

Tre mezzi calici € 10,00 (dal numero 1 al numero 18)

PAS DOSÈ

1



TRENTO D.O.C. REVÌ bianco millesimato 2022 DOSAGGIO ZERO

REVÌ – ALDENO · 80 % CHARDONNAY - 20 % PINOT NERO

ZONA DI PROVENIENZA UVE n.d.
SUOLO Marnoso, calcareo
ALTITUDINE 350/500 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 0 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 32
SBOCCATURA 2026

Questo Trentodoc nasce dalla ricerca della purezza e dalla sfida di racchiudere in un “millesimo” l’espressione massima del territorio Trentino. L’essenza del Pinot nero, unitamente alla classe dello Chardonnay, gli donano grande struttura, fragranza e complessità aromatica.

2



TRENTO D.O.C. GIULIO LARCHER bianco millesimato 2022 PAS DOSÈ

TENUTA MASO CORNO – ROVERETO · 100 % CHARDONNAY

ZONA DI PROVENIENZA UVE Ala
SUOLO Calcareo-marnoso
ALTITUDINE 600 m s.l.m.

ALCOL 12,5%
RESIDUO ZUCCHERINO 1g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 30
SBOCCATURA 2025

È un vino con un nome ed un cognome: quello del proprietario, conduttore, fondatore dell’azienda vitivinicola di montagna che nasce e muove i primi passi due lustri or sono, azienda che riconosce in Pinot nero e Chardonnay i principali attori della propria produzione ed espressione. Le uve di partenza nascono in quota tra i 500 e gli 800 metri sul livello del mare e, per varietà coltivate, per quota, per caratteristiche di freschezza e mineralità che il territorio esprime, è stata spontanea la scelta di confrontarsi con il Metodo Classico, la più nobile delle rifermentazioni. Il Pas Dosè è un 100% Chardonnay con affinamento sui lieviti di minimo 30 mesi, prodotto coerente con le scelte operate: solo acciaio per le basi, malolattica non svolta, nessun dosaggio in sboccatura. È fresco, sapido, minerale, molto verticale, quasi tagliente per la spiccata acidità. Questo è “Trentodoc” per l’azienda, lo è per Giulio Larcher che ne fa un’esperienza propria, individuale, molto personale.

3



TRENTO D.O.C. ANTARES bianco millesimato 2021 BRUT NATURE

CANTINA TOBLINO – SARCHE · 100 % CHARDONNAY

ZONA DI PROVENIENZA UVE Valle dei Laghi
SUOLO Ghiaioso-alluvionale
ALTITUDINE 400-700 m s.l.m.

ALCOL 12,50% vol
RESIDUO ZUCCHERINO <1g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 36 mesi
SBOCCATURA 2025

La purezza di una bollicina “al naturale”: Trentodoc Antares Brut Nature Millesimato. La perfezione dello Chardonnay affinato per 36 mesi sui lieviti poi sboccato senza dosaggio per mantenerne ed esaltarne le caratteristiche varietali. Un sorso unico, fresco, espressione pura e senza compromessi di un territorio vocato.

4



TRENTO D.O.C. OPERA NATURE bianco millesimato 2021 BRUT NATURE

OPERA – VERLA DI GIOVO · 100 % CHARDONNAY

ZONA DI PROVENIENZA UVE Val di Cembra
SUOLO Porfirico
ALTITUDINE 570 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 2,2 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI >32 mesi
SBOCCATURA 2025

Trentodoc Opera Nature, dal colore giallo paglierino brillante, ha profumo ricco, deciso e complesso, con sentori fruttati e floreali che ricordano l'albicocca, la pera, la carruba e delicati accenni di cachi, fiori d'acacia e mughetto. Retrogusto molto persistente, estremamente fresco, che pulisce il palato, richiamando alla mente la frutta secca e il pan brioche.



6



TRENTO D.O.C. VIDI bianco millesimato 2016 PAS DOSÉ

TENUTE VIDI - VIDOC – TRENTO · 100 % CHARDONNAY

ZONA DI PROVENIENZA UVE Val di Cembra e Valsugana
SUOLO Sabbioso porfirico
ALTITUDINE 350/500 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO < 1g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI > 60 mesi
SBOCCATURA n.d.

Quando la passione e il rispetto per il territorio si ritrovano in un calice. Vidi Pas Dosé è caratterizzato da sapidità e persistenza temporale importante, testimonia la vocazione del territorio per il metodo classico e il paesaggio agricolo, con vigneti terrazzati che si affacciano sul torrente Avisio. Oltre 60 mesi di affinamento su lieviti donano a questo Trentodoc una struttura complessa ed elegante. Profumo intenso, ricco di note minerali, gusto raffinato, avvolgente e leggero, con una fresca nota acidula persistente.



BLANC DE BLANCS

7

TRENTO D.O.C. bianco millesimato 2022 EXTRA BRUT

CANTINA MICHELE SARTORI - TENNA · 100 % CHARDONNAY

ZONA DI PROVENIENZA UVE Tenna
SUOLO Calcereo gessoso e sub. acido porfirico
ALTITUDINE 600 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 4 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 36 mesi
SBOCCATURA 2026

Trentodoc Extra Brut da sole uve Chardonnay raccolte a mano dai vertiginosi terreni esposti sul lago di Caldonazzo. La terra vocata, l'esposizione sud/est sud/ovest, la rifrazione dei raggi solari sul lago, la gentile brezza che mantiene salubre l'acino esaltano note burrose, pera e crosta di pane. Bollicina cremosa, sapida con cenni di pasticceria.



8

TRENTO D.O.C. 907 bianco millesimato 2021 DOSAGGIO ZERO

CANTINA D'ISERA – ISERA · 100 % CHARDONNAY

ZONA DI PROVENIENZA UVE Vallagarina
SUOLO Calcereo basaltico argilloso
ALTITUDINE 400/550 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 0 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 40 mesi
SBOCCATURA n.d.

Isera 907 Dosaggio Zero è uno dei gioielli più preziosi tra le cuvée Trentodoc di Cantina d'Isera. Sintesi di eleganza e freschezza rappresenta l'essenza dello Chardonnay che nasce sulle pendici delle montagne situate in Vallagarina.



9

TRENTO D.O.C. ETYSSA CUVÉE N. 10 bianco millesimato 2021 EXTRA BRUT

ETYSSA - TRENTO · 100 % CHARDONNAY

ZONA DI PRODUZIONE Monte Calisio
SUOLO Calcereo profondo con scheletro e rocce basaltiche
ALTITUDINE 500/600 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 3,9 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 36 mesi
SBOCCATURA 2025

La "Cuvée No. 10" rappresenta il decimo millesimo o la decima edizione prodotta dalla cantina, caratterizzata da un dosaggio contenuto (Extra Brut) che ne esalta la purezza e il legame con il territorio montano del Trentino.



10

TRENTO D.O.C. INKINO bianco millesimato 2021 BRUT

MAS DEI CHINI – MARTIGNANO • 100 % CHARDONNAY

ZONA DI PROVENIENZA UVE Nassi di Cadino
SUOLO Calcareo scheletro medio
ALTITUDINE 350/400 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 6,5 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 36 mesi
SBOCCATURA 2025

Un Trentodoc che esprime al meglio tutta la sua freschezza e sapidità. Un calice di “Trentinità” dove le caratteristiche dello Chardonnay si esprimono in tutta la loro elegante potenza.



11

TRENTO D.O.C. BASILISCUS bianco millesimato 2020 BRUT

ENDRIZZI ELIO - MEZZOCORONA • 100 % CHARDONNAY

ZONA DI PROVENIENZA UVE Piana rotaliana
SUOLO A scheletro prevalente
ALTITUDINE 260 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 2,8 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 60 mesi
SBOCCATURA 2025

Unico Trentodoc della famiglia Endrizzi, viene prodotto da sole uve Chardonnay allevate sulla tradizionale Pergola Trentina con un affinamento sui lieviti di 60 mesi, che conferisce a questo Brut un perlage fine e persistente con delicate note di crosta di pane che si uniscono a profumi floreali ed agrumati. Basiliscus è un'una bollicina di montagna equilibrata, ottima per un aperitivo ma anche a tutto pasto.



12

TRENTO D.O.C. ROTARI ALPEREGIS bianco millesimato 2018 EXTRA BRUT

ROTARI – GRUPPO MEZZACORONA - MEZZOCORONA • 100 % CHARDONNAY

ZONA DI PROVENIENZA UVE n.d.
SUOLO Argilloso, gesso
ALTITUDINE 450 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 4,5 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 48 mesi
SBOCCATURA 2025

È uno speciale millesimato prodotto a base di uva Chardonnay vendemmiata rigorosamente a mano, il cui nome evoca la figura reale di Rotari. Presenta un perlage elegante, omogeneo e persistente. Di colore è giallo tenue con sfumature paglierine molto delicate. Il profumo colpisce per le sue note varietali intense di frutta matura, mela golden e ananas.

ROSÉ

13



TRENTO D.O.C. FRANZ ROSÉ non millesimato BRUT

TERRE DEL LAGORAI – CASTEL IVANO • 100% PINOT NERO

ZONA DI PROVENIENZA UVE Valsugana
SUOLO Sabbioso, limoso di origine vulcanica
ALTITUDINE 500/600 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 5g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 24
SBOCCATURA 2025

Franz Brut Rosé prodotto da uve di Pinot nero 100%. Un Trentodoc rosato dai riflessi ramati con perlage fine ed elegante che coniuga il carattere della varietà alla naturale gentilezza dei migliori rosé.

14



TRENTO D.O.C. MONFORT ROSÉ non millesimato BRUT

CANTINE MONFORT - LAVIS • 50 % CHARDONNAY - 50 % PINOT NERO

ZONA DI PROVENIENZA UVE Zona collinare di Pergine Valsugana
SUOLO Detriti glaciali, minerali calcarei marnosi
ALTITUDINE 400/700 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 5,3 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 30 mesi
SBOCCATURA 2025

Si distingue per il suo bouquet intenso e complesso, con note minerali, fruttate di fragola e mela rossa ed una morbidezza gustativa ricca, persistente e ben equilibrata. Il delicato colore rosa antico è segno di genuinità per una spuma bianca cremosa e un perlage fine e persistente.

15



TRENTO D.O.C. RECHOF ROSÉ non millesimato BRUT

RECHOF SPUMANANTI - SAN MICHELE ALL'ADIGE- 70 % CHARDONNAY - 30 % PINOT NERO

ZONA DI PROVENIENZA UVE Piana rotaliana (c), colline avisane (P.N.)
SUOLO Sabbioso
ALTITUDINE 350 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 10,5 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 24 mesi
SBOCCATURA 2025

Trentodoc ottenuto da 70% di uve Chardonnay e da 30% di uve Pinot nero, affinato per 24 mesi sui lieviti. La casa spumantistica Rechof ha voluto dare maggior carattere a questo Trentodoc brut rosé, aggiungendo al vino base una piccola percentuale di Pinot nero vinificato in rosso prima del tiraggio, che ha spostato l'equilibrio sensoriale del vino verso questo pregiato vitigno.

16

TRENTO D.O.C. ALTINUM ROSÉ non millesimato EXTRA BRUT

CANTINA ALDENO - ALDENO · 70 % PINOT NERO - 30 % CHARDONNAY



ZONA DI PROVENIENZA UVE Zone collinari di Aldeno

SUOLO Sciolto, poco profondo, residui vulcanici, fluviali e glaciali

ALTITUDINE 300/780 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO 4 g/l

AFFINAMENTO SUI LIEVITI 36 mesi

SBOCCATURA 2026

Trentodoc Altinum Rosé è ottenuto da un 30% di Chardonnay e da un 70% di Pinot nero. Il Pinot nero porta tutta la potenza e freschezza che solo le montagne del Trentino sanno dare. Con oltre 30 mesi sui lieviti si presenta fruttato ed elegante all'olfatto, pieno strutturato al palato.

17

TRENTO D.O.C. ROSÉ MILLESIMATO 2021 EXTRA BRUT

MOSER - GARDOLO · 100% PINOT NERO



ZONA DI PROVENIENZA UVE Gardolo di Mezzo

SUOLO Prevalentemente calcareo con dolomia

ALTITUDINE 350 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO 3 g/l

AFFINAMENTO SUI LIEVITI 40 mesi

SBOCCATURA 2025

Sulla collina simbolo di Maso Warth nascono le uve di questo Trentodoc Rosé 100% Pinot Nero. Il lungo affinamento sui lieviti arricchisce il piacevole profumo di frutti rossi di questo vino. In bocca l'eleganza del vitigno viene esaltata dalla freschezza, caratteristica dominante nella gamma Moser. La persistenza è garantita dalla mineralità data dai terreni calcarei dell'azienda agricola Francesco Moser.

18

TRENTO D.O.C. PEDROTTI ROSÉ MILLESIMATO 2020 BRUT

PEDROTTI SPUMANTI - NOMI · 70 % CHARDONNAY - 30 % PINOT NERO



ZONA DI PROVENIENZA UVE n.d.

SUOLO Calcareo

ALTITUDINE 500 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO 8 g/l

AFFINAMENTO SUI LIEVITI 60 mesi

SBOCCATURA 2026

Trentodoc Pedrotti Rosé, composto da uve in prevalenza Chardonnay, con una piccola presenza di Pinot nero, è secondo questa casa spumantistica, il loro frutto più sofisticato. Il lungo affinamento sui lieviti e la cuvée bilanciata ne fanno un prodotto equilibrato, che riesce ad esprimere la sua essenza sotto ogni aspetto. I suoi profumi, di lieviti e frutti rossi, avvolgenti e persistenti, i sapori strutturati ma al contempo di grande freschezza, si combinano con un perlage fine e persistente e un colore, tenue e brillante allo stesso tempo.

Tre mezzi calici € 20,00 (dal numero 19 al numero 57)

BLANC DE NOIRS

19

TRENTO D.O.C. SARNIS BLANC DE NOIR bianco millesimato 2021 BRUT

CANTINA SOCIALE DI AVIO - VITICOLTORI IN AVIO – AVIO • 100 % PINOT NERO



ZONA DI PROVENIENZA UVE Masi d'Avio
SUOLO Calcareo scheletro medio
ALTITUDINE 600 m s.l.m.

ALCOL 12% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 4 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 30 mesi
SBOCCATURA 2025

Trentodoc prodotto da vino base ottenuto esclusivamente da uve Pinot nero. Le uve, accuratamente selezionate, vengono raccolte esclusivamente a mano, generalmente nella prima decade di settembre. Le uve conferite in cantina vengono vinificate in bianco: a una pigiatura soffice segue una pressatura altrettanto delicata. La separazione dei mosti in base alle diverse frazioni di pressione è fondamentale per ottenere un prodotto privo di colore. La fermentazione alcolica avviene in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata. Nella primavera successiva alla vendemmia si procede alla presa di spuma in bottiglia secondo il metodo classico. Segue un affinamento sui lieviti di circa 30 mesi.

20

TRENTO D.O.C. ALTEMASI BLANC DE NOIRS bianco millesimato 2021 BRUT

ALTEMASI – TRENTO • 100 % PINOT NERO



ZONA DI PROVENIENZA UVE Val di Cembra e collina di Trento
ALTITUDINE 450/600 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 5,3 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 36 mesi
SBOCCATURA 2025

Ottenuto da selezionate cuvée di Pinot nero coltivato in alta collina, tra 450 e i 600 metri di altitudine, e una permanenza sui lieviti di almeno 36 mesi. Spuma persistente con perlage fine e continuo. Colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Profumo complesso, dove note fruttate di pesca si fondono con sentori di frutta secca. Al gusto è avvolgente, molto equilibrato e persistente. Ottimo abbinamento per piatti a base di pesce.

21

TRENTO D.O.C. BLANC DE NOIRS bianco millesimato 2021 NATURE

MAN SPUMANTI - GIOVO • 100 % PINOT NERO



ZONA DI PROVENIENZA UVE Val di Cembra
SUOLO Calcareo, scheletro medio
ALTITUDINE 600 m s.l.m.

ALCOL 12 % vol
RESIDUO ZUCCHERINO 0 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 48 mesi
SBOCCATURA 2026

Man Spumanti Blanc de Noirs Nature è un Trentodoc che vuole esprimere le caratteristiche del Pinot nero di montagna: struttura, mineralità, sapidità ed eleganza. Di carattere non dosato per esaltare il collegamento col territorio d'origine.

22

TRENTO D.O.C. DISIO BLANC DE NOIRS RISERVA 2020 EXTRA BRUT

SPAGNOLLI FRANCESCO – SPAGNOLLI SPUMANTI - CIMONE · 100 % PINOT NERO



ZONA DI PROVENIENZA UVE Cimone (TN)
SUOLO Calcareo
ALTITUDINE 600 m s.l.m.

ALCOL 13% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 3 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 60 Mesi
SBOCCATURA 2026

Trentodoc Disio racconta il territorio da cui nasce e il clima dove risiede la casa spumantistica con le sue vigne, coltivate fino a 600 metri di quota, sui pendii di Cimone. 40 mesi sui lieviti, Pinot nero in purezza, si presenta al palato con la sua verticalità, che racconta dei substrati minerali in cui le piante dimorano, e del tipico clima alpino con le sue vertiginose escursioni termiche.

23

TRENTO D.O.C. BORGO DEI POSSÈRI RISERVA 2019 BRUT NATURE

BORGO DEI POSSERI – ALA · 100 % PINOT NERO



ZONA DI PROVENIENZA UVE Ala
SUOLO Scheletro medio
ALTITUDINE 550/800 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 0,5 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 50 mesi
SBOCCATURA 2024

Con 50 mesi di affinamento sui lieviti, la Riserva Dosaggio Zero di Borgo dei Posseri si distingue per struttura, intensità e grande persistenza. Le uve Pinot nero, coltivate a circa 600 m s.l.m., conferiscono al vino freschezza, acidità e un'eleganza tipica delle bollicine di montagna. Un Trentodoc di carattere, essenziale e profondo.

24

TRENTO D.O.C. MACH NUAR RISERVA 2019 BRUT NATURE

FONDAZIONE EDMUND MACH – SAN MICHELE ALL'ADIGE · 100 % PINOT NERO



ZONA DI PROVENIENZA UVE Faedo
SUOLO Marnoso/calcareo
ALTITUDINE 700 m s.l.m.

ALCOL 13% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 0 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 42 mesi
SBOCCATURA n.d.

Trentodoc ottenuto da sole uve Pinot nero raccolte a Maso Togn a 700 metri sul livello del mare. La soffice pressatura dei grappoli interi, il rigoroso frazionamento del mosto, fermentazione in acciaio e rovere francese e la permanenza sui lieviti di 42 mesi esaltano la spiccata cremosità che bilancia l'importante sapidità percepibile sin dal primo sorso.

25



TRENTO D.O.C. DOMINI NERO bianco millesimato 2019 BRUT

ABATE NERO - TRENTO · 100 % PINOT NERO

ZONA DI PROVENIENZA UVE Colline di Lavis
SUOLO Calcareo, scheletro medio
ALTITUDINE 350/500 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 4,2 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI >60 mesi
SBOCCATURA 2025

Secondo nato in ordine di tempo della linea “Domini”, è il risultato della sfida di un abile cantiniere, fare un Trentodoc Blanc de Noirs da uve 100% Pinot nero. Rimane sui lieviti per almeno 60 mesi. Un bere importante per un consumatore appassionato al quale sa garantire eleganza e finezza esclusive.

26



TRENTO D.O.C. OPERA BLANC bianco millesimato 2018 BRUT NATURE

OPERA – VERLA DI GIOVO · 100 % PINOT NERO

ZONA DI PROVENIENZA UVE Val di Cembra
SUOLO Porfirico, calcareo
ALTITUDINE 500/580 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO n.d.
AFFINAMENTO SUI LIEVITI >60 mesi
SBOCCATURA 2025

Trentodoc ottenuto da sole uve Pinot nero coltivate sui terrazzamenti calcari più alti della Val di Cembra, oltre i 500 metri di quota, che affina sui lieviti per un minimo di 48 mesi. Opera Blanc ha perlage fine e persistente, gusto ampio, quasi cremoso, dotato di un'avvolgente struttura e mineralità.



Fonte Dati: App Trentodoc, Aziende



28

TRENTO D.O.C. MASO NERO BLANC DE NOIRS RISERVA 2018 EXTRA BRUT

ZENI ROBERTO – MASO NERO – GRUMO, SAN MICHELE ALL'ADIGE • 100 % PINOT NERO

ZONA DI PROVENIENZA UVE Lavis
SUOLO Calcareo
ALTITUDINE 550 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 2 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 60 mesi
SBOCCATURA 2025

Questo Trentodoc è caratterizzato da un colore giallo crema delicato, attraversato da finissime sfumature rosee. Al naso si presenta con un profumo intenso di mela Renetta, accompagnato da lievi note di more selvatiche e arricchito da una leggera, quasi effimera, tonalità di ginepro. Al palato sprigiona forza ed emozione: ritornano i sentori di mora percepiti al profumo, avvolti da un'armonia straordinaria e sostenuti dall'immane verticalità.



29

TRENTO D.O.C. PERLÉ NERO RISERVA 2017 EXTRA BRUT

FERRARI F.LLI LUNELLI – TRENTO • 100 % PINOT NERO

ZONA DI PROVENIENZA UVE n.d.
SUOLO Sciolto, non molto profondo, residui vulcanici e glaciali
ALTITUDINE oltre 400 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 2,7 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 69 mesi
SBOCCATURA 2024

La sfida del Pinot nero in purezza per il primo Blanc de Noirs della Casa. Straordinariamente diverso, orgogliosamente unico.



30

TRENTO D.O.C. QUORE PIENNE RISERVA 2016 EXTRA BRUT

LETRARI – ROVERETO • 100 % PINOT NERO

ZONA DI PROVENIENZA UVE Vallagarina e Terra dei Forti
SUOLO Calcareo/basaltico
ALTITUDINE 400 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 2,3 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 84
SBOCCATURA 2024

Trentodoc Quore PieNne è 100% Pinot nero con 60 mesi di affinamento sui lieviti. Il profilo aromatico è turgido e vibrante con ricordi di susina, mela cotogna, tè e un ricordo di zenzero, pan tostato e liquirizia. In bocca austero e vitale con freschezza agrumata dal tocco salino. Assai versatile, da gustare in purezza o abbinato ad antipasti di pesce, risotto con funghi, piatti a base di uova o carni bianche e magari formaggi d'alpeggio poco stagionati.

Fonte Dati: App Trentodoc, Aziende

ROSÉ DE NOIRS

31



TRENTO D.O.C. MASO MARTIS ROSÉ MILLESIMATO 2022 EXTRA BRUT

MASO MARTIS – MARTIGNANO (vino spumante biologico) • 100 % PINOT NERO

ZONA DI PROVENIENZA UVE Martignano (TN)

SUOLO Limoso, calcareo, ricco di scheletro su roccia rossa

ALTITUDINE 450 m s.l.m.

ALCOL 12,5 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO 4 g/l

AFFINAMENTO SUI LIEVITI >24 mesi

SBOCCATURA 2026

Lo sappiamo, Trentodoc deve emozionare, ha tutti i mezzi per farlo. Così questa etichetta di fresca bevuta, grazie al 100% di Pinot nero, regala una piacevolezza inaspettata. I vigneti dai quali nasce questo Trentodoc sono in coltivazione biologica con certificazione ICEA.

32



TRENTO D.O.C. PISONI ROSÉ MILLESIMATO 2022 BRUT

PISONI - PERGOLESE • 100 % PINOT NERO

ZONA DI PROVENIENZA UVE Valle dei laghi

SUOLO Calcareo, scheletro medio

ALTITUDINE 350/400 m s.l.m.

ALCOL 12,5 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO

AFFINAMENTO SUI LIEVITI >24 mesi

SBOCCATURA 2026

L'armonia di diversi sapori fa di questo Trentodoc un prodotto vincente, che influenza positivamente chi lo degusta, impressionando per la fantasia dei fruttati che riesce ad esprimere.

33



TRENTO D.O.C. ANTARES ROSÉ MILLESIMATO 2020 BRUT

CANTINA TOBLINO - SARCHÉ • 100 % PINOT NERO

ZONA DI PROVENIENZA UVE Valle dei laghi

SUOLO Ghiaioso-alluvionale

ALTITUDINE 400/600 m s.l.m.

ALCOL 12,5 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO 7-8 g/l

AFFINAMENTO SUI LIEVITI >40 MESI

SBOCCATURA 2025

Prodotto in una zona di millenaria tradizione viticola e particolare vocazione, Trentodoc Toblino Antares Brut Rosé Millesimato esprime ed esalta le peculiarità del Pinot nero della Valle dei Laghi. L'eleganza innata del Pinot nero che si unisce alla finezza delle botticelle.

RISERVA

34

TRENTO D.O.C. ROMANESE RISERVA 2021 BRUT

ROMANESE – LEVICO TERME • 100 % CHARDONNAY



ZONA DI PROVENIENZA UVE Valsugana
SUOLO Ghiaie e rocce di origine metamorfica a matrice sabbiosa-limosa
ALTITUDINE 600 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 6 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 40 mesi
SBOCCATURA 2025

Questo Trentodoc viene affinato per 40 mesi nelle sale del forte “Colle delle Benne”, un imponente costruzione austro-ungarica della Prima guerra mondiale. L’etichetta è opera dell’artista austriaco Viktor Kroell.

35

TRENTO D.O.C. BELLAVEDER RISERVA 2020 BRUT NATURE

BELLAVEDER – FAEDO • 100 % CHARDONNAY



ZONA DI PROVENIENZA UVE San Michele all’Adige/Faedo e Cavedine
SUOLO Argilloso-marnoso
ALTITUDINE 250-550 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 2,4 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 36 mesi
SBOCCATURA n.d.

È un blanc de blancs che si esprime ai massimi livelli grazie al terroir dove vengono prodotte le uve di base e all’affinamento per più di 36 mesi. Piacevoli sentori di lievito si armonizzano con note fruttate, tropicali e agrumate. Il gusto è piacevolmente fresco, ricco di struttura, lungo. Il perlage, molto fine e persistente, conferisce cremosità in bocca.

36

TRENTO D.O.C. DOLOMIS 36 RISERVA 2020 BRUT NATURE

DOLOMIS – TRENTO • 100 % CHARDONNAY



ZONA DI PROVENIENZA UVE Loc. Casteller (TN)
SUOLO Dolomia calcarea
ALTITUDINE 350 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 3g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 36 mesi
SBOCCATURA 2024

Trentodoc di colore brillante, giallo paglierino dai riflessi dorati, impreziosito da un perlage fine e persistente. Dalla personalità agrumata, è vivace, dritto, ampio e purissimo. Presenta un finale rinfrescante grazie alla sua netta impronta minerale. Regala all’olfatto l’essenza dello Chardonnay, sia per finezza che per intensità. Si esprime su squillanti note di agrumi gialli, fiori ed erbe fini che, evolvendosi, lasciano emergere la sontuosa mineralità rocciosa.



37

TRENTO D.O.C. OROROSSO RISERVA 2020 DOSAGGIO ZERO

CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA – CEMBRA · 100 % CHARDONNAY

ZONA DI PROVENIENZA UVE Valle di Cembra
SUOLO Porfirico
ALTITUDINE 600/750 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 2 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 48 mesi
SBOCCATURA 2026

Un Trentodoc profondo e cremoso, frutto di una vocazione territoriale che ha saputo plasmare gli impervi pendii della Valle di Cembra in un dipinto naturale di rara bellezza. Nasce da uve Chardonnay coltivate in terreni di natura porfirica. Il porfido, o oro rosso come è chiamato in Trentino è una roccia che conferisce sapidità, mineralità e persistenza straordinarie. Di colore giallo paglierino luminoso, il perlage è fitto, fine e persistente. Al naso emergono note di frutta gialla matura ed eleganti note di orzo e pasticceria.



38

TRENTO D.O.C. MACH RISERVA DEL FONDATORE 2020 BRUT

FONDAZIONE EDMUND MACH – SAN MICHELE ALL'ADIGE · 70 % CHARDONNAY - 30 % PINOT NERO

ZONA DI PROVENIENZA UVE Faedo
SUOLO Marnoso, calcareo
ALTITUDINE 700 m s.l.m.

ALCOL 13% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 5 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 44 mesi
SBOCCATURA n.d.

Le uve di Maso Togn sono a settecento metri sul livello del mare e l'altitudine è fondamentale per ottenere un Trentodoc come questo, con un profumo ampio e complesso; lievito e fruttato si fondono in armonia.



39

TRENTO D.O.C. RHODIUM RISERVA 2019 NATURE

SALIZZONI – CALLIANO · 80 % CHARDONNAY - 20 % PINOT NERO

ZONA DI PROVENIENZA UVE Alta Vallagarina
SUOLO Calcareo, scheletro medio
ALTITUDINE 300 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 2,5 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 60 mesi
SBOCCATURA 2025

Trentodoc Rhodium è il frutto della sapiente unione dello Chardonnay e del Pinot nero di collina, che dopo una lunga permanenza sui lieviti di 60 mesi, riesce ad esprimere tutta la sua persistenza gustativa ed un superlativo perlage. La tipologia è nature, rifinito così per scelta della casa spumantistica che intende esaltare e valorizzare il millesimo di riferimento.

40

TRENTO D.O.C. SALISA ZERO RISERVA 2019 DOSAGGIO ZERO

VILLA CORNIOLE – VERLA DI GIOVO • 100 % CHARDONNAY

ZONA DI PROVENIENZA UVE Valle di Cembra
SUOLO Calcareo

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 0 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 60 mesi
SBOCCATURA 2025



Trentodoc dal gusto deciso, verticale, espressione della Valle di Cembra. Ottenuto da sole uve Chardonnay, attraverso un'attenta selezione manuale. Perlage finissimo, profumo elegante ed intenso. Gusto fragrante e complesso, con note floreali e di frutta gialla matura, ma anche leggere e sottili note di nocciola e di pane tostato. Ideale come aperitivo per i palati più esigenti. Ben si sposa con piatti a base di pesce o crostacei, ma anche con salumi e formaggi saporiti.

41

TRENTO D.O.C. SALIM RISERVA 2019 EXTRA BRUT

SALIM – DRENA • 100 % CHARDONNAY

ZONA DI PROVENIENZA UVE Drena
SUOLO Calcareo, argilloso
ALTITUDINE 700 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 4,1 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 48 mesi
SBOCCATURA 2024



Un Trentodoc leggero e cremoso, di colore giallo paglierino con riflessi dorati in cui il profumo fresco, di note fruttate-floreali, si mescola a gradevoli sentori di pasticceri accompagnati da una nota di tostatura dal gusto fresco e persistente.

42

TRENTO D.O.C. MONCALISSE RISERVA 2019 EXTRA BRUT

MONCALISSE - CIVEZZANO • 100 % CHARDONNAY

ZONA DI PROVENIENZA UVE Civezzano
SUOLO Rocce porfiriche e metamorfiche, filladi con pres. di quarzi
ALTITUDINE 570 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 3,9 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 56 mesi
SBOCCATURA 2025



Trentodoc Moncalisse millesimato è un'esperienza sensoriale che nasce da 56 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia, che emoziona e avvolge, catturando con la sua intensità magnetica, dove eleganza e vitalità si fondono in un orizzonte senza confini. Ogni sorso si trasforma in memoria, ogni istante diventa una promessa di fascino e seduzione.

43

TRENTO D.O.C. MASO POLI RISERVA 2020 BRUT

MASO POLI – PRESSANO · 80 % CHARDONNAY - 20 % PINOT NERO

ZONA DI PROVENIENZA UVE Pressano
SUOLO Marnoso, calcareo
ALTITUDINE 350/450 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 60 mesi
SBOCCATURA 2026



Questo Trentodoc è il risultato di un blend 80% Chardonnay e 20% pinot nero che proviene da vigneti situati tra i 300-400 m.s.l.m. in terreni di buona struttura argillosa, di origine morenico-alluvionale. La Raccolta avviene manualmente con un'accurata selezione delle uve, la fermentazione con lieviti selezionati avviene per il 70% in acciaio e il restante 30% in barriques e il successivo affinamento sui lieviti in bottiglia si protrae per 60 mesi. La struttura al palato è ricca, ma con un elegante nota fresca di acidità e mineralità, che donano persistenza in bocca.

44

TRENTO D.O.C. CUVÉE DEL CONTE FONDATORE RISERVA 2019 BRUT

WALLENBURG -- MARTIGNANO · CHARDONNAY - PINOT NERO

ZONA DI PROVENIENZA UVE Collina di Trento
SUOLO Detriti glaciali, con minerali calcarei/marnosi
ALTITUDINE 400/700 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 50 mesi
SBOCCATURA 2024



Che si tratti di un Trentodoc molto speciale ce lo dice subito la sua composizione: prevalenza di Pinot nero vinificato in bianco, ottenuto da uve coltivate sulla soleggiata collina di Trento. Ai sensi, fragranze agrumate e di frutta esotica. Grande ed indimenticabile struttura. Il nome dell'etichetta rende omaggio ad uno dei pionieri dell'azienda, il Conte di Sarentino.

45

TRENTO D.O.C. LE GRILE RISERVA 2019 BRUT NATURE

TONINI VITICOLTORI IN ISERA - ISERA · 100 % CHARDONNAY

ZONA DI PROVENIENZA UVE Colline di Isera
SUOLO Calcareo, dolomia
ALTITUDINE 550 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 0,7 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 60 mesi
SBOCCATURA 2025



Questo Trentodoc Riserva, 60 mesi sui lieviti, nasce da uve 100% Chardonnay provenienti da un unico vigneto, esposto ad est a 550 metri sul livello del mare. La lunga permanenza sui lieviti offre al palato bollicine sapide, intriganti e agrumate nei profumi.

46



TRENTO D.O.C. RISERVA PRIVATA MARCHESI GUERRIERI GONZAGA 2018 EXTRA BRUT

TENUTA SAN LEONARDO – AVIO • 100 % CHARDONNAY

ZONA DI PROVENIENZA UVE Pressano

SUOLO Porfirico/vulcanico, marne rosse, sedimenti morenici

ALTITUDINE 400/600 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO 2,09 g/l

AFFINAMENTO SUI LIEVITI 60 mesi

SBOCCATURA 2024

Le sapienti mani dei Marchesi Guerrieri Gonzaga hanno dato vita ad una nuova espressione del loro savoir faire con un Trentodoc, un omaggio alle montagne del Trentino da dove trae le sue origini.

47



TRENTO D.O.C. ARMINIO RISERVA 2017 BRUT

VIVALLIS - NOGAREDO • 92 % CHARDONNAY - 8 % PINOT NERO

ZONA DI PROVENIENZA UVE Vallagarina

SUOLO Misti, origine glaciale

ALTITUDINE 450 - 650 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO 3,3 g/l

AFFINAMENTO SUI LIEVITI >60 mesi

SBOCCATURA 2025

Riserva Arminio vuole essere un omaggio ad Arminio Valentini, primo spumantista trentino di Metodo Classico, nel 1899. È un Trentodoc che combina in modo armonico ed elegante la raffinatezza dello Chardonnay e la struttura del Pinot Nero, per un periodo di maturazione sui lieviti che supera i 60 mesi. Alla sboccatura viene effettuato un piccolo dosaggio di liqueur d'expédition.

48



TRENTO D.O.C. LEVII RISERVA 2017 BRUT

LEVII – STENICO • 80 % CHARDONNAY - 20 % PINOT NERO

ZONA DI PRODUZIONE Stenico e Bleggio

SUOLO Franco limoso, calcareo

ALTITUDINE 700 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO 6,3 g/l

AFFINAMENTO SUI LIEVITI 66 mesi

SBOCCATURA n.d.

Questo Trentodoc riserva nasce da una cuvée di uve Chardonnay e Pinot nero. Con un affinamento sui lieviti di almeno 60 mesi presenta nel calice struttura, complessità ed eleganza, mantenendo il carattere montano che la casa spumantistica Levii intende sempre evidenziare.

49

TRENTO D.O.C. RESS RISERVA EMILIO 2017 BRUT

RESS – SAN MICHELE ALL'ADIGE · 50 % CHARDONNAY – 50% PINOT NERO



ZONA DI PROVENIENZA UVE Collina di Faedo e Pergine
SUOLO Limoso
ALTITUDINE 600 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 5,5 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 80 mesi
SBOCCATURA 2025

La riserva Emilio nasce dalle uve più nobili dei nostri vigneti, vinificate ed affinate in bottiglia per anni all'interno di una grotta naturale alla temperatura di 13 gradi. Questa Riserva vuole ricordare il carattere e la saggezza del nostro amato zio Emilio, figura fondamentale della nostra famiglia.

50

TRENTO D.O.C. BALTER RISERVA 2016 PAS DOSÉ

BALTER – ROVERETO · 80 % CHARDONNAY - 20 % PINOT NERO



ZONA DI PROVENIENZA UVE Vallagarina
SUOLO Morenico
ALTITUDINE 350 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 1,5 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 72 mesi
SBOCCATURA 2024

È il Trentodoc dell'esperienza e della maturità. Sette anni di affinamento fanno di lui un uomo, esperto, che con piacere condividerebbe ogni esperienza fatta. Ha davvero molto da raccontare.

51

TRENTO D.O.C. FERRARI RISERVA LUNELLI 2016 EXTRA BRUT

FERRARI F.LLI LUNELLI – TRENTO · 100 % CHARDONNAY



ZONA DI PROVENIENZA UVE n.d.
SUOLO Franco-sabbioso
ALTITUDINE 400/600 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 4 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI >86 mesi
SBOCCATURA 2025

Chardonnay in purezza per questa riserva, cui l'elevazione in legno e il lungo affinamento in bottiglia conferiscono un'intrigante ricchezza gustativa e una straordinaria complessità.



52

TRENTO DOC "R" RISERVA 2016 BRUT

CANTINA ROTALIANA DI MEZZOLOMBARDO – MEZZOLOMBARDO • 70 % CHARDONNAY - 30 % PINOT NERO

ZONA DI PROVENIENZA UVE

SUOLO Asciutto, argilloso o calcareo-gesso

ALTITUDINE 450/700 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO 3,8 g/l

AFFINAMENTO SUI LIEVITI 80 mesi

SBOCCATURA 2024

R Riserva brut è ottenuto da uve Chardonnay e Pinot nero e combina freschezza e mineralità a note dolci, gusti setosi e lieve tosatatura. In questa interpretazione del Trentodoc di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, il Pinot nero conferisce struttura mentre lo Chardonnay i sentori più fruttati e floreali.



53

TRENTO D.O.C. ROTARI FLAVIO RISERVA 2016 BRUT

ROTARI - GRUPPO MEZZACORONA – MEZZOCORONA • 100 % CHARDONNAY

ZONA DI PROVENIENZA UVE Colline a nord di Trento

SUOLO Argilloso/porfirico

ALTITUDINE 450 m s.l.m.

ALCOL 13% vol

RESIDUO ZUCCHERINO 5 g/l

AFFINAMENTO SUI LIEVITI 72 mesi

SBOCCATURA 2025

Ci sono dei Trentodoc che sembrano fatti apposta per sorprendere e per emozionare. "Flavio" sembra avere tutte le carte in regola per essere uno di quelli. Complessità, ricchezza aromatica e una quantità impressionante di profumi lo mettono al top dell'offerta Rotari.



54

TRENTO D.O.C. SAN MICHAEL RISERVA 2016 BRUT

SAN MICHAEL – SAN MICHELE ALL'ADIGE • 55 % CHARDONNAY – 45 % PINOT NERO

ZONA DI PROVENIENZA UVE Val di cembra

SUOLO Vulcanico e calcareo

ALTITUDINE 300/600 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

SBOCCATURA 2025

I molti mesi di permanenza sui lieviti fanno di questo San Michael Riserva un Trentodoc speciale, capace di esaltare le caratteristiche uniche del metodo classico di montagna e del territorio generoso da cui nasce. Le fragranze delle pregiate uve – 55% Chardonnay e 45% Pinot nero – si ritrovano al naso e al palato, rendendo speciale ogni momento a tavola.

ROSATO RISERVA

55

TRENTO D.O.C. PIAN CASTELLO ROSÉ RISERVA 2020 BRUT

ENDRIZZI – SAN MICHELE ALL'ADIGE · 60 % PINOT NERO - 40 % CHARDONNAY



ZONA DI PROVENIENZA UVE Faedo
SUOLO Calcareo

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 6 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI 48 mesi
SBOCCATURA 2025

Prodotto con un 60% di Pinot nero e un 40% di uve Chardonnay, presenta un colore rosa tenue, vivo, un perlage fine ed elegante, minuto e continuo. Il profumo è intenso, di particolare finezza, con sentori fruttati, di crosta di pane e si presenta al naso particolarmente complesso. Il gusto è vivo ed estremamente personale. Ottimo aperitivo, può essere goduto a tutto pasto.

56

TRENTO D.O.C. ALTEMASI ROSÉ RISERVA 2019 BRUT

ALTEMASI – TRENTO · CHARDONNAY - PINOT NERO



ZONA DI PROVENIENZA UVE Brentonico e Val di Cembra
SUOLO Origine vulcanica e fluvio/glaciale, ricco di basalto
ALTITUDINE 600 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO 5 g/l
AFFINAMENTO SUI LIEVITI >36 mesi
SBOCCATURA 2024

Cuvée dei migliori Pinot Nero e Chardonnay coltivati fino a 750 m s.l.m. Spuma bianca cremosa, perlage fine e continuo. Colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati. Profumi complessi con note marcate di ciliegia matura e mela rossa e sentori delicati di frutta secca come la nocciola. Il sapore è pieno, avvolgente, equilibrato e di grande persistenza. Ideale come aperitivo e con secondi di carne bianca.

57

TRENTO D.O.C. FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA 2019 BRUT

FERRARI F.LLI LUNELLI – TRENTO · CHARDONNAY - PINOT NERO



ZONA DI PROVENIENZA UVE n.d.
SUOLO Sciolto, poco profondo, con residui vulcanici e glaciali
ALTITUDINE 300/600 m s.l.m.

ALCOL 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO
AFFINAMENTO SUI LIEVITI >57 mesi
SBOCCATURA 2025

Sapiente sintesi di Pinot nero vinificato in rosato e Chardonnay, conquista per l'accento raffinato e l'aristocratica persistenza.