato posto in contenitori di legno per l'affinamento: metà del prodotto in botte di rovere e metà in apposite barriques e tonneau di legno francese (metà nuove e le rimanenti al secondo passaggio). In ottobre, dopo circa 11 mesi di affinamento, il vino è stato assemblato, e il 24 ottobre 2014 ne sono state imbottigliate 4.000 bottiglie. All'imbottigliamento seguirà un periodo di affinamento in bottiglia di 14 mesi prima della messa in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei che ne denotano la giovinezza e la freschezza. Al naso rivela un'affascinante intreccio di sfumature odorose, che sono dapprima più speziate di ginepro e pepe e dolci di cacao e vaniglia, per scoprire poi dei sentori di buona intensità di frutta rossa matura riconducibili alla ciliegia, all'amarena e al lampone, e di prugna. Ne risulta un bouquet abbastanza complesso e molto elegante. Entra deciso in bocca, anche se in modo molto morbido: buona la struttura di tannini setosi e piacevole vena fresca

che ne dona una buona persistenza. In retrogusto emergono nuovamente le belle note fruttate che permangono a lungo in bocca.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12,71%Vol.

Zuccheri: 3,6 g/l.

Estratto Secco Totale: 30,8 g/l.

Acidità totale: 5,19 g/l.

pH: 3,63.

ABBINAMENTI

Si abbina con primi con sughi di carne, arrostiti e brasati di vitello e con salumi e formaggi a pasta dura tipici del territorio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Il suo consumo ideale va fatto entro 5 anni dall'imbottigliamento; per scoprirsi completamente va servito dopo un'ora dalla stappatura ad una temperatura 18°C, in bicchieri ampi e dopo un arieggiamento.

Sasèra

Formato (litri)	Tipo	Bott. per cartone	Misure cartone (Larg x Alt x Profondità)
0,75	bordolese	6	cm 32,5 x 17 x 24,5

Peso bottiglia	Peso cartone	Pallettizzazione		
		n. cartoni	peso	altezza
kg 1,355	kg 8,65	88	kg 780	cm 145



0,75 l

{ gère® }

Trentino rosso Doc

Vendemmia 2012

Trentino rosso Doc da uve Merlot, Cabernet, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon

Gère è stato vinificato con le migliori uve provenienti dai vigneti più vocati alla coltivazione dei vitigni Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon.

IN VIGNA: CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale: l'annata 2012 è stata un'annata quantitativamente molto scarsa per tutte le varietà di uva, segnata anche da 2 importanti grandinate, che non hanno fortunatamente colpito i vigneti da cui si ottiene il Gère.

Il germogliamento è stato leggermente tardivo, mentre la fioritura è avvenuta nei tempi consoni. Tutto il periodo di accrescimento degli acini e della loro maturazione, a partire dalla fioritura, si è svolto in modo ottimale: l'estate e l'inizio dell'autunno sono state calde e soleggiate, con buone escursioni notturne e soprattutto con piogge concentrate nei momenti più consoni. Considerate le ottime condizioni meteorologiche durante l'autunno con notti fresche e giornate terse e ventilate, è stato possibile raccogliere le uve in piena maturazione il 22 settembre (Merlot e Cabernet Franc) e il 5-6 ottobre (Cabernet Sauvignon).

Varietà di uva utilizzata: 60% Merlot, 30% Cabernet Franc e 10% Cabernet Sauvignon.

Zona di provenienza: sulle pendici del Monte Brione, esposizione a sud ovest, numerose ore di luce

a disposizione e un ottimale microclima grazie alla vicinanza del lago e al soffio rinfrescante dell'Ora del Garda.

Tipologia del terreno: franco-argilloso.

Forma di allevamento: Guyot a 5.000 ceppi ad ettaro.

Produzione: 79 quintali di uva ad ettaro.

IN CANTINA: VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva è stata trasportata rapidamente in cantina, dove è stata subito diraspata e gli acini interi sono stati fatti cadere in un apposito tino in legno per la fermentazione alcolica.

La fermentazione alcolica si è svolta in 12 giorni a temperatura controllata di 25-28°C con macerazione con le bucce e follature manuali giornaliere. Al termine della fermentazione alcolica, dopo un primo travaso, il vino è stato assemblato il 27 ottobre e posto per metà in apposite barriques (prevalentemente nuove e di legno francese) e per la restante parte in botti più grandi di rovere.

La maturazione è durata 12 mesi, a fine ottobre 2013 il vino è stato ri-assemblato e il 28 novembre ne sono state imbottigliate 4.596.



750 ml
13,47 % vol

È seguito un periodo di 6 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Lo splendido colore rosso rubino del vino anticipa un profumo di grande personalità e complessità, frutto del taglio delle tre diverse varietà di origine bordolese. Le peculiarità dei tre vitigni sono ottimamente integrate e offrono un profumo ampio, persistente e di notevole eleganza, con note che spaziano dal fruttato (amarena, more mature), allo speziato (pepe nero, cacao, liquirizia) fino al floreale. In bocca trasmette subito una grande sensazione di armonia ed equilibrio, grazie alla fitta trama di tannini morbidi, e si rivela poi particolarmente rotondo, vellutato e lungo, sfumando nel finale con una ricca persistenza di sapori e aromi. Da evoluzione, ma splendido anche nell'immediato.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13,16%Vol.

Zuccheri: 1,5 g/l.

Acidità totale: 5,34 g/l.

pH: 3,74.

ABBINAMENTI

Si accosta egregiamente a piatti di selvaggina di piuma e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18°C, in bicchieri ampi e un'ora dopo la stappatura.

Gère

Formato (litri)	Tipo	Bott. per cartone	Misure cartone (Larg x Alt x Profondità)
0,75	bordolese	6	cm 24 x 32 x 16

Peso bottiglia	Peso cartone	Pallettizzazione		
		n. cartoni	peso	altezza
kg 1,31	kg 8,10	110	kg 891	cm 175



0,75 l

{ la préa® }

Gewürztraminer Trentino Doc

Vendemmia 2013

Selezione di uve Gewürztraminer
(Gewürztraminer Trentino Doc)

La Préa è stato vinificato con le migliori uve provenienti dai vigneti di Traminer Aromatico scelti e gestiti in collaborazione con il Consorzio Tutela di Tenno.

IN VIGNA: CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale: l'annata 2013 è stata una delle migliori annate per tutti i vini prodotti: generosa sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo. Il germogliamento e la fioritura sono stati tardivi per via del tardo inverno e della primavera abbastanza freschi, e le abbondanti precipitazioni hanno permesso che queste fasi avvenissero in modo uniformemente abbondante. Anche la fioritura è stata abbastanza tardiva e le fresche temperature riscontratesi fino a fine giugno, hanno permesso di bloccare infezioni fungine, che altrimenti, a causa delle abbondanti precipitazioni, sarebbero state causa di grossi problemi sanitari. L'estate abbastanza calda e secca ha permesso un decorso regolare delle successive fasi fenologiche. La maturazione delle uve si è protratta con condizioni meteorologiche ottimali, in cui le precipitazioni sono state un sollievo contro la siccità. Le produzioni sono state abbondanti, ma, nei vigneti più equilibrati in cui le rese sono inferiori, come in questo caso, la qualità della produzione, e in particolare l'espressione aromatica, è stata

eccezionale. Le uve sono state colte in stadio ottimale di maturazione e perfettamente sane, l'11, il 14 ed il 16 ottobre.

Varietà di uva utilizzata:
Gewürztraminer in purezza.

Zona di provenienza: La Préa è una località posizionata a nord-est da Tenno, ad un'altezza di circa 450 m s.l.m. ed è esposta a sud-est con un orizzonte orografico molto ampio e che quindi, oltre a godere di molte ore di luce, si scalda molto durante il giorno, con importanti escursioni termiche rispetto alla notte.

Tipologia del terreno: medio impasto tendente al calcareo.

Forma di allevamento: guyot.

Produzione: 50-60 quintali di uva ad ettaro.

IN CANTINA: VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia si è svolta nelle ore più fresche del mattino del 4 ottobre; l'uva raccolta perfettamente integra è stata trasportata velocemente in cantina, dove è stata raffreddata a circa 10°C e poi diraspata e pigiata. Ne è seguita una macerazione pre-fermentativa a contatto con le bucce per 7-8 ore in pressa, e una pressatura



750 ml
13,15 % vol

soffice. La fermentazione alcolica è avvenuta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16°C per una durata di 20 giorni. Al termine della fermentazione alcolica, dopo un primo travaso per togliere le fecce più grossolane, sono stati effettuati fino al mese di giugno dei batonnage periodici per sospendere le fecce più fini allo scopo di dare al vino maggiore complessità e grassezza. Il primo di agosto 2014 ne sono state imbottigliate esattamente 4.000 bottiglie. All'imbottigliamento è seguito un periodo di affinamento in bottiglia di quasi 4 mesi in quanto la commercializzazione è iniziata a fine dicembre.

CARATTERIOSTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino si presenta con un invitante colore giallo paglierino carico tendente al dorato ed una buona consistenza. All'olfatto si rileva un'inconfondibile intensità e complessità di profumi che riportano subito alla varietà di partenza, con sentori che vanno dalla rosa al mango, dalla pesca gialla al litchi, dagli agrumi alla frutta candita avvolti in un velo di spezie che ricordano lo zenzero e la noce moscata. In bocca mantiene quello che aveva promesso al naso

dando subito un ingresso caldo e setoso, con evidente sapidità e mineralità, con lunghi ed intensi richiami di acqua di rose e frutta matura. Buona la personalità, non mancano volume, morbidezza e persistenza aromatica

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13,15%Vol.

Zuccheri: 4,6 g/l.

Acidità totale: 4,63 g/l.

pH: 3,58.

ABBINAMENTI

Numerosissimi gli abbinamenti: antipasti e primi saporiti a base di pesce o crostacei, foie gras alle spezie dolci, petto di tacchino in salsa d'arancia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

La temperatura di servizio ideale è di 10-12°C.

PREMI

IWSC International Wine & Spirit
Competition



La Prée

Formato (litri)	Tipo	Bott. per cartone	Misure cartone (Larg x Alt x Profondità)
0,75	renana	6	cm 34 x 17 x 24

Peso bottiglia	Peso cartone	Pallettizzazione		
		n. cartoni	peso	altezza
kg 1,215	kg 7,805	88	kg 700	cm 144



0,75 l

{ loré® }

Chardonnay Trentino Doc

Vendemmia 2014

Selezione di uve Chardonnay
(Chardonnay Trentino Doc)

Loré è stato vinificato con le migliori uve provenienti dai vigneti più vocati alla coltivazione del vitigno Chardonnay. I vigneti sono stati scelti e gestiti in collaborazione con il Consorzio Tutela di Tenno.

IN VIGNA: CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale: l'annata 2014 è stata molto difficile e caratterizzata da un andamento climatico avverso, ma al di là di ogni aspettativa i risultati sui vini sono estremamente interessanti. La ripresa vegetativa dei vigneti è avvenuta in leggero anticipo rispetto alla media degli ultimi anni. Il mese prima della fioritura è stato il periodo più lungo dell'anno con assenza di precipitazioni. La fioritura è avvenuta precocemente e già a fine maggio molti vigneti erano in piena fioritura. Nel periodo estivo si sono ripetute moltissime precipitazioni, soprattutto nei mesi di luglio e agosto (quasi 350 mm di acqua caduta e soli 23 giorni senza pioggia). Gli effetti di questa bagnatura costante sono andati a compromettere la sanità delle uve e della parete fogliare. La vendemmia si è svolta il 4 settembre in leggero anticipo di maturazione e con un attenta selezione delle uve in vigna. Al di là di ogni più rosea previsione la qualità dei vini è notevole, soprattutto in prospettiva futura.

Varietà di uva utilizzata: Chardonnay in purezza.

Zona di provenienza: Loré si trova

in località Piazze, nel comune di Tenno, ad un'altezza di circa 250 m s.l.m., esposizione sud-est e orizzonte orografico molto ampio che permette di godere di molte ore di luce al giorno.

Tipologia del terreno: medio impasto con alto contenuto in argilla, tendente al calcareo.

Forma di allevamento: pergola trentina semplice.

Produzione: ca 80 quintali di uva ad ettaro.

IN CANTINA: VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva conferita in piccoli recipienti in cantina, è stata subito raffreddata a circa 10°C e poi diraspata e pigiata. Ne è seguita una macerazione pre-fermentativa in pressa a contatto con le bucce per 7-8 ore, e una pressatura soffice. La fermentazione alcolica è avvenuta per l'75% in serbatoio di acciaio inox a temperatura controllata di 16°C e per il 25% in barrique nuove. Al termine della fermentazione alcolica, dopo un primo travaso per togliere le fecce più grossolane, sono stati effettuati fino al mese di gennaio dei batonnage settimanali per sospendere le fecce più fini



750 ml
13,14 % vol

allo scopo di dare al vino maggiore complessità e grassezza. Ad inizio aprile il vino è stato assemblato e il 5 maggio ne sono state imbottigliate 2.624 bottiglie. All'imbottigliamento seguirà un periodo di affinamento in bottiglia previsto di almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore del vino è giallo paglierino, attraversato da sfumature verdi, ed illumina il bicchiere in cui viene versato. Si presenta all'olfatto con un'esplosione di profumi di splendida eleganza e persistenza, con sfumature che vanno dalla mela Golden, dalla pera e dagli agrumi, fino alla fioritura primaverile dell'acacia. In bocca è verticale e profondo, avvolge il palato con grande intensità e buona struttura si presenta in modo vellutato, alimentando freschezza e una ricca vena minerale. Lunga la persistenza acidica.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: da 13,14%Vol.

Zuccheri: 2,3 g/l.

Acidità totale: 6,74 g/l.

pH: 3,30.

ABBINAMENTI

Da gustare da solo come aperitivo, oppure abbinato a primi e secondi piatti a base di pesce (di mare e d'acqua dolce) o di crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

La temperatura di servizio ideale è di 10-12°C.

Loré

Formato (litri)	Tipo	Bott. per cartone	Misure cartone (Larg x Alt x Profondità)
0,75	borgognotta	6	cm 30,5 x 18 x 25,5

Peso bottiglia	Peso cartone	Pallettizzazione		
		n. cartoni	peso	altezza
kg 1,335	kg 8,505	88	kg 770	cm 154



0,75 l

RENA

Vendemmia Tardiva

Vendemmia 2012

Trentino superiore
Vendemmia Tardiva

Rena è stato ottenuto dalla vinificazione di uve Nosiola raccolte dopo appassimento naturale in pianta di un vigneto posto in una delle zone più caratteristiche e vocate dell'Alto Garda Trentino.

IN VIGNA: CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale: l'annata 2012 è stata un'annata quantitativamente molto scarsa per tutte le varietà di uva, segnata anche da 2 importanti grandinate, che non hanno fortunatamente colpito il vigneto da cui si ottiene questo vino.

Il germogliamento è stato leggermente tardivo, mentre la fioritura è avvenuta nei tempi consoni. Tutto il periodo di accrescimento degli acini e della loro maturazione, a partire dalla fioritura, si è svolto in modo ottimale: l'estate e l'inizio dell'autunno sono state calde e soleggiate, con buone escursioni notturne e soprattutto con piogge concentrate nei momenti più consoni. Considerate le ottime condizioni meteorologiche durante l'autunno con notti fresche e giornate terse e ventilate, è stato possibile far appassire l'uva in vigna fino al 5 di ottobre.

Varietà di uva utilizzata: Nosiola, varietà autoctona trentina che per il grappolo spargolo ben si presta ad una vendemmia tardiva.

Zona di provenienza: il vigneto è ubicato alle pendici del Monte Brione in un anfiteatro creato in passato

per l'estrazione di Arenaria (da cui il nome Rena) nella parte esposta a Sud, verso il Lago di Garda, che con i suoi venti caratteristici (l'Ora e il Pelèr) ne crea un microclima molto particolare.

Tipologia del terreno: di origine glaciale, con buon contenuto di argilla e tendenzialmente calcareo.

Forma di allevamento: Guyot, 4.500 ceppi per ettaro.

Produzione: 50 quintali di uva ad ettaro, che hanno dato 27 Hl di vino ad ettaro.

IN CANTINA: VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia è avvenuta agli inizi di ottobre, manualmente, in piccole cassette da 3-4 Kg di uva ciascuna. In cantina l'uva è stata scaricata in presse pneumatiche dove, con cicli di pressatura molto lunghi è stato ottenuto un mosto, che presentava una concentrazione zuccherina di circa 25 °Babo. Dopo 36 ore di decantazione statica, il mosto è stato avviato alla fermentazione alcolica: il 70% in serbatoio di acciaio, e la restante parte in barriques di legno francese. La fermentazione alcolica si è arrestata naturalmente intorno ai 12 gradi.



500 ml
11,90 % vol

Successivamente i vini sono stati assemblati e posti a maturare in una piccola botte di acacia fino all'imbottigliamento di 1.994 bottiglie avvenuto il 26 settembre. Ne è seguita una maturazione di 8 mesi in bottiglia; la commercializzazione è iniziata nella primavera 2014.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino all'aspetto si presenta di un bel giallo dorato luminoso molto vivace e invitante. Al naso si nota una buona complessità, con sentori che vanno dalla frutta candita alla confettura di mela cotogna su una buona base speziata. In bocca la naturale dolcezza è attenuata dalla bella mineralità che rendono il vino perfettamente equilibrato.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: da 11,90%Vol.

Zuccheri: 90,4 g/l.

Estratto Netto: 28,9 g/l.

Acidità totale: 5,55 g/l.

pH: 3,68.

ABBINAMENTI

È adatto a diversi accostamenti, sia a dolci della tradizione trentina, che a formaggi invecchiati ed erborinati accostati al miele.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

La temperatura di servizio ideale è di 10-15 °C.

PREMI

Touring Club - Vini Buoni d'Italia
Bibenda.Vini d'Italia

Vini
Buoni
d'Italia

BIBENDA
VINI D'ITALIA

Rena

Formato (litri)	Tipo	Bott. per cartone	Misure cartone (Larg x Alt x Profondità)
0,5	bordolese a spalla alta	6	cm 21,5 x 30 x 15

Peso bottiglia	Peso cartone	Pallettizzazione		
		n. cartoni	peso	altezza
kg 1	kg 6,2	87	kg 560	cm 104



0,50 l