

*Albergo Gilda*

*Carta dei Vini*



# La Valsugana

Fino al 1918 la Valsugana era una delle zone vinicole più importanti dell'impero Austroungarico.

La fine della Grande Guerra e il passaggio del Trentino all'Italia sancirono la decadenza della viticoltura.

Fortunatamente sugli erti soleggiati pendii che costeggiano il Brenta quando non ha mai abbandonato la coltivazione della vite ed è grazie a questi irriducibile se ancora oggi possiamo degustare assieme ai nuovi ed eleganti vitigni, le verità storiche della Valsugana

Buona degustazione!

## Vini Bianchi

### Blanc de Sers - Vanderbara, Veltliner Rosso, Nosiola, Vernaxa e altri - Casata monfort - Lavis (Tn)

SERSO e VIARAGO, ubicate nelle vicinanze di Pergine, lungo il corso del torrente Fersina in prossimità della Valle dei Mocheni, sono in zone più vocate per la produzione dei vini bianchi in Valsugana. Il Blanc de Sers appartiene al progetto di recupero dei vitigni tradizionali Trentini. Vino dal profumo e dal sapore fresco, con note di frutta tropicale e agrumi maturi accompagnati da un da un leggero sentore finale di salvia.

12,00



### Balasi - I Vignai dei Pinaitri - Pelz Piffer - Cembra (Tn)

L'uva viene prodotta sulle pendici terrazzate dei monti che dominano il lago di Canzolino. I vigneti, nelle vicinanze dei centri abitati di Buss e di Montagnaga, sono completamente circondati dal bosco e sono coltivati sin dal medioevo da viticoltori di Pinè. Il vino è ottenuto dalla vinificazione dalle uve Veltliner Rosso, Vanderbara, Müller Thurgau, dopo aver eseguito una breve criomacerazione con le bucce. Il vino è di colore paglierino, brillante, con profumi delicatamente aromatici, con note di miele, cera d'api e pietra focaia. Ha sapore deciso, complesso, armonico che bene interpreta le sensazioni olfattive; è un vino di grande freschezza e buona struttura, di prolungato e piacevole retrogusto.

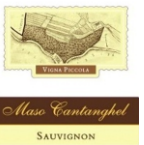
12,00



### Sauvignon Vigna piccola - Maso Cantanghel - Civezzano (Tn)

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, con macerazione a freddo in pressa orizzontale per circa otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione. La fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di ca 18° C. Maturazione 20% in acciaio per 10 mesi, 80% in barriques francesi per 10 mesi. Successivo affinamento in bottiglia per circa 4 mesi.

18,00



**Profilo organolettico:** Colore giallo paglierino tendente al dorato, con lievi riflessi verdognoli.

Un Sauvignon, nato da una attenta selezione delle uve, ricco ed intenso nel profumo con particolari note floreali.

Di buona struttura e sapidità, lungo nel suo complesso retrogusto.

## Vini Rossi

### Pavana della Valsugana - Francesco Poli - Santa Massenza (Tn)

La Pavana è il vino emblema della Valsugana così come il Marzemino per la Vallagarina e il Teroldego per la Piana Rotaliana. Era coltivato ovunque, a varie altitudini ed esposizioni, dal Forte di Civezzano alle Scalette di Primolano. Il collegamento della Valle verso il Veneto ne giustifica la provenienza ed il nome (Padovano). A fine '800 la produzione annua era di ca. 80.000 hl. Colore rosso rubino, profumo vinoso con sentori fruttati. Gusto abbastanza equilibrato e dalla spiccata acidità.

12,00



### Pfersen Rosso - Angelica - Civezzano (Tn)

E' Ottenuto dalle uve di Negrara, Franconia, Pavana, San Lorenzo e altre. Si caratterizza per un colore rosso rubino scarico; il profumo è fruttato e persistente accompagnato da un gusto secco, morbido con delicate note di frutti sottobosco.

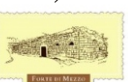
12,00



### Pinot Nero - Maso Cantanghel - Civezzano (Tn)

Vinificazione: la vendemmia cade verso la fine di settembre. Raccolta delle uve in piccole casse dopo scrupolosa cernita. Pigiatura e successiva fermentazione in tini di rovere francese. Le temperature di fermentazione si aggirano sui 28°-35°C con follature giornaliere. Dopo 20-25 giorni si procede alla svinatura in recipienti di acciaio per consentire un primo illimpimento del vino, dopo il quale si procede al travaso in barriques. La sosta è di 12-18 mesi.

23,00



**Profilo organolettico:** la sosta in piccoli carati affina in modo determinante le caratteristiche di finezza ed eleganza del Pinot Nero senza tradire le sue peculiarità. Rosso rubino, vivace e brillante. Deciso e morbido nel gusto. Chiude con note varietali di lampone e ribes rosso e con l'eleganza tipica del pinot nero.



# La Reserve de la Maison

## Gonzalier

Cabernet Merlot - Grigoletti - Nomi (Tn)

28,00



Vino rosso dall'etichetta in seta, è frutto dell'unione equilibrata di una cabernet e merlot. Dopo una lenta maturazione in ben 24 mesi di barrique nasce questo vino dal delicato profumo di frutta rossa sovramatura e cacao, con gusto morbido e delicato. Vino rosso da lungo invecchiamento si sposa felicemente con cacciagione e formaggi molto saporiti.

## Groppello di Revò 'El Lerechia

Augusto Zadra - Revò (Tn)

22,00



Il Groppello di Revò è stato riconosciuto a rischio di estinzione e perciò proposto per il programma nazionale per tuttora la biodiversità.

Rosso rubino con profumi di frutti di bosco e erbe selvatiche. Particolarmente complesso grazie alle forti variazioni termiche presenti nella zona.

## Blauburgunder Riserva Select Pinot nero

Rottensteiner - Alto Adige

22,00



Di colore rosso rubino scuro, ha un profumo delicato con sentori di vaniglia, al gusto secco, gradevole con tannini dolci.

## Barbanico - Cabernet, Merlot, Lagrein

Balter - Rovereto (Tn)

24,00

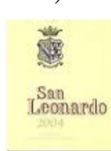


Avvolgente nei profumi di frutta matura. Speziato, morbido al palato, di grande struttura.

## San Leonardo - Cabernet, Merlot

Tenuta San Leonardo - Borghetto all'Adige (Tn)

60,00



Pino, caldo, di grande rotondità e con una persistenza aromatica intensa molto lunga.

## Rosso Colli Euganei "Gemola"

Cabernet Merlot - Vignalta - Veneto

28,00



Vino fine che con l'invecchiamento prende sentori di spezie, tabacco.

Cure minuziose sin dalla vigna e per tutto il processo produttivo fino all'imbottigliamento dopo due anni di affinamento in tonneau nuovi di rovere francese. In assoluto, uno dei migliori Merlot italiani che ben figura nell'ambito internazionale.

## Brunello di Montalcino

Palazzo - Toscana

40,00



Profumo intenso e persistente con sentori di vaniglia. Gusto asciutto e aromatico, giustamente tannico e tuttavia morbido, armonico elegante.

## Etna Rosso "Outis" Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio - Vinibiondi - Sicilia

22,00



Vigneti di oltre 40-50 anni alle pendici dell'Etna con pendenze medie del 50% privi di terrazzamenti su piede franco. Vinificazione senza uso di lieviti selezionati, controllo delle temperature, enzimi filtrazioni e con travasi che tengono conto delle fasi lunari.

Profumo intenso fruttato con sentori di mela, anice, mandorla amara. Di sapore secco, armonico, di buona struttura, giustamente acidulo, con piacevole retrogusto.

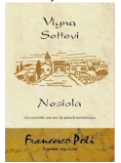
# Vini Bianchi

## Nosiola Sottori *Biologico*

Francesco Poli - Santa Massenza (TN)

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, il vino presenta dei colori leggermente fruttati con tenue sentore di nocciola. Il gusto è secco e piacevolmente fresco.

13,00



## Chardonnay L'opera

Grigoletti - Nomi (TN)

Di colore giallo paglierino brillante e intenso e persistente al profumo, con un sentore floreale, fruttato e fragrante di mela, albicocca e miele. Elegante e suadente al gusto, di ottima morbidezza, in finale risulta molto persistente ed equilibrato.

18,00



## Pinot Grigio *Biologico* - La Casa del Picchio Verde

Vino bianco dal profumo intenso e persistente, all'assaggio risulta armonico e ben equilibrato.

15,00



## Pinot Grigio Selezione Castel Firmian

Mezzacorona (TN)

Prodotto solo con uve dei propri vigneti lungo la Valle dell'Adige, ai piedi delle Dolomiti. Presenta grappoli compatti con acini dolcissimi dal colore grigio-blu. Si distingue per le caratteristiche di equilibrio, finezza ed eleganza. Colore: giallo paglierino, profumo fruttato con note floreali di camomilla, sapore secco, elegante con acidità delicata

13,00



## Müller Thurgau

PelzPiffer - Cembra (TN)

Sentori decisi e varietali all'olfatto con note vegetali e minerali che ricordano il limone. Al gusto si ritrovano le sensazioni olfattive. Di fresca acidità, media struttura.

12,00



## Müller Thurgau Selezione Castel Firmian

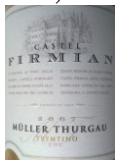
Mezzacorona (TN)

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: delicato, leggermente aromatico e fruttato con sentori di pesca bianca e note speziate di salvia e timo

Sapore: secco, fresco, fruttato, leggermente aromatico, di buon equilibrio e moderata acidità

12,00



## Chardonnay

Simoncelli - Navesel (TN)

Profumo elegante, caratteristico con fragranze fruttate di mela golden delicious e di banana. Il sapore è pieno, persistente equilibrato

12,50



## Weissburgunder Pinot Bianco

Poppof - Alto Adige

Colore giallo, con profumi di mele mature. Il sapore è pieno e vellutato

13,00



# Vini Bianchi

## *Rülander* Perlato

Salizzoni - Caliano (TN)

Colore buccia di cipolla caratteristico del Rülander ramato; profumo intensamente floreale di fiori di pesco.

13,00



## *Friulano Collio*

Simon Komjanc - Friuli Venezia Giulia

Caratteristico per il colore giallo paglierino dai particolari riflessi verdognoli e un profumo proprio, con un vago richiamo all'aroma di mandorla. Il sapore è corposo, asciutto e armonico.

12,00



## *Vernaccia di San Gimignano*

La Lastra - Toscana

Con evidenti profumi tendenti allo speziato tipici della terra di Toscana; il gusto armonico ed equilibrato, risulta particolarmente strutturato

12,00

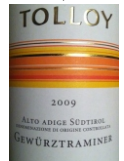


## *Gewürztraminer*

Tolloy - Alto Adige

Prodotto solo con uve dei propri vigneti coltivate in Alto Adige sulla media collina a Pochi di Salorno. Vinificazione in bianco con macerazione a freddo e fermentazione a 18-20°C. Il colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, profumo aromatico, caratteristico, leggermente speziato con note di frutta matura, sapore secco, armonico, pieno ed elegante

15,00



## *Vermentino di Sardegna*

Santadi - Sardegna

Colore giallo paglierino lucente con riflessi verdolini e dorati. Profumo fresco e piacevole. Al palato continua con una piacevole freschezza accompagnata da stuzzicante mineralità.

12,00



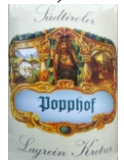
# Vini Rosati

## *Lagrein Kretzer*

Poppo - Alto Adige

Vino dal colore rubino chiaro, dal profumo fresco, gradevole e delicato. Gusto pieno, secco e stimolante

14,00



## *Le Rose di settembre* Lacrima

Giusti - Marche

Ricorda i sentori tipici della Lacrima: frutta e fiori come mela, banana e rosa

11,50



# Vini Rossi

## Marzemino

Simoncelli - Rovereto

13,50

Armando Simoncelli ha deciso di vinificare le uve dei propri vigneti nel 1977, l'azienda ha sede a 'Navesel', antico porto sul fiume Adige, poco a sud ovest di Rovereto, in Vallagarina. I Simoncelli hanno iniziato a coltivare i loro vigneti più di duecento anni or sono e nella casa colonica che sorge al centro di essi, ristrutturata e ampliata nel 1985, ha sede la cantina di vinificazione e affinamento dei vini.

Il vino si presenta con un colore rosso rubino e riflessi amaranto; all'olfatto risulta tipico, gradevole con sentore caratteristico di viola mammola; in bocca si trova un vino sapido, pieno, e leggermente amarognolo nel finale.



## Marzemino Etichetta Vedini

Battistotti - Nomi

16,00

Il Marzemino Gentile, da non confondere con il Marzemino Padovano, è un vitigno probabilmente introdotto in Trentino dai veneziani che lo portarono dalle isole greche dello Ionio (Corfù) o forse, chissà, da ancora più lontano. In questa particolare versione l'uva viene parzialmente appassita (35/40gg.) E perde un 15% di acqua, viene pigiata senza raspi e fatta fermentare in particolari vasche (25Hl.) Predisposte per il cappello sommerso. Iniziata la fermentazione si aggiunge poco alla volta il Marzemino base. Il vino si caratterizza per il profumo delicato che a volte ricorda la viola mammola e per un retrogusto amarognolo e fruttato.



## Teroldego Rotaliano - Teroldico

Fredrizzi - Mezzolombardo (TN)

15,00

L'uva Teroldico deriva da Tyrolergold, nome d'uva già presente nel tardo Medioevo, o da Ter che identifica il tedesco altomedievale il catrame. La vinificazione avviene, come avveniva negli anni cinquanta, con breve macerazione sulle bucce e fermentazione generata da lieviti indigeni. Vino di colore rosso rubino intenso; notevoli i profumi fruttati e piacevolissima la beva



## Teroldego Rotaliano

Cipriano Fredrizzi - Mezzolombardo (TN)

14,00

Colore rosso rubino intenso con profumo marcatamente fruttato di lampone, ciliegia e mora



## Teroldego Rotaliano

De Vescovi Ulzbach - Mezzacorona (TN)

17,00

Trama olfattiva fitta e variegata di mirtillo, more e ribes su echi floreali (viola) e minerali (graffite). Sapore ricco, sapido, deciso ed elegante; l'entrata salata è impreziosita da una finale dolce e ben integrato con struttura acida del vino.



## Teroldego Rotaliano Castel Firmian

Mezzacorona - Mezzacorona (TN)

13,00

Prodotto solo con uve dei propri vigneti nella Piana Rotaliana, situata alla confluenza del torrente Noce con l'Adige, raggiunge i pregi organolettici che l'hanno portato a essere definito il "vino principe del Trentino".

Pigiatura con separazione dei raspi. Macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi (5-7 giorni) e fermentazione a temperatura controllata (25-27°C).

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: intenso, ricco di sfumature che ricordano i frutti di bosco, in particolare mirtillo, mora e lampone

Sapore: secco, armonico, fruttato con tannini vellutati



## Teroldego Rotaliano Riserva

Cantina Rotaliana - Mezzolombardo (TN)

14,00

Per potersi fregiare in etichetta della menzione "Riserva" le uve destinate all'ottenimento di questo vino devono assicurare al prodotto una gradazione minima naturale superiore di almeno un grado rispetto a quella del Teroldego Rotaliano classico. Il vino, prima di essere imbottigliato ed immesso sul mercato, deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni realizzato nella nostra cantina mediante la maturazione in piccolo legno. È questo il modo di intendere il Teroldego alla vecchia maniera; il vino matura in legno ma senza che lo stesso riesca ad interferire minimamente con le sue naturali caratteristiche. Vinificazione tradizionale in rosso. Fermentazione per 15-20 giorni, svinatura e passaggio in piccolo legno per un periodo di almeno 24 mesi



# Vini Rossi

## Marzemino Castel Firmian

Mezzacorona - Mezzacorona (TN)

Vitigno originario della Carinzia, coltivato già dal XI Secolo, in Trentino ha trovato particolare diffusione nelle aree vocate della Vallagarina. Celebrato nel "Don Giovanni" di Mozart per le sue qualità eccellenti, è un vino particolarmente gradevole per la sua "fruttuosità" ed eleganza. Vinificazione classica "in rosso" con macerazione e fermentazione sulle bucce a temperatura controllata (24-26°C). Colore: rosso rubino intenso con orli violacei Profumo: delicato, di frutta rossa tipo marasca, amarena, lievi note di viola, con ricordi lievemente vegetali e mandorlati. Sapore secco, pieno, armonico con tannini morbidi

13,00



## Marzemino

Grigoletti - Nomi (TN)

E' il vino più tipico della Vallagarina dove trova in questa valle condizioni pedoclimatiche e terreni irripetibili. Di colore rosso rubino con riflessi violacei, è fruttato, ricco di aromi, con spiccate note di ciliegia e con i profumi dei campi in fiore in particolare della viola mammola.

13,00



## Merlot Carestel

Grigoletti - Nomi (TN)

Colore rosso rubino carico. La permanenza di sei mesi in botti di rovere dona un profumo intenzamente vinoso e fruttato, con sentori di frutta rossa, marasca e spezie. Il gusto pieno, morbido e rotondo, sono le caratteristiche più importanti di questo vino.

12,00



## Merlot Antica Vigna

Grigoletti - Nomi (TN)

Vino rosso di eccezionale qualità, frutto della passione e della tenacia che la Famiglia Grigoletti dona all'uva Merlot. Figlio della terra di Nomi, questo grande vino nasce solo nelle annate migliori e riposa per 12 mesi in barrique. Di colore rosso rubino carico è fruttato di lampone, ricco di aromi speziati come cannella, cuoio, liquirizia, e al gusto si presenta di grande corpo e morbidezza.

17,00



## Groppello di Revò

Augusto Zadra - Revò (TN)

Il Groppello è un vitigno adatto alla montagna ed alle forti pendenze. A fine '800 la produzione annua era di circa 35.000 hl. Colore rosso rubino con spiccata nota vinoso, chiare le sensazioni speziate e i richiami di frutti di bosco.

13,50



## Lagrein

Poppo - Alto Adige

Sapore pieno e rotondo, armonico con lunga persistenza al palato.

18,00



## Cabernet Sauvignon Vigneto Belvedere

Vallarom - Avio (TN)

Profumo caratteristico di frutta matura con note speziate di legno ben amalgamate con sentore di peperone e ribes nero. Etereo e tannico offre sensazioni di cacao, tabacco e cedro.

14,00



## Pinot Nero *Biologico*

La Casa del Picchio Verde - Povo (TN)

Caratteristico di colore rubino brillante e il profumo che ricorda i frutti di bosco.

16,00



# Vini Rossi

## Chianti Classico

Fattoria Rodano - Toscana

Sapido Armonico, Caldo, di buon corpo, con una notevole persistenza



13,00

## Chianti Classico Riserva

Castello di querceto - Toscana

95% San Giovese e 5% Canaiolo. Macerazione sulle bucce per circa 15 giorni a circa 28°, maturazione in barrique per 10/12 mesi di colore rosso rubino intenso con riflessi granati, profumo ampi ed esteso con elegante tannicità



22,00

## Chianti Classico

Castello di querceto - Toscana

92% San Giovese e 8% Canaiolo. Macerazione sulle bucce per circa 12 giorni a circa 28°, maturazione in botti per 10/12 mesi ed in bottiglia per un minimo di 3 mesi. Di colore rosso rubino brillante, profumo composto, delicato gradevole, gusto asciutto, armonico, stoffa morbida ed elegante.



15,00

## Bolgheri Rosso

Podere Guado Melo - Toscana

Colore Rosso rubino, con riflessi violetti; il profumo è elegante con predominanza di frutti rossi, ciliegia e marasca, sul sottofondo note verdi di peperone; il sapore è di buona struttura e persistenza.



20,00

## Rosso di Montalcino

Nannetti Montalcino - Toscana

Da uve di San Giovese Grosso, vinificazione in purezza, a temperatura controllata. Maturazione in botti di rovere (Slavonia e Allier) per circa 8 mesi. Affinamento in bottiglia per un minimo di 4 mesi



15,00

## Valpolicella Classico Superiore

Righetti - Valeggio sul Mincio (VR)

Dopo la vinificazione delle uve di Corvina, Molinara e Rondinella e la fermentazione in contenitori di acciaio, il vino viene rifermentato sulle vinacce dell'Amarone secondo la tradizionale tecnica del "ripasso". Il successivo affinamento in botti di rovere dura da 12 a 18 mesi. **Colore:** rosso rubino intenso. **Profumo:** fruttato, ben integrato da leggere note vanigliate. **Sapore:** di buon corpo, dal gusto armonico e vellutato.



15,00

## Dolcetto d'Alba Bricco Rosso

Diego conterno - Piemonte

Colore rosso rubino con riflessi violacei; al naso si presenta vinoso, intenso.



12,00

## Lambrusco Nero di Cio - Biologico

Tenuta La Piccola - Emilia Romagna

Vino fruttato (frutta in composta), con sentori di mora, prugna, ciliegia, frutta sotto spirito; al palato è fresco, sapido, morbido ed equilibrato, molto persistente, fine, armonico e abboccato con un buon equilibrio acido.



12,00

# Vini Spumanti

## *Nosiola Arlecchino* Metodo Charmat

Zeni - Grumo San Michele all'Adige (TN)

14,00

Arlecchino, la maschera italiana che meglio rappresenta l'allegria, la spensieratezza, la gioia di vivere e la fantasia. Come Arlecchino, questo vino ottenuto dalla spremitura dei grappoli dorati della Nosiola e rigorosamente fermentato in autoclave, si caratterizza per la freschezza, l'agiosità ed il brio, ed insieme per il gusto scanzonato ed accattivante. Profumato e delicatamente vivace, con spuma leggera e persistente è piacevolmente fresco, allegro ed invitante all'assaggio.



## *Prosecco Extra Dry Ombra*

Vallis Mareni - Veneto

12,00

Profumo intenso e persistente, fruttato, ricorda la mela golden matura ed i fiori d'acacia. In bocca è abboccato e fresco, piacevolmente snello e leggero di alcol, di grande morbidezza e di stabilissimo equilibrio.



## *Balter Brut* Metodo classico

Balter - Rovereto (TN)

18,00

Chardonnay 100% da vigneti dell'azienda. Vendemmia a mano in piccole casse - spremitura soffice dei grappoli interi, fermentazione parte in acciaio, parte in piccole botti di rovere. Maturazione per 8 mesi sui propri lieviti, separati solo al momento della cuvée ottenuta dall'unione dei vini Chardonnay dei vari appezzamenti, i quali per almeno un quarto hanno maturato in piccole botti di rovere. La presa di spuma avviene con il metodo tradizionale classico. L'operazione di sboccatura avviene effettuata dopo una maturazione del vino a contatto con i lieviti per almeno 36 mesi.



## *Prosecco di Valdobbiadene*

Val d'Oca - Valdobbiadene (TV)

12,00

Ha un perlage fine e persistente e un colore paglierino brillante.

Il profumo ricorda l'acacia e i fiori campestri; è un vino giustamente sapido e leggermente abboccato. È ottimo come aperitivo e piacevole con piatti a base di pesce.



## *Rotari Rosè*

Rotari - Mezzocorona (TN)

20,00

Prodotto solo con uve vendemmiate a mano dei propri vigneti nelle zone collinari della Valle dell'Adige a nord di Trento. Ottenuto con uve Pinot Nero (75%) e Chardonnay (25%) spumantizzate con il tradizionale metodo di rifermentazione in bottiglia.

Caratterizzato da una piacevole freschezza e fruttato al gusto. Tradizionale "Metodo Classico" nel rispetto del disciplinare "Trento D.O.C.". Maturazione sui lieviti 28 mesi. Colore rosa tenue, profumo elegante, fruttato, persistente. Sapore secco, fresco, fragrante



## *Rotari cuvée 28*

Rotari - Mezzocorona (TN)

18,00

Prodotto solo con uve vendemmiate a mano dei propri vigneti nelle zone collinari della Valle dell'Adige a nord di Trento. Ottenuto con uve Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%) spumantizzate con il tradizionale metodo di rifermentazione in bottiglia. Tradizionale "Metodo Classico" nel rispetto del disciplinare "Trento DOC". Maturazione sui lieviti 28 mesi. Colore giallo paglierino, profumo netto, intenso, elegante. Sapore secco, pieno, fragrante, ben bilanciato, armonico



# Le mezze 0,375 l.

## Bianchi

### *Pinot grigio*

Casata Monfort - Lavis (TN)

8,00

Ad una macerazione a freddo delle uve di circa 4-6 ore in pressa di acciaio inox e in ambiente completamente chiuso, segue la tecnologia di vinificazione tipica delle uve bianche con particolare attenzione alla scelta di ceppi di lieviti selezionati e alla temperatura controllata in fase di fermentazione. Prolungata anche la permanenza del vino a contatto con la feccia nobile per rimarcare la complessità dei profumi. Colore giallo paglierino, con riflessi ramati. Profumo delicato, tipicamente fruttato, ricorda la pera matura. Sapore secco, sapido, armonico, con una buona struttura.

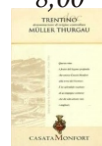


### *Müller Thurgau*

Casata Monfort - Lavis (TN)

8,00

Si caratterizza per un profumo delicato, lievemente aromatico. Sapore fresco, asciutto con una leggera vena acidula



## Rossi

### *Marzemino* Vigneto Capitello

Vallarom - Avio (TN)

9,00

Profumo intenso di violetta e cannella, morbido, abbastanza strutturato, con retrogusto amarognolo, talvolta di mandorla



### *Teroldego Rotaliano*

Casata Monfort - Lavis (TN)

8,00

Tipica fermentazione in rosso, a contatto con le bucce, malolattica e affinamento prima in acciaio e talvolta in legno, poi in bottiglia per qualche mese. Colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora. Profumo intenso, fruttato ricorda le more e i mirtilli. Sapore pieno, caldo, con rotonda morbidezza.



### *Cabernet Sauvignon*

Vallarom - Avio (TN)

9,00

Profumo caratteristico di frutta matura con note speziate di legno ben amalgamate con il sentore di peperone e ribes nero. Etereo e tannico offre sensazioni di cacao, tabacco e cedro.



## Vini da Dessert

### *Moscato D' Asti* (0,375 lt - 0,750 lt.)

Cascina Fonda - Piemonte

7,00 - 14,00

Si presenta di colore giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli, fragrante di uva Moscato con netti sentori di gaggia e tiglio. Delicatamente dolce, ma fragrante grazie all'acidità.



### *Moscato Colli Euganei* (Vendemmia tardiva) 0,500 lt. Vignalta - Veneto

14,00

Colore topazio, di buona concentrazione, con aroma moscato, sentori di rosa e frutta tropicale.



### *Recioto di Gambellara* (0,375 lt.)

Menti - Veneto

13,00

Colore carico, ambrato ma brillante. Profumo etereo di frutta passita, note di albicocca e frutta candita. In bocca è pieno, avvolgente, vellutato, grasso, molto morbido ma per niente stucchevole.

