

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



ENOTECA PROVINCIALE DEL TRENTO

DiVinNosiola a Palazzo Roccabruna Rassegna della Nosiola e del Vino Santo Trentino D.O.C.



DiVinNosiola

» quando il vino
si fa santo «



27.03 – 10.04.2026
Valle dei Laghi, Trentino



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.

TRENTO D.O.C. "RISERVA"

Un calice (10 cl) € 10,00

44

TRENTO D.O.C. MONFORT LE GENERAL DALLEMAGNE
RISERVA 2018 EXTRA BRUT
CANTINE MONFORT - LAVIS
CHARDONNAY - PINOT NERO

45

TRENTO D.O.C. PEDROTTI "RISERVA 111" RISERVA
2017 PAS DOSÉ
PEDROTTI SPUMANTI - NOMI
90 % CHARDONNAY - 10 % PINOT NERO

46

TRENTO D.O.C. VERVÉ RISERVA 2017 EXTRA BRUT
CANTINA SOCIALE ROVERÉ DELLA LUNA AICHHOLZ -
ROVERÉ DELLA LUNA
25 % CHARDONNAY - 50 % PINOT NERO - 25 % PINOT
BIANCO

47

TRENTO D.O.C. VIDI DE LA CROS RISERVA 2016 BRUT
TENUTE VIDI - VIDOC - TRENTO
100 % CHARDONNAY

ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO

da mercoledì a sabato

17:30 - 21:30

PER CORSI DI AVVICINAMENTO AL VINO
O LABORATORI DI DEGUSTAZIONE:

www.palazoroccabruna.it

www.accademiadimpresa.it



TRENTO D.O.C.
"BIANCO MILLESIMATO"

Un calice (10 cl) € 5,00

38
TRENTO D.O.C. REVI' 2022 DOSAGGIO ZERO
REVI' - ALDENO
80% CHARDONNAY - 20% PINOT NERO

39
TRENTO D.O.C. PISONI 2021 BRUT
PISONI - PERGOLESE
100% CHARDONNAY

40
TRENTO D.O.C. CUVÉE PIETRA
MARCHESI GUERRIERI GONZAGA
2021 EXTRA BRUT
TENUTA SAN LEONARDO - AVIO
100 % CHARDONNAY

TRENTO D.O.C.
"ROSATO MILLESIMATO"

Un calice (10 cl) € 7,00

41
TRENTO D.O.C. ROSE' 2021 BRUT
LETRARI - ROVERETO
70% PINOT NERO - 30% CHARDONNAY

42
TRENTO D.O.C. BLAUWAL ROSÉ 2020 BRUT
CESCONI - PRESSANO
100 % CHARDONNAY

43
TRENTO D.O.C. MASO NERO ROSÉ MILLESIMATO 2020
BRUT
ZENI ROBERTO - GRUMO SAN MICHELE ALL'ADIGE
40 % CHARDONNAY - 60 % PINOT NERO

PROPOSTE DEGUSTAZIONE
(valide per tutta la lista escluse le riserve Trento D.O.C. e
i Trentino D.O.C. Vino Santo)

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

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

SINGOLO CALICE
(10 cl) prezzo indicato in lista

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

Tutte le bottiglie sono a esaurimento.

TAGLIERE TRENTINO
Salumi, formaggi (a latte crudo), pane
€ 5,00

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

Formaggi: Trentingrana, Sprezza DOP delle Giudicarie, 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.

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

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

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**





TRENTINO D.O.C. NOSIOLA e I.G.T.

Un calice (10 cl) € 4,00

1

TRENTINO D.O.C. NOSIOLA 2025
GAIERHOF - ROVERÉ DELLA LUNA

2

TRENTINO D.O.C. NOSIOLA SOLE ALTO 2025
DONATI - MEZZOCORONA

3

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA 2025
CANTINA TOBLINO - SARCHÉ

4

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA 2025
LA VIS - LAVIS

5

TRENTINO D.O.C. NOSIOLA COLLEZIONE APPONALE
2024
AGRARIA RIVA DEL GARDA - RIVA DEL GARDA

6

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA 2024
BAILONI - TRENTO

7

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA 2024
BRUGNARA ALESSANDRO - TRENTO

8

TRENTINO D.O.C. NOSIOLA 2024
MASO POLI - PRESSANO

9

TRENTINO D.O.C. NOSIOLA PALUSTELLA 2024
ZENI ROBERTO - GRUMO SAN MICHELE ALL'ADIGE

10

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA 2024
MASO GRENER - LAVIS

11

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA 2024
CESCONI - PRESSANO

TRENTO D.O.C.

"SENZA ANNATA"

Un calice (10 cl) € 4,00

32

TRENTO D.O.C. ABATE NERO DOSAGGIO ZERO
ABATE NERO - TRENTO
80 % CHARDONNAY - 20 % PINOT NERO

33

TRENTO D.O.C. BALTER NATURE
BALTER - ROVERETO
100 % CHARDONNAY

34

TRENTO D.O.C. D'ORO BRUT
BAILONI - TRENTO
100 % CHARDONNAY

35

TRENTO D.O.C. SARNIS BRUT
CANTINA SOCIALE DI AVIO - VITICOLTORI IN AVIO - AVIO
100 % CHARDONNAY

36

TRENTO D.O.C. BRUT
LEVII - STENICO
100 % CHARDONNAY

37

TRENTO D.O.C. LS SFORZELLINI SELECTION BRUT
SFORZELLINI - MATTARELLO
100 % CHARDONNAY



TRENTINO D.O.C. VINO SANTO

Vino eterno, una perla rara

Il **Vino Santo** è un importante vino da dessert prodotto in Trentino, frutto di una tecnica di lavorazione lunga e laboriosa, unica nel suo genere, a cui si dedica un esiguo numero di viticoltori.

I primi documenti che danno notizia della produzione di vini aromatici in Trentino, progenitori del Vino Santo, risalgono all'epoca del Concilio. Solo però a partire dal 1800, in seguito ad esperimenti di alcune cantine della Valle dei Laghi su grappoli di Nosiola, inizia la storia del Vino Santo oggi nota. Proprio le caratteristiche varietali di questo vitigno insieme al microclima di tipo submediterraneo della Valle dei Laghi, caratterizzato dal vento Ora del Garda, permettono ancora oggi di posticipare la raccolta dei grappoli lasciandoli maturare gradatamente sulla vigna fino ai primi di ottobre. Dopo la raccolta i grappoli vengono stesi su graticci, detti "arèle", collocati in ambienti aperti nei piani alti delle case per assicurare una migliore ventilazione e un graduale appassimento.

Questa fase si protrae per cinque o sei mesi, fino alla Settimana Santa, quando si procede alla pigiatura. Durante questo periodo, la Botrytis cinerea, una muffa nobile, sviluppandosi all'interno dell'acino ne accentua la disidratazione e ne incrementa la concentrazione degli zuccheri. Il mosto ottenuto viene separato dalla parte torbida, decantato e travasato in piccole botti di rovere dove inizia la fermentazione naturale, che per l'elevata concentrazione degli zuccheri procede molto lentamente per più anni. In seguito il vino viene lasciato maturare in legno per 5-6 anni. Di colore giallo oro brillante, con tonalità ambrate, il Vino Santo trentino ha un intenso e ampio profumo di miele, di frutta sovramatura, uva passa, dattero, ficco secco, accompagnato da complesse note speziate. Al gusto, piacevolmente dolce, accompagnato da una freschezza molto equilibrata. Le sue caratteristiche vengono esaltate ad una temperatura di servizio intorno ai 14°C.



12

TRENTINO D.O.C. NOSIOLA 2024
FANTI – PRESSANO

13

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA FONTANA-
SANTA 2024
FORADORI – MEZZOLOMBARDO

14

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA 2024
MASO SALENGO - VOLANO

15

TRENTINO D.O.C. NOSIOLA 2023
FONDAZIONE EDMUND MACH - SAN MICHELE ALL'ADI-
GE

16

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. SCHARZHOF 2023
ZENI ROBERTO - GRUMO SAN MICHELE ALL'ADIGE

17

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA GIULIO E
MAURO 2023
GIULIO E MAURO POLI - SAROS - SANTA MASSENZA

18

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA 2023
CASIMIRO POLI - SANTA MASSENZA

19

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA 2023
PEDROTTI GINO - PIETRAMURATA

20

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA ANNADA 2023
PISONI - PERGOLESE

21

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA CORYLUS
2022
MASO CANTANGHEL - CIVEZZANO

22

TRENTINO D.O.C. NOSIOLA AVELL 2021
MATTÈ – VOLANO

23

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA L'ORA 2020
CANTINA TOBLINO - SARCHE



TRENTINO D.O.C. NOSIOLA

l'anima bianca del territorio

La Nosiola è una varietà di uva a bacca bianca autoctona del Trentino. Il nome stesso richiama la "nocciola" ("noséla" in dialetto locale), evocando sia il colore dorato dei suoi acini maturi che le delicate note aromatiche che sprigiona nel calice.

Profilo Sensoriale:

Colore: Giallo paglierino scarico con luminosi riflessi verdolini.

Profumo: Delicato e floreale, con sentori di fiori bianchi, mela verde e una caratteristica nota finale di nocciola.

Gusto: Secco, fresco e piacevolmente sapido. Si distingue per la sua estrema bevibilità e un retrogusto leggermente amarognolo che pulisce il palato.

Perché sceglierlo?

È un vino che parla di aria di montagna e di brezza di collina. Coltivato prevalentemente sulle colline di Trento, di Pressano e nella Valle dei Laghi, beneficia delle forti escursioni termiche che ne preservano l'acidità e l'eleganza.

È la scelta ideale per chi cerca un vino bianco autentico, lontano dalle varietà internazionali più diffuse.

Abbinamenti consigliati

Si sposa magnificamente con la cucina del territorio e con piatti delicati: Antipasti a base di Carne salada del Trentino IGP (tagliata sottile con scaglie di grana); primi piatti: Canederli allo speck in brodo o primi piatti a base di verdure primaverili (asparagi, ortiche). Ideale per il pesce d'acqua dolce, come il Salmerino del Trentino.



TRENTINO D.O.C. VINO SANTO

Un calice (5 cl) €5,00
(Compreso un assaggio di "torta de fregoloti")

24

TRENTINO D.O.C. VINO SANTO 2019
SALVETTA - MADRUZZO

Un calice (5 cl) €7,00
(Compreso un assaggio di torta de fregoloti)

25

TRENTINO D.O.C. VINO SANTO EMBLEMI D'AMOR 2009
GIOVANNI POLI - SANTA MASSENZA

26

TRENTINO D.O.C. VINO SANTO ARÈLE 2008
PRAVIS - LASINO

27

TRENTINO D.O.C. VINO SANTO NOBLES 2007
FRANCESCO POLI - SANTA MASSENZA

Un calice (5 cl) €10,00
(Compreso un assaggio di torta de fregoloti)

28

TRENTINO D.O.C. VINO SANTO ARÈLE 1998
CAVIT - TRENTO

29

TRENTINO D.O.C. VINO SANTO 1998
PEDROTTI GINO - PIETRAMURATA

30

TRENTINO D.O.C. VINO SANTO DELLA VALLE DEI LAGHI
1996
PISONI - PERGOLESE

31

TRENTINO D.O.C. VINO SANTO 1994
CANTINA TOBLINO - SANCHE

