

DISTILLERIA MARZADRO

Grappa dal 1949



LISTINO
2023

DISTILLERIA MARZADRO

Via per Brancolino, 10 - 38060
Nogaredo (Trento) Italia
Tel.+39 0464 304555
info@marzadro.it
www.marzadro.it



Il punto vendita inaugurato nel 2017



Andrea Marzadro con vinacce



Particolare della sala d'invecchiamento / Anfore in terracotta



Marzadro, una famiglia a garantire la qualità dal 1949

Particolare della sala d'invecchiamento



Stefano



Anna



Andrea



Fabiola



Alessandro



Mattia



Luca



Stefania

Gli alambicchi discontinui a Bagnomaria



Grappe



Affina Edizione limitata (100/35cl)



Affina Rovere

N° di bottiglie: 1.000
Vitigni: Teroldego, Marzemino
Invecchiamento: 10 anni
Botte: rovere
(% vol.): 46,5



Affina Ciliegio

N° di bottiglie: 1.000
Vitigni: Lagrein, Pinot Nero
Invecchiamento: 10 anni
Botte: ciliegio
(% vol.): 43



Affina Acacia

N° di bottiglie: 1.000
Vitigni: Müller Thurgau, Moscato
Invecchiamento: 10 anni
Botte: acacia
(% vol.): 40,5

Espressioni Edizione limitata (70*/35cl) *nuova veste



Espressioni Solera

N° di bottiglie: 2.000
Varietà: selezione di vinacce rosse
Invecchiamento: 5 anni con metodo "Solera" in botte di rovere da 225 a 500 litri
(% vol.): 42



Espressioni Aromatica

N° di bottiglie: 2.000
Varietà: selezione di vinacce aromatiche
Invecchiamento: 4 anni in botte da 225 litri
(% vol.): 43



Espressioni Futura

Speciale selezione d'annata



Espressioni Bianca

N° di bottiglie: 2.000
Varietà: selezione di varietà trentine
Invecchiamento: 1 anno in botte di acciaio
(% vol.): 43

Giare

BIBENDA 2023

LE MIGLIORI GRAPPE D'ITALIA



CINQUE GRAPPOLI



Giare Amarone

Vitigni: Corvina, Corvinone,
Rondinella, Molinara
Invecchiamento: 36 mesi
Botte: rovere da 500 lt.
(% vol.): 41



Giare Chardonnay

Vitigno: Chardonnay
Invecchiamento: 36 mesi
Botte: rovere da 225 lt.
(% vol.): 45



Giare Gewürztraminer

Vitigno: Gewürztraminer
Invecchiamento: 36 mesi
Botte: rovere da 1000 lt.
(% vol.): 41



Giare Origine

Vitigni: Amarone
(Corvina, Corvinone,
Rondinella, Molinara)
Invecchiamento: 36 mesi
Botte: rovere da 500 lt.
(% vol.): 55



GRAPPA

GRAPPA



GIARE
Gewürztraminer

GIARE
Chardonnay



MARZADRO



GRAPPA

GIARE
Amarone



MARZADRO



Diciotto Lune



Grappa Stravecchia

Vitigni: Marzemino, Teroldego, Merlot,
Moscato e Chardonnay
Invecchiamento: più di 18 mesi
Botti: Ciliegio, Frassino, Rovere e Robinia
di diverse dimensioni
(% vol.): 41



Botte Porto

Vitigni: Marzemino, Teroldego, Merlot,
Moscato e Chardonnay
Invecchiamento: 36 mesi
Botti: 18 mesi in botti di Ciliegio, Frassino,
Rovere e Robinia
+ ulteriore affinamento in botti di Porto
(% vol.): 42



Botte Whisky

Vitigni: Marzemino, Teroldego, Merlot,
Moscato e Chardonnay
Invecchiamento: 36 mesi
Botti: 18 mesi in botti di Ciliegio,
Frassino, Rovere e Robinia
+ ulteriore affinamento in botti di Whisky
(% vol.): 42



Botte Rum

Vitigni: Marzemino, Teroldego, Merlot,
Moscato e Chardonnay
Invecchiamento: 36 mesi
Botti: 18 mesi in botti di Ciliegio,
Frassino, Rovere e Robinia
+ ulteriore affinamento in botti di Rum
(% vol.): 42

Bivitigni

La Grappa invecchiata negli ultimi anni ha riscosso grande successo in Italia e all'estero rispetto alla tradizionale Grappa bianca. Questo perché nel mondo delle Grappe giovani, monovitigni o blend, esistono infinite sfumature sensoriali derivanti dai molteplici vitigni caratterizzanti, una complessità unica nel panorama dei distillati bianchi non invecchiati.

Ecco quindi che vogliamo presentarvi una linea di 3 bivitigni rigorosamente Trentini, riassumendo con stile 3 principali categorie del distillato italiano per eccellenza. Nascono così le Grappe "Delicata", "Aromatica" e "Forte", le quali con semplicità assoluta portano nel nome la descrizione delle proprie note sensoriali.




MEDAGLIA GOLD
alla 39° Edizione
del concorso
*Premio Alambicco
d'Oro 2022*

Delicata

Vitigni:
Chardonnay, Müller Thurgau
Profumo: erbaceo, fruttato
Struttura: morbida, elegante
(% vol.): 41




MEDAGLIA GOLD
alla 38° Edizione
del concorso
*Premio Alambicco
d'Oro 2021*

Aromatica

Vitigni:
Gewürztraminer, Moscato
Profumo: ampio, aromatico
Struttura: vellutata, armonica
(% vol.): 41




MEDAGLIA GOLD
alla 38° Edizione
del concorso
*Premio Alambicco
d'Oro 2021*

Forte

Vitigni:
Teroldego, Marzemino
Profumo: tipico, deciso
Struttura: ricca, molto persistente
(% vol.): 50

Monovitigni

Grappe in purezza



Teroldego
(% vol.): 41



Moscato
(% vol.): 41



Duplicata
70% Alc. vol.
GRAPPA
DISTILLAZIONE
A BACNOMARIA
CHARDONNAY-MILLERTRIM
DISTILLERIA
MARZADRO
Grappa dal 1949

Aromatica
50% Alc. vol.
GRAPPA
DISTILLAZIONE
A BACNOMARIA
LEWURZTRAMINER e MOSCATO
DISTILLERIA
MARZADRO
Grappa dal 1949

Forte
50% Alc. vol.
GRAPPA
DISTILLAZIONE
A BACNOMARIA
TEROLDECO e MARZEMINO
DISTILLERIA
MARZADRO
Grappa dal 1949



Trentina



Barrique (Grappa morbida)

Vitigni: Moscato,
Chardonnay e Gewürztraminer
Invecchiamento:
alcuni mesi in botte di legno
(% vol.): 41

Tradizionale (Grappa giovane)

Vitigni: Teroldego, Marzemino e Merlot
Affinamento: alcuni mesi
in botti di acciaio
(% vol.): 41

Anfora



Vitigni:
Teroldego, Marzemino,
Merlot, Chardonnay,
Müller Thurgau, Moscato
Affinamento:
1 anno in acciaio +
10 mesi in anfora
di terracotta da 300 lt.
(% vol.): 43

Acquavite di Pere Williams



Acquavite ottenuta dalla distillazione
a Bagnomaria, nel tradizionale
alambicco in rame,
delle buccie e della polpa
di Pere Williams.
Caratteristiche: morbida e fruttata.
(% vol.): 40

Grappe alle erbe



Grappe:
Asperula, Ginepro, Genziana,
Ruta, Liquirizia, Ortica,
Mugo, Cumino, Selvana.
Aromatizzazione:
più di 60 giorni in Grappa.
(% vol.): 40

La Mia Grappa



Grappe:
Affinata,
Amarone,
Bardolino,
Valpolicella.
(% vol.): 40

Infusioni

*Ricetta
tradizionale*



Liquori "Infusioni"



Camilla

Infusione: camomilla
Macerazione: 30 giorni in Grappa
(% vol.): 35



Amaro Marzadro

Infusione: rabarbaro alpino, genziana maggiore, vite bianca, camomilla, finocchio, cardo santo, galega e diverse varietà di achillee.
Macerazione: 20-30 giorni in alcol
(% vol.): 30



Corretto

I grani di caffè tostati incontrano la pregiata Grappa *Diciotto Lune*, conferendo alla Stravecchia un delicato aroma che riporta alla memoria l'antica usanza italiana di "correggere" il caffè aggiungendo un sorso di Grappa.
(% vol.): 35



Mirtillo

Ricetta tradizionale ideale per un fine pasto leggero e aromatico. Realizzato unicamente dall'infusione di bacche di Mirtillo, tramite una macerazione a freddo di circa 30 giorni in Grappa, si ottiene un liquore che combina le proprietà della Grappa e gli aromi del Mirtillo.
(% vol.): 30

Liquori "Infusioni"



Olia del Garda

Infusione: olive, spezie
(cannella, chiodi di garofano, buccia di limone ecc.)
Macerazione: 40-50 giorni in Grappa
(% vol.): 40



Zirmol

Infusione: germogli e pigne di cirmolo
Macerazione: 30 giorni in Grappa
(% vol.): 30



Fieno

Infusione: fieno
Macerazione: rapida in alcol
(% vol.): 40



Anice di Anna

Infusione: semi di anice
Macerazione: 30 giorni in alcol
(% vol.): 50



Specialità



Luz Gin London Dry

EDIZIONE LIMITATA / 3.000 bottiglie
London Dry Gin.

La macerazione avviene in 2 diverse fasi: il ginepro macera per 20 giorni, il resto delle botaniche, tranne le bucce di limone, per 48 ore. Al naso spiccano sentori decisi di ginepro, con note leggermente agrumate, buona persistenza e intensità. Al palato risulta deciso, secco, erbaceo. Di ottima persistenza. Ideale per un *Gin & Tonic*, sublime per la preparazione di un *Naked Martini* o per essere degustato singolarmente.

(% vol.): 45

Botaniche:

Ginepro; Alloro; Olivo; Asperula; Rosmarino; Salvia; Salvia Sclarea; Mentuccia comune; Limone.



Luz Gin Lemon

EDIZIONE LIMITATA / 3.500 bottiglie
Distilled compound.

La macerazione in bucce di limone dona note agrumate e di olii essenziali. Al palato è vellutato, di buon equilibrio. Perfetto per un *Gin Collins*, rinfrescante in un *Gin & Tonic*.

(% vol.): 45

Botaniche:

Limone; Ginepro; Alloro; Olivo; Asperula; Rosmarino; Salvia; Salvia Sclarea; Mentuccia comune.



Luz Gin

Il Gin del Lago di Garda, composto da 9 botaniche.

(% vol.): 45

Botaniche:

Ginepro; Alloro; Olivo; Asperula; Rosmarino; Salvia; Salvia Sclarea; Mentuccia comune; Limone.

Disponibile anche
GLACETTE Luz Gin
in legno con vaschetta
estraibile.



Vermut Altolago

Una selezione di uve vinificate in rosso e in rosato, aromatizzato tramite una lavorazione a freddo. Complesso ma elegante sia da consumarsi liscio che in miscelazione.

(% vol.): 16



Amaro Marzadro

Amaro Marzadro si ispira alle antiche ricette dei liquori alle erbe della Tradizione Trentina. Le botaniche, raccolte a mano, vengono lasciate macerare a freddo per un periodo che varia dai 20 ai 30 giorni. Il suo colore rosso è dato dal Rabarbaro che dona al liquore un sapore amaro e fresco allo stesso tempo.

(% vol.): 30



Corretto

I grani di caffè tostati incontrano la pregiata Grappa Diciotto Lune conferendo alla Stravecchia un delicato aroma che riporta alla memoria l'antica usanza italiana di "correggere" il caffè aggiungendo un sorso di Grappa.

(% vol.): 35



Liquori



Linea giovane



Black Mojito

Anima Nera

Liquore originale
alla liquirizia
(% vol.): 21



Meli Verde

Liquore
alla mela verde
(% vol.): 21



Marena

Liquore all'amarena
e vino rosso D.O.P.
(% vol.): 18



Pellerossa

Liquore con rum
invecchiato e miele
(% vol.): 30

Liquori alla frutta

(% vol.): da 21 a 30



14 Referenze:

*Albicocca; Mirtillo;
Amaro Erbe; Miss Pera;
Fragoline; Misto Bosco;
Genepi; Pesca;
Lamponi; Prugna;
Mela; Riviera dei Limoni.
Mentaè;
Miele;*

Creme Alpine

(% vol.): 17



6 Referenze:
*Caffè;
Fior di Latte;
Fragoline di Bosco;
Nocciola;
Pistacchio;
Riviera dei Limoni.*

Bombardino

Liquore con latte,
tuorli d'uovo e rum
(% vol.): 17



Vasi di frutta

Frutta e liquore,
un eccellente binomio
mangia-bevi.

4 Referenze:
Albicocche; Pere; Mele; Ciliegie.



Piramide della Grappa

Affina
Limited
edition



Espressioni
Limited
edition



Giare



Diciotto Lune

Anfora

Trentina Tradizionale
Grappa giovane

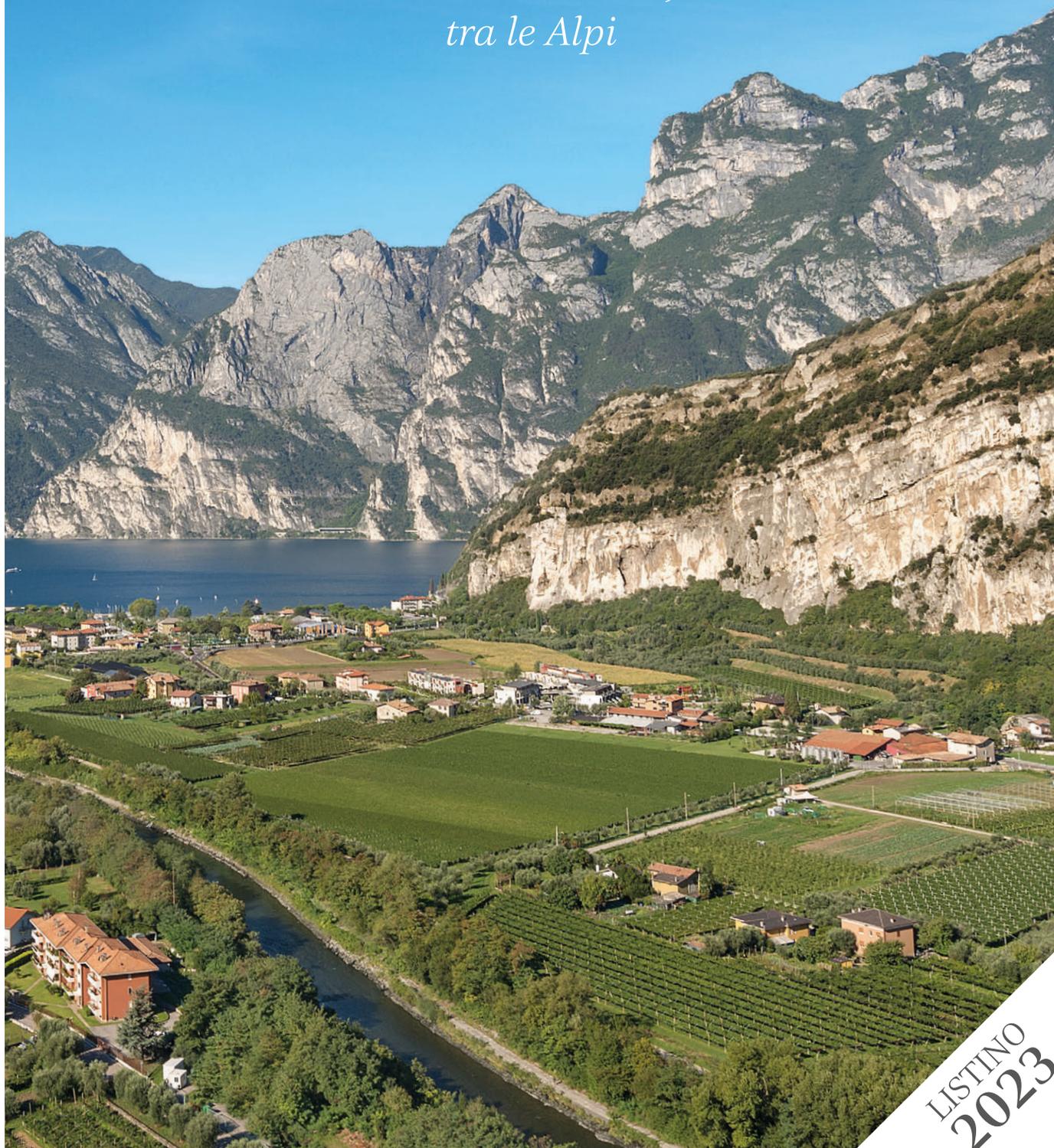
Trentina Barrique
Grappa morbida



MADONNA DELL'E VITTORIE

LAGO DI GARDA

*Una goccia
di Mediterraneo,
tra le Alpi*



LISTINO
2023



MADONNA DELLE VITTORIE

Via Linfano, 81 38062
 Arco (Trento) - Italia
 +39 0464 505432
 info@madonnadellevittorie.it
 www.madonnadellevittorie.it

L'area circostante il lago è una zona particolarmente vocata per la coltivazione della vite, non soltanto per la varietà dei suoli e la mitezza del clima, ma anche per il benefico influsso di alcune correnti d'aria locali. L'Orca del Garda e il Pelér soffiano ad intervalli regolari durante il giorno e la notte, garantendo la perfetta aerazione dei vigneti. In questo modo le viti crescono esenti da muffe e malattie crittogamiche. L'escursione termica diurna consente inoltre alle nostre uve di sviluppare al meglio il proprio potenziale aromatico. In una terra fertile e salubre, coltiviamo 26 ettari di vigneti a guyot.



Spumanti

TRENTODOC
METODO CLASSICO



TRENTODOC BRUT MILLESIMATO METODO CLASSICO

Spumante metodo classico Blanc de Blancs millesimato ottenuto da sole uve Chardonnay provenienti dai vigneti di Arco e Nago-Torbole in una zona a clima sub-mediterraneo particolarmente ventilata, situata a pochi chilometri dalla cantina.

VARIETÀ: Chardonnay

TIPO DI TERRENO: di origine alluvionale

FORMA D'ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO:
5.500 piante per ettaro

CONSUMO IDEALE:
3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°-8°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
antipasti, salumi, formaggi, fritti e crostacei.
Ottimo per accompagnamento pasto
e con piatti di buona grassezza.



EPOCA VENDEMMIA: metà agosto.

VINIFICAZIONE: le uve vengono vendemmiate e giunte in cantina diraspate e pigiate. Segue pressatura soffice, solo la prima parte del mosto di sgrondo così ottenuto viene utilizzata per produrre la base del Trentodoc. La fermentazione avviene a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox al termine del quale il vino rimane sui propri lieviti fino a primavera. In maggio-giugno il vino viene imbottigliato per la seconda fermentazione. Al termine di 36 mesi di affinamento sui lieviti il prodotto viene sboccato e tappato con tappo sughero. Prima della commercializzazione effettua almeno un paio di mesi di affinamento in bottiglia.



NOTE SENSORIALI: vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati caratterizzato da un perlage fine e persistente e da delicate note di crosta di pane, lievito, nocciola e pasticceria.

TRENTODOC DOSAGGIO ZERO METODO CLASSICO

Da uve Chardonnay coltivate a cordone speronatoe guyot in località Creaz e Bruttogosto nel comune di Arco.

VARIETÀ: Chardonnay

TIPO DI TERRENO: argilloso compatto sulla parte collinare, di origine alluvionale su quella pianeggiante.

FORMA D'ALLEVAMENTO:
cordone speronato e guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO:
5.500 piante per ettaro

CONSUMO IDEALE:
3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° - 8°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
come aperitivo ma anche a tutto pasto con piatti a base di pesce

TRENTODOC BRUT ROSÉ METODO CLASSICO

Da uve Pinot Nero coltivate a guyot in località Maso Sasso.

VARIETÀ: Pinot Nero

TIPO DI TERRENO: di origine alluvionale

FORMA D'ALLEVAMENTO:
guyot e pergola semplice

DENSITÀ D'IMPIANTO:
5.500 piante per ettaro

CONSUMO IDEALE:
3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° - 8°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
come aperitivo ma anche a tutto pasto con piatti a base di pesce



EPOCA VENDEMMIA: settembre

VINIFICAZIONE: le uve vengono raccolte a maturazione tecnologica pressate a uva intera con raspi fino a raccogliere il 50-55 del succo. Il mosto, raffreddato, viene poi sottoposto a decantazione statica per 24 ore. La parte limpida aggiunta di lieviti selezionati è avviata alla fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Dopo il periodo di evoluzione sulle fecce fini il vino base viene stabilizzato sotto il profilo proteico e tartarico filtrato e preparato per il tiraggio con l'aggiunta di zucchero e lieviti, operazione che di norma viene effettuato in maggio dell'anno successivo alla vendemmia. Dopo un periodo di affinamento in bottiglia per almeno 36 mesi si procede alla sboccatura. Il rabbocco viene effettuato semplicemente con lo stesso vino evitando qualsiasi aggiunta di zuccheri. Operazione questa resa fattibile solo dal grande equilibrio che il vino raggiunge in maniera naturale durante l'affinamento in bottiglia.



NOTE SENSORIALI: giallo paglierino con un perlage fine e persistente. Al naso delicato con sentori floreali e crosta di pane. Cremoso nell'entrata in bocca ma secco e deciso, caratterizzato da una giusta spalla acida.

EPOCA VENDEMMIA: settembre

VINIFICAZIONE: le uve vengono raccolte a maturazione tecnologica, vengono macerate a freddo in pressa per circa 8 ore, poi pressate fino a raccogliere il 50-55 % del succo. Il mosto, raffreddato, viene poi sottoposto a decantazione statica per 24 ore. La parte limpida aggiunta di lieviti selezionati è avviata alla fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Dopo il periodo di evoluzione sulle fecce fini il vino base viene filtrato e preparato per il tiraggio con l'aggiunta di zucchero e lieviti, operazione che di norma viene effettuato in maggio dell'anno successivo alla vendemmia. Dopo un periodo di affinamento in bottiglia per almeno 24 mesi si procede alla sboccatura. Il rabbocco viene effettuato semplicemente con lo stesso vino, limitando al minimo gli interventi correttivi. Operazione questa resa fattibile solo dal grande equilibrio che il vino raggiunge in maniera naturale durante l'affinamento in bottiglia.



NOTE SENSORIALI: rosa, buccia di arancia con un perlage fine e persistente. Al naso delicato con sentori caratteristici del Pinot e crosta di pane. Cremoso nell'entrata in bocca ma secco e deciso, caratterizzato da una giusta spalla acida.

Spumanti

METODO CHARMAT



D'EVA BRUT

Spumante ottenuto con il Metodo Charmat Lungo da sole uve Chardonnay provenienti dai vigneti di Arco e Nago-Torbole. Colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente con delicate note agrumate.



D'EVA MOSCATO

Ottenuto da uve di Moscato Giallo coltivate a guyot in località Maso Sasso. Rosa, buccia di arancia con un perlage fine e persistente. Delicato al naso con sentori caratteristici del Pinot e crosta di pane. Cremoso nell'entrata in bocca ma secco e deciso, caratterizzato da una giusta spalla acida.

Vini Selezione

MASERÀ

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.P.

Prodotto a partire da uve Chardonnay coltivate in località Creaz su suoli argillosi.

VARIETÀ: Chardonnay

TIPO DI TERRENO: collinare con terreno di matrice argillosa molto compatta

FORMA D'ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO:
5.500 piante per ettaro

CONSUMO IDEALE:
2021 - 2025

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
intenso e strutturato, si accompagna a pesce saporito e formaggi stagionati

NOREA

PINOT BIANCO

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.P.

Prodotto con uve Pinot Bianco dei nostri vigneti coltivati a Arco, a pochi chilometri dalla cantina in una zona a microclima mite e particolarmente ventilato. I vigneti, siti in zona Noreda su terreni a medio impasto, sono caratterizzati da particolari condizioni pedo-climatiche che consentono un'ottimale maturazione e stato sanitario delle uve.

VARIETÀ: Pinot Bianco

TIPO DI TERRENO: a medio impasto

FORMA D'ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO:
5.500 piante per ettaro

CONSUMO IDEALE:
entro 3 anni dalla vendemmia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
pesce e crostacei, carni bianche, primi piatti a base di verdura, affettati e formaggi delicati.



EPOCA VENDEMMIA: fine settembre

VINIFICAZIONE: le uve raccolte quasi in leggera sur-maturazione vengono private dei raspi nella maniera più rispettosa facendo in modo di preservare l'integrità dell'acino. L'uva così sgranellata viene immediatamente posta in anfore da 750 e 320 litri ed aggiunte esclusivamente di un lievito selezionato per avere la certezza di una buona fermentazione. La fermentazione e la successiva fermentazione malo-lattica avvengono, senza aggiunta di solfiti condizionando la temperatura. Al termine delle due fermentazioni il mosto viene lasciato a contatto con la vinaccia fino alla fine di dicembre quando avviene la loro separazione (ca. 4 mesi). A questo periodo segue un ulteriore periodo di affinamento in anfora sulle fecce fini per altri 6 mesi al termine del quale si procede con una filtrazione e l'imbottigliamento. Il vino subirà poi un ulteriore affinamento in vetro per altri 6 mesi prima di essere messo in commercio.



NOTE SENSORIALI: colore giallo intenso, al naso regala sentori di pesca gialla e frutta secca, piacevolmente morbido, di buon equilibrio, con finale sapido e leggermente tannico.



EPOCA VENDEMMIA: metà settembre

VINIFICAZIONE: le uve vengono diraspate e pigiate. Subiscono una pressatura soffice seguita poi da decantazione e fermentazione a temperatura controllata in botti di Rovere da 2000 litri. Al termine della fermentazione il vino rimane a riposare sui propri lieviti per circa sei mesi sino all'imbottigliamento. Segue l'affinamento in bottiglia per qualche mese.



NOTE SENSORIALI: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Caratterizzato da delicate note complesse fresche e fruttate, sapore secco, pieno e delicato.

SUMMO LACO

VIGNETI DELLE DOLOMITI

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Nasce da un'assemblaggio di tre vini: Merlot, Cabernet Sauvignon e Teroldego provenienti dai vigneti di Arco e Nago-Torbole e dal nostro vigneto Creaz, posizionato alle pendici del monte Brione. Il clima è sub-mediterraneo particolarmente mite e molto ventilato. Le particolari condizioni pedo-climatiche che caratterizzano la localizzazione dei nostri vigneti consentono l'ottenimento di un'ottimale maturazione delle uve.

VARIETÀ: Merlot, Cabernet Sauvignon, Teroldego.

TIPO DI TERRENO:

di origine alluvionale (Nago-Torbole); pesante a tessitura argillosa nel vigneto Creaz

FORMA D'ALLEVAMENTO:

guyot e cordone speronato

DENSITÀ D'IMPIANTO:

5.500 piante per ettaro

CONSUMO IDEALE:

entro 5 anni dalla vendemmia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

piatti saporiti e speziati, formaggi, carni rosse.



EPOCA VENDEMMIA: metà ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve vengono vendemmiate in momenti diversi a seconda della varietà per consentirne un'ottimale maturazione, sottoposte a selezione vengono poi diraspate e vinificate in rosso in serbatoi di acciaio. La vinificazione delle singole varietà viene effettuata separatamente. Dopo un periodo di contatto con le bucce si procede con la svinatura. Il vino così ottenuto viene travasato in barriques e tonneau di rovere francese dove rimane per oltre 12 mesi ad affinare. Segue taglio tra i vini Teroldego, Lagrein e Merlot per creare il blend che rimarrà a riposare fino all'imbottigliamento. Prima della commercializzazione effettua un paio di mesi di affinamento in bottiglia.



NOTE SENSORIALI: vino complesso dal colore rosso porpora con riflessi violacei, profumo caratterizzato da note di sottobosco, frutta sotto spirito, vaniglia, caffè. Ha una grande struttura e persistenza, un gusto morbido e vellutato.

CAPOALAGO

GEWÜRZTRAMINER

TRENTINO D.O.P.

Nasce da uve Gewürztraminer provenienti dai vigneti di Arco e Nago-Torbole situati a pochi chilometri dalla cantina in una zona a microclima mite e particolarmente ventilato. I vigneti, siti nella piana alluvionale del fiume Sarca, sono caratterizzati da particolari condizioni pedo-climatiche che consentono un'ottimale maturazione e stato sanitario delle uve.

VARIETÀ: Gewürztraminer

TIPO DI TERRENO: di origine alluvionale

FORMA D'ALLEVAMENTO: *guyot*

DENSITÀ D'IMPIANTO:

5.500 piante per ettaro

CONSUMO IDEALE:

entro 2 anni dalla vendemmia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

molluschi e crostacei, formaggi erborinati, secondi piatti delicati e speziati, pasticceria



EPOCA VENDEMMIA: fine settembre.

VINIFICAZIONE: le uve, caratterizzate da un colore rosato-ramato, vengono sottoposte ad un'accurata selezione con successiva macerazione a freddo in pressa. Segue pressatura soffice e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata al termine del quale il vino rimane in affinamento sui propri lieviti fino all'imbottigliamento. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per un paio di mesi.



NOTE SENSORIALI: colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Delicatamente aromatico è caratterizzato da note fini di rosa damascena, fiori bianchi, pesca a polpa bianca, spezie. Quasi secco è un vino equilibrato, con una buona struttura e persistenza.

Vini classici



REBO

Prodotto con sole uve Rebo dei vigneti coltivati a Linfano e nella tenuta Bruttogosto. Colore rosso intenso con riflessi violacei caratterizzato da note minerali e di sottobosco, elegante vinosità. Vino equilibrato, morbido e vellutato, strutturato e persistente.



TEROLDEGO

Ottenuto dalla vinificazione in purezza di sole uve Teroldego provenienti dai vigneti di Arco e Nago-Torbole. Colore rosso rubino con riflessi violacei, note di sottobosco, frutta sotto spirito, viole, caffè, vaniglia. Equilibrato, vellutato con buona struttura e persistenza.



NOSIOLA

Vino prodotto da sole uve Nosiola provenienti dal vigneto a metà tra i comuni di Arco e di Nago-Torbole. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, delicate note agrumate di fiori bianchi e nocciola. In bocca si presenta fresco, sapido con un finale di leggera nocciola.



LAGREIN DUNKEL

Le uve provengono dai vigneti siti nei comuni di Arco e Nago – Torbole. Colore rosso rubino intenso, profumo complesso con note di frutti di bosco, viola, vaniglia, caffè. Buona struttura e persistenza, gusto morbido e vellutato.



LAGREIN KRETZER

Prodotto con sole uve Lagrein provenienti dai vigneti di Arco e Nago-Torbole e vinificate in rosato. Colore cerasuolo brillante, elegante con profumo intenso che ricorda la frutta rossa. Buona struttura, acidità e mineralità.

Oli d'Oliva



GARDA D.O.P.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Olio proveniente da olive che si raccolgono solamente dalle migliori piante certificate. La qualità dell'olio ottenuto, prima di essere imbottigliato, viene garantita da un'apposita commissione di esperti.

BIBENDA 2023

I MIGLIORI OLI EXTRAVERGINE D'ITALIA



ZONA DI PRODUZIONE:
Arco, Riva del Garda, Torbole

VARIETÀ:
Frantoio, Casaliva

FLUIDITÀ:
fluida



COLORE:
brillante, verde con riflessi dorati

OLFATTO:
fruttato leggero con sentore erbaceo

SAPORE: sensazione iniziale leggermente dolce con successive note di amaro e piccante di media intensità



DENOCCIOLATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
MONOCULTIVAR

Proveniente da olive raccolte precocemente che vengono separate dal nocciolo. Dalla spremitura della sola polpa si ottiene un olio più fluido di quello tradizionale e con un maggior numero di polifenoli totali.



NORDICO
OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA

Olio proveniente da olive italiane che vengono selezionate e raccolte nella parte più a nord dell'Italia. La caratteristica di questo olio si riconosce nella ricchezza dei suoi profumi.