

DEGUSTAZIONE "ROCCABRUNA" € 5,00
2 "mezzi" calici (5 cl) – 2 diverse etichette

DEGUSTAZIONE "ENOTECA" € 10,00
4 "mezzi" calici (5 cl) - 4 diverse etichette

Succo di mela € 1,50

NB: sono escluse dalle proposte le etichette con indicato il prezzo la cui somministrazione è a singolo calice intero (10 cl)

Tutte le bottiglie sono ad esaurimento.



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

ENOTECA PROVINCIALE DEL TRENTINO

vino, cultura, territorio

beviresponsabile.it



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: "terroir". Si tratta del Trento D.O.C., dei Trentino D.O.C. Nosiola (questa anche IGT), Müller Thurgau, Marzemino, del Teroldego Rotaliano D.O.C. e del Trentino D.O.C. Vino Santo. Periodicamente l'enoteca propone inoltre la tipologia "bordolese trentino" (merlot e cabernet) e il Trentino D.O.C. superiore Castel Beseno (vino dolce da appassimento). 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.

**RASSEGNA DEL VINO DOC E IGT NOSIOLA
 E DEL TRENTINO DOC VINO SANTO
 PALAZZO ROCCABRUNA – ENOTECA PROVINCIALE DEL TRENTINO**

In occasione di "Divinnosiola quando il vino si fa santo"

La Nosiola è un'uva bianca che beneficia del clima mediterraneo dell'area a Nord del Lago di Garda e dell'influsso dell'Ora, il vento che spira dal Lago verso l'entroterra, oltreché del clima temperato delle colline di Pressano - Lavis. Tra le aree dove questa varietà si esprime al meglio vi sono la Valle dei Laghi, la conca di Toblino, e il conoide di Pressano dove la Nosiola è vinificata anzitutto come vino bianco secco, ma pure, (solo in valle dei Laghi) dopo lungo appassimento e invecchiamento, come Vino Santo. Il vino giovane è di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Si distingue per i profumi delicati con leggere sfumature di fiori bianchi e frutta acerba. Al gusto è secco piacevolmente fresco, fruttato con retrogusto leggermente ammandorlato. Ottimo come aperitivo, gradevole con piatti di pesce lacustre quali il persico impanato o la trota al vapore, salumi non affumicati, i fiori di zucca impanati o zucchine. Temperatura di servizio 10° - 12°C.

- 1 TRENTINO D.O.C. NOSIOLA BOTTEGA VINAI 2024
CAVIT - TRENTO
- 2 TRENTINO D.O.C. NOSIOLA 2023
FONDAZIONE EDMUND MACH - SAN MICHELE ALL'ADIGE
- 3 VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA 2023
MASO SALENGO - VOLANO
- 4 VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA 2023
CASIMIRO POLI - SANTA MASSENZA
- 5 VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA GIULIO E MAURO 2023
GIULIO E MAURO POLI - SAROS - SANTA MASSENZA
- 6 VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA 2023
MASO GRENER - LAVIS
- 7 VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA 2023
CANTINA TOBLINO - SARCHE
- 8 VIGNETI DELLE DOLOMITI NOSIOLA I CLASSICI 2023
LA VIS - LAVIS

- 9 TRENTINO D.O.C. NOSIOLA SOTTOVI 2023
FRANCESCO POLI - SANTA MASSENZA (vino biologico)
- 10 VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA LE FRATE 2023
PRAVIS - LASINO
- 11 VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA 2023
BRUGNARA ALESSANDRO - TRENTO
- 12 VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA BIO 2023
SALVETTA – MADRUZZO (vino biologico)
- 13 VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA 2023
PEDROTTI GINO - PIETRAMURATA
- 14 VIGNETI D.D. I.G.T. NOSIOLA GOCCIA D'ORO DEI NOSIOI 2023
GIOVANNI POLI - SANTA MASSENZA
- 15 TRENTINO D.O.C. NOSIOLA CASTEL FIRMIAN 2023
NOSIO - GRUPPO MEZZACORONA - MEZZOCORONA
- 17 VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA ANNADA 2022
PISONI – PERGOLESE (vino biologico)
- 19 VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA L'ORA 2021
CANTINA TOBLINO – SARCHE (vino biologico) € 5,00
cl 10
- 20 TRENTINO D.O.C. NOSIOLA SOLE ALTO 2019
DONATI - MEZZOCORONA
- 21 TRENTINO D.O.C. NOSIOLA CASTEL FIRMIAN 2019
NOSIO - GRUPPO MEZZACORONA - MEZZOCORONA
- 22 TRENTINO D.O.C. NOSIOLA 1339 2018
CANTINA SOCIALE TRENTO - TRENTO
- 24 VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. NOSIOLA LARGILLER 2016
CANTINA TOBLINO - SARCHE € 5,00
cl 10



TRENTINO D.O.C. VINO SANTO

(Passito - Valle dei Laghi)

**In abbinamento a "DOLCE TRENTINO"
 € 5,00 SINGOLO CALICE (5 cl)**

- 25 TRENTINO D.O.C. VINO SANTO 2018
SALVETTA - MADRUZZO
- 26 TRENTINO D.O.C. VINO SANTO ARÈLE 2012
PRAVIS - LASINO
- 27 TRENTINO D.O.C. VINO SANTO EMBLEMI D'AMOR 2009
GIOVANNI POLI - SANTA MASSENZA
- 28 TRENTINO D.O.C. VINO SANTO DELLA VALLE DEI LAGHI 2008
PISONI - PERGOLESE
- 29 TRENTINO D.O.C. VINO SANTO NOBLES 2007
FRANCESCO POLI - SANTA MASSENZA
- 30 TRENTINO D.O.C. VINO SANTO 2007
PEDROTTI GINO - PIETRAMURATA
- 31 TRENTINO D.O.C. VINO SANTO 2006
CANTINA TOBLINO - SARCHE
- 32 TRENTINO D.O.C. VINO SANTO ARÈLE 2005
CAVIT - TRENTO

All'origine del Trentino Doc Vino Santo c'è un'uva a bacca bianca, autoctona, la Nosiola: il disciplinare di produzione del passito trentino prevede che la sua quantità non sia mai inferiore all'85% lasciando il rimanente 15% alla scelta del produttore.

Raccolta con cura, per non schiacciarne gli acini, L'UVA viene portata negli appassitoi dove resterà fino ai primi giorni di marzo. Qui i grappoli vengono distesi sulle arèle, i graticci, dove prende avvio il processo di appassimento che ne riduce il peso di circa un terzo. Durante la Settimana santa, da cui – probabilmente - il nome del vino, le uve appassite subiscono la spremitura. Il mosto che si ottiene, travasato più volte per essere ripulito, viene poi lasciato decantare.

Il Trentino Doc Vino Santo può vantare oggi il riconoscimento di Presidio Slow Food.

TRENTODOC

- | | | |
|--------|--|-----------------|
| 33 | TRENTINO D.O.C. CORVÉE bianco non millesimato BRUT NATURE
CORVÉE - LISIGNAGO
100 % CHARDONNAY | |
| 34 | TRENTINO D.O.C. FRAL bianco non millesimato BRUT
SPAGNOLLI FRANCESCO - CIMONE
30 % CHARDONNAY - 70 % PINOT NERO | |
| 35 | TRENTINO D.O.C. ABATE NERO bianco non millesimato BRUT
ABATE NERO - TRENTINO
100 % CHARDONNAY | |
| 36 | TRENTINO D.O.C. ANTARES bianco millesimato 2020 BRUT
CANTINA TOBLINO - SARCHÉ
100 % CHARDONNAY | |
| 37 | TRENTINO D.O.C. ALTEMASI bianco millesimato 2019 PAS DOSÉ
ALTEMASI - TRENTINO
60 % CHARDONNAY - 40 % PINOT NERO | |
| 38 | TRENTINO D.O.C. BLAU DORÉ bianco millesimato 2019 EXTRA BRUT
PRAVIS - MADRUZZO
100 % PINOT NERO | |
| 39 | TRENTINO D.O.C. PEDROTTI bianco millesimato 2018 BRUT
PEDROTTI SPUMANTI - NOMI
90 % CHARDONNAY - 10 % PINOT NERO | |
| 40 | TRENTINO D.O.C. ROTARI ALPEREGIS bianco millesimato 2017 PAS DOSÉ
ROTARI - GRUPPO MEZZACORONA - MEZZOCORONA
100 % CHARDONNAY | |
| 41 | TRENTINO D.O.C. RISERVA 2016 BRUT
LEVII - STENICO
100 % CHARDONNAY | € 5,00
cl 10 |
| 42 | TRENTINO D.O.C. OROROSSO RISERVA 2019 DOSAGGIO ZERO
CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA - CEMBRA
100 % CHARDONNAY | € 5,00
cl 10 |
| 43 | TRENTINO D.O.C. PIAN CASTELLO ROSÉ RISERVA 2019 BRUT
ENDRIZZI - SAN MICHELE ALL'ADIGE
60 % CHARDONNAY - 40 % PINOT NERO | € 5,00
cl 10 |
| 43 bis | TRENTINO D.O.C. REVI' CAVALIERE NERO ROSÉ RIS. 2018 EXTRA BRUT
REVI' - ALDENO
100 % PINOT NERO | € 5,00
cl 10 |



TRENTINO D.O.C. MARZEMINO (Vallagarina)

- | | |
|----|--|
| 44 | TRENTINO D.O.C. MARZEMINO BATTISTOTTI 2022
VIVALLIS - NOGAREDO |
| 45 | TRENTINO SUPERIORE D.O.C. MARZEMINO DEI ZIRESI 2021
MASO SALENGO - VOLANO |
| 46 | TRENTINO D.O.C. MARZEMINO 2020
CANTINA SOCIALE DI AVIO - VITICOLTORI IN AVIO - AVIO |

TEROLDEGO ROTALIANO D.O.C. (Campo rotaliano)

- | | |
|----|--|
| 47 | TEROLDEGO ROTALIANO D.O.C. 2022
ENDRIZZI - SAN MICHELE ALL'ADIGE |
| 48 | TEROLDEGO ROTALIANO D.O.C. SFERE NERE 2019
ENDRIZZI ELIO - MEZZOCORONA |
| 49 | TEROLDEGO ROTALIANO D.O.C. PINI 2017
ZENI ROBERTO - GRUMO SAN MICHELE ALL'ADIGE |

**Per chi desidera approfondire la
cultura enologica e gastronomica
di territorio**



**"Divinnosiola
quando il vino si fa santo"
Valle dei Laghi 12-26 aprile**



**CASA CAVEAU TRENTINO DOC VINO
SANTO Padergnone, Piazzetta del Mercato
www.casacaveauvinosanto.com**



**Strade del Vino e dei Sapori del Trentino
TasteTrentino**



TAGLIERE TRENTINO salumi, formaggi (a latte crudo) e "pantrentino" € 5,00

Salumi: Lucanica trentina, Mortandella Speck trentino
Formaggi: Trentingrana, Sprezza dop delle Giudicarie, Vezzena di Lavarone, 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.

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

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



Palazzo Roccabruna
Enoteca Provinciale del Trentino
Camera di Commercio I.A.T.A. - Trento