



L'Enoteca Provinciale del Trentino di Palazzo Roccabruna propone in degustazione le tipologie di vino rappresentative e identitarie del TRENTINO.

Si tratta dei cosiddetti "vini testimonial" o appunto "di territorio" o, nella definizione più completa e attuale: "di terroir".

Si tratta del Trento DOC metodo classico, dei Trentino DOC Nosiola (questa anche IGT), Müller Thurgau, Marzemino, del Teroldego Rotaliano DOC e del Trentino DOC Vino Santo (vino dolce da appassimento di uve nosiola).

Periodicamente l'enoteca propone inoltre la tipologia "Bordolese" (merlot e cabernet) e il Trentino doc superiore Castel Beseno (vino dolce da uve moscato).

Di particolare interesse sono "i vini della cantina storica": una collezione di vini che ha affrontato la sfida del tempo e che è stata concepita per una degustazione più attenta in grado di cogliere aspetti dell'evoluzione legati ad un prolungato affinamento in bottiglia.

[beviresponsabile.it](http://beviresponsabile.it)

## ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO

**da mercoledì a sabato**

**17:30 - 21:30**

PER CORSI DI AVVICINAMENTO AL VINO  
O LABORATORI DI DEGUSTAZIONE:

[www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it)

[www.accademiadimpresa.it](http://www.accademiadimpresa.it)



## Enoteca Provinciale del Trentino



*con le bollicine di montagna*

*e i vini di territorio*

**11 - 14 FEBBRAIO 2026**

### PROPOSTA

**LAGREIN - l'eleganza del vino di montagna**  
4 "mezzi" calici (5 cl l'uno) e tagliere trentino  
€ 15,00

**TRENTO D.O.C. METODO CLASSICO**  
" Senza annata "

2 "mezzi" calici (5 cl l'uno) - 2 diverse etichette € 5,00

**" I millesimati "**  
A calice (10 cl ) cad. € 5,00

**" LE RISERVE "**  
A calice (10 cl ) cad. € 10,00

---

**VINI DI TERRITORIO**  
2 "mezzi" calici (5 cl l'uno) - 2 diverse etichette  
€ 5,00  
4 "mezzi" calici (5 cl l'uno) - 4 diverse etichette  
€ 10,00  
Le Riserve: a calice (10 cl ) € 5,00

*Nelle costo delle proposte e dei singoli calici è compresa - a persona - una piccola degustazione di salumi e formaggi (entratina di benvenuto)*

Tutte le bottiglie sono a esaurimento.

---

---

## TAGLIERE TRENINO

Salumi, formaggi (a latte crudo), pane

€ 5,00

*Nb: i formaggi a latte crudo non sono adatti a persone con sistema immunitario in formazione o compromesso. Pertanto è sconsigliato per soggetti fragili (immunodepressi), donne in gravidanza e anziani e altamente sconsigliato per i bambini sotto i dieci anni.*

---

Succo di mela € 1,50

---

### IN CASO DI

#### INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI

verifica la tabella degli allergeni e chiedere al personale

*Per motivi logistico organizzativi i tavoli per gruppi superiori alle 6 persone possono essere divisi*

## TRENTINO D.O.C. LAGREIN

### L'ELEGANZA DEL VINO DI MONTAGNA

#### - VALLE DI CEMBRA -

La Valle di Cembra è, infatti, un *terroir* unico per il Lagrein: qui il vitigno, solitamente abituato ai calori dei fondovalle, incontra la verticalità dei terrazzamenti e la natura del suolo, dando vita a un'interpretazione di estrema finezza.

In Valle di Cembra, il Lagrein si fa anche "eroico". Coltivato su pendii scoscesi e sostenuti dai tipici muretti a secco, beneficia di forti escursioni termiche tra giorno e notte e di un suolo dominato dal porfido, la "pietra rossa" di origine vulcanica.

Questi elementi plasmano il carattere del vitigno e, quindi, del vino: meno muscolarità opulenta e più tensione minerale.

**Alla vista:** colore rosso rubino impenetrabile con riflessi violacei che ne testimoniano giovinezza e acidità.

**Al naso:** il bouquet è intenso e pulito. Spicca la frutta rossa (maraschino e prugna) che si intreccia a note floreali. Il *terroir* cembrano aggiunge una sfumatura peculiare di grafite e pepe nero.

**Al gusto:** Al palato colpisce per l'equilibrio e la freschezza. Il tannino è presente ma vellutato, sorretto da una scia sapida e minerale che rende la beva dinamica e mai stancante.

**Abbinamenti:** Carni rosse, salmistrade, selvaggina di piuma, formaggi di malga



### COMPOSIZIONE DEL TAGLIERE TRENINO

**Salumi:** Lucanica trentina, Mortandela della Val di Non, Speck trentino

**Formaggi:** Trentingrana, Sprezza delle Giudicarie DOP, Vezzena, Puzzone di Moena DOP.

La composizione del tagliere e del paniere può subire delle variazioni a seconda della disponibilità dei prodotti, non è possibile effettuare specifiche scelte sulla composizione del momento.

### FORMAGGI A LATTE CRUDO

**I formaggi a latte crudo non sono adatti a persone con sistema immunitario in formazione o compromesso. Pertanto è sconsigliato per soggetti fragili (immunodepressi), donne in gravidanza e anziani e, altamente sconsigliato, per i bambini sotto i dieci anni.**

### ELENCO ALLERGENI reg. (CE) 1169/2011

- 1 CEREALI contenenti glutine
- 3 UOVA e prodotti a base di uova
- 5 ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6 SOIA e prodotti a base di soia
- 7 LATTE e prodotti a base di latte
- 8 FRUTTA A GUSCIO
- 9 SEDANO e prodotto a base di sedano
- 10 SENAPE e prodotti a base di senape
- 11 SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l

**IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI CHIEDERE AL PERSONALE DI SERVIZIO**

## BORDOLESE TRENTINO

(BASE MERLOT/CABERNET)

- 29 TRENTINO D.O.C. ROSSO REBELER 2022**  
VIVALLIS - NOGAREDO  
CABERNET SAUVIGNON - MERLOT
- 30 VALLAGARINA I.G.T. ROSSO MERCA' 2021**  
DELAITI - ALDENO  
CABERNET 30% - MERLOT 70%
- 31 TRENTINO SUPERIORE D.O.C. ROSSO L'AMAR 2019**  
CANTINA RESOM - GARDOLO  
CABERNET SAUVIGNON 50% - MERLOT 50%
- 32 VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. ROSSO 2017**  
MASO SALENGO - VOLANO  
CAB. FRANC - CAB. SAUVIGNON - MERLOT

### I VINI BORDOLESI IN TRENTINO

I vini a base di varietà bordolesi (come il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc e il Merlot) hanno trovato in Trentino una seconda patria d'elezione, dando vita a rossi di straordinaria eleganza e longevità. In questa sezione abbiamo selezionato le eccellenze nate dall'incontro tra i prestigiosi vitigni di origine bordolese e il microclima unico del territorio dolomitico. Il risultato è uno stile inconfondibile: vini che uniscono la struttura e la potenza dei vitigni internazionali a una freschezza alpina e una finezza aromatica uniche. La parte meridionale della provincia di Trento è storicamente la culla dei bordolesi trentini.

Tre sono i terrior specifici per questa tipologia di vino.

In **Vallagarina** il clima è più mite grazie all'influenza del Lago di Garda e dell' "Ora del Garda". I terreni sono calcarei e basaltici che conferiscono ai vini una struttura solida ma con tannini delicati.

La **Valle dell'Adige** a nord di Trento, verso la Piana Rotaliana, dove le escursioni termiche tra giorno e notte sono marcate, specialmente vicino ai piedi delle montagne. I terreni sono alluvionali e ricchi di "scheletro" (sassi), che permettono un ottimo drenaggio. I vini sono caratterizzati da profumi molto intensi, note balsamiche e una gradevole freschezza.

Le **Colline di Trento e Pressano** sono zone collinari con altitudini che possono superare i 300-400 metri. L'altitudine rallenta la maturazione, permettendo uno sviluppo aromatico complesso. Nel suolo vi è presenza di porfido e marne. Qui i bordolesi assumono una maggiore mineralità con note fruttate più marcate

## PROPOSTA

**TRENTINO D.O.C. LAGREIN**  
*l'eleganza del vino di montagna*  
**- Valle di Cembra -**

4 "mezzi" calici (5 cl /cad.)

€ 15,00

compreso un tagliere trentino

**TRENTINO D.O.C. LAGREIN 2023**  
**MICHELE SIMONI - PALU' DI GIOVO**

**TRENTINO D.O.C. LAGREIN 2022**  
**TENUTA GOTTARDI - CEMBRA LISIGNAGO**

**TRENTINO D.O.C. LAGREIN PIETRAMONTIS 2021**  
**VILLA CORNIOLE - GIOVO**

**TRENTINO D.O.C. LAGREIN PASSACROCE 2020**  
**CORVEE' - CEMBRA LISIGNAGO**



## TRENTO D.O.C. METODO CLASSICO

“ SENZA ANNATA ”

2 “mezzi” calici (5 cl l'uno) - 2 diverse etichette

€ 5,00

4 “mezzi” calici (5 cl l'uno) - 4 diverse etichette

€ 10,00

1

TRENTODOC BALTER BRUT  
BALTER - ROVERETO

2

TRENTODOC 51,151 BRUT  
MOSER - TRENTO

3

TRENTODOC SFORZELLINI SELECTION BRUT  
SFORZELLINI - TRENTO

4

TRENTODOC LEVII BRUT  
LEVII - BLEGGIO SUPERIORE



## TEROLDEGO ROTALIANO DOC

25 TEROLDEGO ROTALIANO D.O.C. SFORZELLINI  
SELECTION 2022 | SFORZELLINI - MATTARELLO

26 TEROLDEGO ROTALIANO D.O.C. 2022  
CANTINE MONFORT - LAVIS

27 TEROLDEGO ROTALIANO D.O.C. RISERVA NOS  
2020 | NOSIO - CANTINA MEZZACORONA  
Solo a calice: € 5,00 - 10cl

28 TEROLDEGO ROTALIANO SUPERIORE D.O.C.  
MUSIVUM 2018 | NOSIO - CANTINA MEZZACORONA  
Solo a calice: € 5,00 - 10cl

### Teroldego - il principe dei vini trentini

Vitigno autoctono del territorio trentino, di grande personalità che trova la sua massima espressione in un fazzoletto di terra di circa 450 ettari a nord di Trento: il Campo Rotaliano.

Il Teroldego è il primo vitigno varietà del Trentino ad aver ottenuto la DOC (nel 1971). La sua unicità deriva dalla combinazione tra un patrimonio genetico antico e un terroir irripetibile: una conca pianeggiante protetta dalle pareti rocciose, dove il fiume Noce ha depositato nei millenni ghiaie, ciottoli (i "sassi") e sabbie.

Suolo: Terreni alluvionali, drenanti e ricchi di minerali, che costringono l'apparato radicale a scendere in profondità.

Microclima: La piana Rotaliana gode di un forte irraggiamento solare diurno e di una ventilazione costante che garantisce sanità delle uve e ottima maturazione polifenolica.

Si può declinare anche nelle versioni rosato (Kretzer - fresco, profumato, ideale come aperitivo) e riserva; se affinato per almeno 24 mesi (di cui una parte in legno), sviluppa complessità, struttura e longevità.

#### Profilo descrittivo:

Colore: Rosso rubino intenso, quasi impenetrabile, con riflessi violacei marcati in gioventù.

Naso: Bouquet prorompente di piccoli frutti di bosco (mora selvatica, mirtillo) e note floreali di viola. Nelle riserve emergono sentori evoluti di cuoio, tabacco e cacao.



## VINI ROSSI

### TRENTINO DOC MARZEMINO

- 22 TRENTINO D.O.C. MARZEMINO 2023  
DELAITI - ALDENO
- 23 TRENTINO D.O.C. SUPERIORE MARZEMINO DEI  
ZIRESI 2022 | SALIZZONI - CALLIANO
- 24 TRENTINO D.O.C. MARZEMINO BOTTEGA VINAI 2021  
CAVIT - TRENTO

#### Marzemino - espressione di un'identità territoriale

Vi sono peculiarità pedoclimatiche che rendono il Marzemino un vitigno estremamente sensibile al terroir.

Il Marzemino trova nella Vallagarina il suo habitat ideale, dove il clima mite influenzato dall'Ora del Garda incontra suoli di varia origine.

Vitigno a bacca nera "gentile", si distingue per un profilo fenolico moderato e una spiccata acidità fissa, che ne garantisce la freschezza.

**Sottozona: Isera** - con carattere minerale

Il Marzemino di Isera nasce su terreni composti da basalti neri, derivanti da antiche eruzioni sottomarine. Il vino qui esprime una struttura più decisa e una sapidità marcata.

**Sottozona: Ziresi (Volano)** - eleganza floreale e finezza

Situata sulla sponda sinistra dell'Adige, questa zona è caratterizzata da terreni di origine alluvionale e detritica, con una forte presenza di argille calcaree. Il nome deriva dal dialetto locale "ziresi" (ciliegi), che un tempo circondavano i vigneti.

Si distingue per una maggiore aromaticità e una beva più agile e scattante.

“ I MILLESIMATI ”

A calice (10 cl )

€ 5,00

5

TRENTODOC INKINO 2020 BRUT

MAS DEI CHINI - TRENTO

100% CHARDONNAY

6

TRENTODOC ANTARES 2020 BRUT  
CANTINA SOCIALE DI TOBLINO - MADRUZZO

100 % CHARDONNAY

7

TRENTODOC ALPEREGIS 2019 BRUT  
ROTARI - MEZZOCORONA

100% CHARDONNAY

8

TRENTODOC ROSSI REGE 2019 BRUT  
CANTINA ZEHNHOF - ROVERE' DELLA LUNA

20% CHARDONNAY - 80% PINOT NERO

### TRENTO D.O.C. METODO CLASSICO

#### SENZA ANNATA, MILLESIMATO O RISERVA

Il disciplinare di produzione del Trento D.O.C. metodo classico prevede la vinificazione in "bianco" o in "rosato" delle seguenti tre tipologie di prodotto, a seconda del periodo di permanenza sui lieviti:

**Senza Annata (S/A) : almeno 15 mesi**

**Millesimato : almeno 24 mesi**

**Riserva : almeno 36 mesi**

Per i millesimati e le riserve è prevista l'indicazione in etichetta dell'annata di vendemmia.

#### DOSAGGIO ZUCCHERINO E RELATIVA DESIGNAZIONE

Nella fase finale di produzione l'Azienda stabilisce il "dosaggio zuccherino" che si riferisce al quantitativo di zucchero aggiunto prima della seconda - e finale - tappatura con il sughero.

A seconda della quantità finale di zucchero contenuto, gli spumanti assumono in etichetta la seguente importante dicitura e indicazione aggiuntiva:

**Pas Dosè (o non dosato):** fino a 3 grammi per litro, senza aggiunta di zuccheri dopo la seconda fermentazione in bottiglia

**Extra Brut:** tra 0 e 6 grammi per litro

**Brut:** tra i 6 e i 12 grammi per litro

**Extra Dry:** da 12 a 17 grammi per litro

**Dry, Sec:** da 17 a 32 grammi per litro

**Demi Sec:** fra i 32 e i 50 grammi per litro

---

**“ LE RISERVE ”**

A calice (10 cl): € 10,00

---

**9**

**TRENTODOC RISERVA PIANCASTELLO DOSAGGIO ZERO 2020 | CANTINA ENDRIZZI - SAN MICHELE A/A**  
CHARDONNAY - PINOT NERO

**10**

**TRENTODOC RISERVA SGREBEN 2020**  
CANTINA DI ALDENO  
70% CHARDONNAY - 30% PINOT NERO

**11**

**TRENTODOC CUVEE' DEL CONTE RISERVA 2019**  
CONTI WALLENBURG - VERONA  
CHARDONNAY - PINOT NERO

**12**

**TRENTODOC VERVE' RISERVA 2017**  
CANTINA SOCIALE DI ROVERE' DELLA LUNA  
50% CHARDONNAY - 25% PINOT NERO - 25% PINOT BIANCO

**13**

**TRENTODOC BLANC DE NOIRS RISERVA 2017**  
MASO NERO | ZENI - GRUMO  
100% PINOT NERO



## VINI DI TERRITORIO

---

PROPOSTA DEGUSTAZIONE

2 “mezzi” calici (5 cl l'uno) - 2 diverse etichette € 5,00  
4 “mezzi” calici (5 cl l'uno) - 4 diverse etichette € 10,00

---

## VINI BIANCHI

TRENTINO DOC NOSIOLA e IGT

- 14** TRENTINO D.O.C. NOSIOLA PALUSTELLA 2024 (bio)  
MASO NERO - GRUMO
- 15** VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA 2024  
BAILONI - TRENTO
- 16** VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA 2023  
CANTINA SOC. TOBLINO - TOBLINO
- 17** VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA ANNADA  
2022 | AZ. AGR. PISONI - PERGOLESE

TRENTINO D.O.C. MÜLLER THURGAU

- 18** TRENTINO D.O.C. MÜLLER THURGAU 2024  
CANTINA LA-VIS - LAVIS
- 19** TRENTINO D.O.C. MÜLLER THURGAU 2023  
CANTINE MONFORT - LAVIS
- 20** TRENTINO D.O.C. SUPERIORE - MÜLLER THURGAU  
2023 | CASTEL FIRMIAN - CANTINA DI MEZZACORONA
- 21** TRENTINO D.O.C. MÜLLER THURGAU 2022  
VIVALLIS - NOGAREDO

