

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 241 - Novembre 2025 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



NOVEMBRE 2025

IL TRENTODOC



FERRARI

Doc Trento Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 85.000

Prezzo allo scaffale: € 150,00

Azienda: [Ferrari F.lli Lunelli S.p.A.](#)

Proprietà: famiglia Lunelli

Enologo: Cyril Brun

Il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore è ormai un classico della spumantistica tricolore. La Versione 2016 profuma di frutta a polpa gialla, anice, erbe aromatiche, agrumi canditi, spezie e frutta secca. In bocca il sorso è raffinato e vivace ed è mosso da una bella spina acida e da un'effervescenza fine e continua, terminando in un finale arioso e ben profilato dai tocchi agrumati. La prima annata del Giulio Ferrari arriva nel 1972. Ad affiancarlo, prima annata 2006, il Giulio Ferrari Rosé (Pinot Nero e Chardonnay). Con una versione "estrema" il Giulio Ferrari Collezione - prima annata 1995, in ultimo [la scolpita annata 2007](#) - che esce dopo almeno 18 anni di affinamento sui lieviti.

(are)



MASO MARTIS

Doc Trento Brut Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 5.260

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Maso Martis Az. Agricola Biologica](#)

Proprietà: Alessandra e Maddalena Stelzer

Enologo: Matteo Ferrari, Edoardo Tamanini

Maso Martis è una delle realtà più significative della spumantistica trentina che, a dispetto delle sue dimensioni ridotte - 13 ettari di vigneto di proprietà coltivati a biologico per 120.000 bottiglie annue, distribuite su un portafoglio etichette composto da sette spumanti e tre vini fermi - ha saputo conquistarsi in trentacinque anni di [attività sostenibile](#) un posto di rilievo ai vertici della produzione delle bollicine della Regione alpina. Il Brut Riserva 2016 (appena uscito in nuova release "35 anni") possiede aromi di agrumi, mela, frutta secca, pane in lievitazione e anice, con tocchi tostati a rifinitura. In bocca il sorso è cremoso, fragrante e sapido, dal finale lungo dai ritorni fruttati.

(fp)



ROTARI

Doc Trento Brut Blanc de Blancs Flavio Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 18.860

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Nosio S.p.A.](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Fabio Toscana

[Mezzacorona](#) ha ormai più di 100 anni. Nata nel 1904 grazie a 11 viticoltori, oggi conta su oltre 1500 soci per oltre 3000 ettari di vigne, fra Trentino e Sicilia, dove ha sede Feudo Arancio. Fiore all'occhiello della cooperativa è Rotari, dedicata esclusivamente alla produzione di Metodo Classico Doc Trento in 5 etichette, ma un'unica Riserva: il Flavio, soprannome del re longobardo Rotari. Le uve provengono dalle colline a nord di Trento e il loro vino sosta per almeno 5 anni sui lieviti. La versione 2016 è dorata nel colore e nel gusto di caramella d'orzo, cera d'api, ginestra e susina gialla; il sorso è più teso, aderente e astringente, che cede alla dolcezza solo nel finale fruttato.

(ns)



ALTEMASI

Doc Trento Brut Graal Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 12.500

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Cantina Altemasi](#)

Proprietà: consorzio Cavit

Enologo: Andrea Faustini e staff tecnico aziendale

Il Graal Riserva, le cui uve di Chardonnay e Pinot Nero vengono vinificate e affinate sia in acciaio che in barrique, matura in bottiglia sui suoi lieviti per 72 mesi. La versione 2016 profuma di frutta bianca e gialla, fiori di gelsomino, agrumi, crema pasticcera e mentuccia. In bocca il sorso è brioso, tendenzialmente fragrante, pieno e dinamico, dalla carbonica ben dosata e dal finale lungo e persistente, dai cenni pepati e ancora fruttati. Fiore all'occhiello della produzione [Cavit](#), uno dei colossi della cooperazione vinicola trentina, [Altemasi](#) ne rappresenta la casa spumantistica di punta, ormai collocata stabilmente tra le migliori Maison del Trentino enico.

(are)

EDITORIALE

IL TRENTODOC, DA
10 ANNI IN CRESCITA,
MANTIENE LA ROTTA

Se il mondo del vino attualmente non sta certo vivendo il suo momento migliore, a causa della [pressione di varie criticità](#), non solo riconducibili alle sue dinamiche, è pur vero che non tutte le tipologie soffrono allo stesso modo. È il caso senz'altro degli [spumanti, sempre più capaci di sottrarre quote di mercato ai vini fermi](#) con un export, nel 2024, di 555,5 milioni di litri sui 495,7 del 2023 (+12%), per un valore di 2,3 miliardi di euro (+5%), guadagnando il 28,4% in valore ed il 26,4% in volume di tutte le esportazioni di vino italiano (dati Istat). E, in questo squarcio di sole dentro un cielo nuvoloso, il Trentodoc, che viene da 10 anni di trend in crescita, riesce a mantenere la rotta quasi senza conseguenze, subendo una lievissima flessione, con le vendite delle 69 case spumantistiche dell'[Istituto Trentodoc](#) a chiudere un 2024 da 180 milioni di euro di vendite, a -2,7% sul 2023 (dati Osservatorio Trentodoc). Ma, negli ultimi dieci anni, le bottiglie di Trentodoc sono passate da 7 a 12,3 milioni, mentre il giro d'affari è più che raddoppiato. Un progresso notevole che ha, in qualche modo, [consacrato le "bollicine di montagna" trentine tra le migliori del ricco e variegato scenario spumantistico tricolore](#), e che continua instancabile anche ad attrarre nuovi investimenti, come quello recente di [Moncalisse](#) delle giovani Walch e di ERT1050 della [famiglia Veronesi](#). [Per gli spumanti trentini l'Italia resta il mercato di riferimento](#), mentre le esportazioni rappresentano il 15% delle vendite complessive, un asset strategico per il futuro del marchio, con Stati Uniti e Svizzera che sono i due mercati chiave in prospettiva estera. Uno "zoccolo duro" da cui partire verso un ulteriore incremento delle vendite fuori confine, avvalendosi di una tipologia che, nonostante tutto, resta tra le più gettonate.

(fp)

CESARINI SFORZA

Doc Trento Brut Aquila Reale Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 59,00

Azienda: [Società Cesarini Sforza Spumanti](#)

Proprietà: consorzio Cavit

Enologo: Andrea Buccella

La nuova annata Aquila Reale Riserva 2015 promette già un'ottima beva e "gastronomicità". Il Metodo Classico icona di Cesarini Sforza, nato nel 1986 e diventato un cru nel 2001, trae la sua origine da uve Chardonnay del vigneto del Maso Sette Fontane a circa 500 metri di altezza. Il Trentodoc Aquila Reale è prodotto solo in annate che permettono una perfetta sanità e maturazione delle uve e il 2015 è stato un anno generoso. Dopo la pressatura con il torchio Marmonier, solo il 50% del mosto viene selezionato per la Riserva. Al naso si apre con note di frutta candita, piccola pasticceria e un finale lievemente agrumato, mentre al palato risulta ricco, persistente e fresco.

ABATE NERO

Doc Trento Brut Cuvée dell'Abate Riserva

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 722

Prezzo allo scaffale: € 52,00

Azienda: [Abate Nero Società Agricola](#)

Proprietà: Roberta Lunelli

Enologo: Andrea Tiefenthaler

La Cuvée dell'Abate Riserva 2014 profuma di frutti e fiori bianchi, con tocchi di susina, e biscotti al burro. In bocca, il sorso possiede carbonica ben dosata, risultando sapido e fragrante e terminando in un finale lungo e agrumato. Abate Nero, una delle aziende di riferimento della spumantistica trentina, dalla storia ormai cinquantennale, è condotta da Roberta Lunelli, figlia del fondatore Luciano. È soltanto uno l'ettaro di proprietà a vigneto, mentre il grosso della materia prima è rappresentato dalle uve allevate da 6 ettari di fidati viticoltori che le coltivano nelle loro vigne di Lavis e della Valle di Cembra e Trento, producendo complessivamente 55.000 bottiglie.

(are)

METHIUS

Doc Trento Brut Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Azienda Vinicola Fratelli Dorigati](#)

Proprietà: famiglia Dorigati

Enologo: Michele e Paolo Dorigati

Senz'altro il vino "bandiera" aziendale, il Methius Riserva della famiglia Dorigati è nato nel 1986 ed è ottenuto da un uvaggio a base di Chardonnay - che viene fermentato in barrique - e Pinot Nero, proveniente dalle colline di Faido e Pressano, per poi restare a maturare sui suoi lieviti per cinque anni. La versione 2020 profuma di agrumi e frutta gialla con tocchi di fiori di glicine, pasticceria e spezie. Frangente e saporito il sorso, dallo sviluppo vivace e dal finale croccante, con ritorni speziati. I Dorigati sono una delle firme storiche del Trentino enoico in Piana Rotaliana, ed oggi i cugini Paolo e Michele gestiscono 13 ettari di vigneto per una produzione di 100.000 bottiglie.

(fp)

CANTINA DI CEMBRA

Doc Trento Dosaggio Zero Oro Rosso Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 37,00

Azienda: [Cembra Cantina di Montagna](#)

Proprietà: consorzio Cavit

Enologo: Stefano Rossi

La cooperativa Cembra Cantina di Montagna è la più alta del Trentino ed esiste dal 1952. Si trova in una piccola valle laterale alla Val d'Adige, la Val di Cembra appunto, che è un colpo d'occhio mozzafiato di muretti a secco, pendenze vertiginose e vigneti. Qui 300 soci coltivano 300 ettari vitati fra i 500 e i 900 metri su un suolo porfirico chiamato appunto Oro Rosso, cui hanno dedicato l'unico Doc Trento in produzione. Solo Chardonnay, solo millesimato, solo Riserva e nessun dosaggio: uno spumante sottile e appuntito, la versione 2019, che poi si fa più sostanzioso di cera d'api, buccia d'arancia e pietra focaia; il sorso cremoso, teso e lungo, dal finale vegetale e citrino.

(ns)

LA GRIFFE



MOSER

Doc Trento Extra Brut Tracce Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 2.700

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [Azienda Agricola Francesco Moser](#)

Proprietà: Francesco Moser

Enologo: Matteo Moser

L'Extra Brut Tracce Riserva nasce da un lavoro estremo sui tempi di maturazione del vino in bottiglia sui suoi lieviti (ben 132 mesi), esplorando tutte le potenzialità delle uve Chardonnay che lo compongono, provenienti dai vigneti di Maso Warth e da quelli dei terrazzamenti della Valle di Cembra. La versione 2012, maturata in acciaio fino alla fase del "tiraggio" (momento fondamentale del "Metodo Classico" di spumantizzazione, che prevede l'imbottigliamento del vino base insieme al cosiddetto "liqueur de tirage" ad innescare la rifermentazione in bottiglia) si presenta di colore giallo dorato brillante con perlage definito e continuo. Al naso prevalgono i rimandi fruttati anche canditi, con tocchi di miele, crosta di pane e biscotti appena sfornati. In bocca il sorso è cremoso e ben mosso dalla carbonica, terminando in un finale lungo e dai lampi agrumati. Il "Tracce" della cantina Moser, uscito per la prima volta con l'annata 2011, è anche il vino che celebra il definitivo passaggio di testimone, dai fratelli Diego e Francesco Moser ai rispettivi figli Carlo e Matteo nella conduzione dell'azienda. I due fratelli Moser avevano dato impulso all'attività agricola di famiglia fin dal 1979, cominciando a mettere nel mirino la produzione di vino già nel 1984. Proprio l'anno in cui Francesco Moser stabilì a Città del Messico il record dell'ora su due ruote, celebrato dal Metodo Classico 51,151. L'attuale assetto aziendale, però, arrivò nel 1987, quando Francesco, dopo l'addio al ciclismo - "lo sceriffo", così era soprannominato Moser per la capacità di gestire il gruppo durante la corsa, ha vinto un Giro d'Italia, tre Parigi-Roubaix, due Giri di Lombardia, una Freccia Vallone, una Gand-Wevelgem e una Milano-Sanremo, oltre ad un campionato del mondo su strada ed uno su pista nell'inseguimento individuale - non dimenticò la bici (diventando costruttore di biciclette) ma, soprattutto, tornò all'attività agricola e vitivinicola, condotta fino ad allora dal padre Ignazio, allargando la superficie vitata di proprietà e realizzando una nuova cantina nella tenuta di Villa Warth. Oggi gli ettari vitati curati sono diventati 27, per una produzione complessiva di 170.000 bottiglie e Francesco Moser ora fa un po' il gregario di lusso e segue le vicende enoiche di famiglia dall'ammiraglia. Oltre alla produzione di Metodo Classico - declinata in 5 etichette: Rosé, Brut Nature, il "Blauen", "Tracce" e "51,151" - la cantina con sede a Gardolo di Mezzo a due passi da Trento, produce anche vini fermi ottenuti in prevalenza da Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Riesling, Moscato Giallo, Müller Thurgau, Lagrein, Pinot Nero e Teroldego.

(fp)



by GATE 39

ETYSSA

Doc Trento Extra Brut Cuvée n. 9

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 18.066

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Etyssa Spumanti](#)

Proprietà: Giovanni Grandi, Malcolm Salvadori, Stefano Bolognani, Federico Simoni

Enologo: Stefano Bolognani

Il tempo passa in fretta quando ci si diverte. Non solo fra amici, ma anche facendo quel che più si ama. Giovanni, Malcolm, Stefano e Federico hanno preso due piccioni con una fava. Amici dal tempo della scuola, lavorano tutti col vino e hanno quindi deciso di farne un po' insieme. E siccome gli viene bene, ormai sono alla Cuvée n. 10, in uscita a breve. Insieme ad un Etyssa Riserva (già 4 edizioni); qualche raro Etyssa Evoluzione, affinato per 54 mesi dopo la sboccatura e a breve anche un Etyssa Vigna. Facile farsi prendere la mano quando ci si diverte... Ma intanto c'è la Cuvée 9, vino ritmato e cremoso, dai sapori e profumi decisi di agrumi, vaniglia e fiori di acacia, che al sorso disseta e sfama.

(ns)

MONFORT

Doc Trento Extra Brut Le Général Dallellemagne Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 6.094

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Cantine Monfort](#)

Proprietà: Lorenzo, Chiara, Federico e Cristina Simoni

Enologo: Maurizio Iachemet

Insieme o separati? Con la linea Le Général di Monfort, loro vertice di produzione di Doc Trento, potete sperimentare. C'è il primo nato, il Dallellemagne - vino generoso, con la Riserva 2019, nelle sue tonalità gialle di frutta, fiori e spezie, rinfrescate da erbe aromatiche, mentre prende posto cremoso e sapido in bocca, allungandosi sulla sferzata agrumata che chiude su sensazioni dolci - cuvée che ricorda il francese Claude Dallellemagne, ospitato a Palazzo Monfort a fine Settecento; seguito da Le Général Blanc, Chardonnay in purezza, e infine Le Général Noir, Pinot Nero da lungo affinamento. Tre etichette che raccolgono 80 anni di esperienze e radici della famiglia Simoni.

(ns)

SAN LEONARDO

Doc Trento Brut Blanc de Blancs Marchesi Guerrieri Gonzaga Cuvée Pietra

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 52.612

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola San Leonardo](#)

Proprietà: Marchesi Guerrieri Gonzaga

Enologo: Carlo Ferrini

È sottile ed elegante, in pieno stile San Leonardo, la Cuvée Pietra 2021 firmata Marchesi Guerrieri Gonzaga: albedo e vaniglia, ananas, erbe di campo e lievi note di violetta si aggiungono alle sensazioni rocciose, ben presenti anche al sorso astringente e sapido, agrumato e dolce nel finale. Esordito in punta di piedi, con il garbo che contraddistingue la famiglia, il progetto dedicato alla Doc Trento ha ormai raggiunto i dieci anni di esperienza, iniziato con [l'annata 2015 della Riserva Privata](#), trovando una sua identità. Solo due etichette e solo Chardonnay, provenienti da nove ettari conferiti alla famiglia da Pressano, nella vocata Val di Cembra, per un totale di 60.000 bottiglie all'anno.

(ns)

MAS DEI CHINI

Doc Trento Brut Nature Inkino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Maso dei Chini Società Agricola](#)

Proprietà: Graziano Chini

Enologo: Enrico Paternoster

Il Brut Nature Inkino 2020, lasciato 60 mesi sui suoi lieviti, possiede bagaglio aromatico fragrante, che rimanda alla mela e alla pesca, con note di crosta di pane a contrasto. In bocca predomina la freschezza e la sapidità e il fine perlage esalta cremosità e energia del sorso, fino ad un finale agrumato. Graziano Chini è l'artefice di questa realtà della spumantistica trentina, situata nei pressi di Martignano e che conta su 35 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie. La gamma aziendale comprende anche vini fermi, sia rossi che bianchi, ma il livello qualitativo raggiunto dagli spumanti sta riscuotendo un riconoscimento sempre più significativo.

(fp)

VINTAGE



FERRARI

Doc Trento Brut Perlé Archivio di Famiglia Sboccatura Recente 2023

Vendemmia: 2002

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 388

Prezzo allo scaffale: € 320,00

Azienda: [Ferrari F.lli Lunelli S.p.A.](#)

Proprietà: famiglia Lunelli

Enologo: Cyril Brun

Agli inizi del Novecento, Giulio Ferrari intuisce la potenziale vocazione del Trentino per la produzione di spumanti. A quell'epoca però quelle terre facevano parte dell'impero austro-ungarico: come convincere gli austriaci a bere quei vini? Richiamando, ad esempio, con un termine a loro familiare la caratteristica principale degli spumanti: "Perlend", in tedesco, significa spumeggiante e Giulio Ferrari lo francesizza ulteriormente in "Perlé". Il Perlé Brut, ottenuto da sole uve Chardonnay, matura sui suoi lieviti per oltre 50 mesi. La versione 2002 Sboccatura Recente 2023 si presenta di colore giallo paglierino carico dorato e brillante e perlage fine e persistente. Profuma di frutta tropicale matura, fiori appena appassiti, agrumi canditi, miele e pandispagna, con tocchi di lavanda e eucalipto. Il sorso è ampio, cremoso e ancora fragrante, terminando in un finale lungo e appagante. Ferrari, di base a Trento - 122 ettari a vigneto di proprietà ed una produzione complessiva di 6.000.000 di bottiglie - è l'azienda della famiglia Lunelli, [il marchio senza ombra di dubbio più solido e premiato della spumantistica del Bel Paese](#).

(are)

L'OUTSIDER



MONCALISSE

Doc Trento Extra Brut Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 8.500

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Moncalisse](#)

Proprietà: famiglia Walch

Enologo: Stefano Bolognani

La famiglia Walch apre un nuovo capitolo della sua storia vinicola arrivata alla quinta generazione: le sorelle Julia e Karoline hanno fondato la nuova cantina Moncalisse, che ha appena lanciato le prime bollicine dell'azienda altoatesina. I 12 ettari di vigneti, tra Chardonnay e Pinot Nero, si trovano a 600 metri di altezza sul Monte Calisio, dove il microclima è caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte e la presenza del lago di Caldono mitiga le temperature rigide in inverno. Il primo Trentodoc è il Moncalisse Extra Brut Riserva 2019, un millesimato proveniente da uve Chardonnay con 56 mesi di affinamento sui lieviti, fermentazione in acciaio per l'80% e il rimanente 20% in barrique. Ha un profilo olfattivo fresco e complesso tra biancospino, sambuco e glicine, note di acacia e fiori gialli, con sentori di mela verde e pera Williams, pesca e susina, e accenni più esotici di ananas. Al palato rivela un perlage cremoso e fine, mentre la sapidità accompagna lo sviluppo gustativo. Il finale, lungo e persistente, è segnato da un'elegante mineralità e da una sottile nota amarognola che ne amplifica la profondità.



DROGHERIA MICHELI

VIE MERCERIE 16/20 - ROVERETO (TN)

La Drogheria Micheli (Tel. +39 0464 421154), dell'omonima famiglia, è in attività dal 1829 e rappresenta una vera e propria istituzione a Rovereto. Con un'ampia gamma di prodotti da drogheria tradizionale (spezie, aromi, essenze profumate) a cui si aggiunge una ricca scelta di specialità alimentari biologiche e una articolata selezione di vini italiani e internazionali:

COSA VENDE

Grigolli Bruno, Trentino Rosso Trilogia Riserva 2019 - € 29,00

Vino dai profumi intensi e dalla progressione gustativa solida e ricca

La Vigne, Vino Rosso La Vigne Vin de Garage 2020 - € 45,00

Blend a base di Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc d buona personalità

Dorigati, Teroldego Rotaliano Luigi 2021 - € 49,00

Morbido e profumato, è rosso immediatamente piacevole

Produttori del Barbaresco, Barbaresco 2021 - € 29,50

Etichetta dal rapporto qualità/prezzo imbattibile e non solo in Piemonte

Ca' La Bionda, Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2021 - € 26,50

Rosso dalle sensazioni aromatiche piacevolmente dolci e dalla beva senza scosse

Rainoldi, Valtellina Superiore Sassella Riserva 2021 - € 35,00

Rosso raffinato e dallo spiccato carattere, maturato in legno per due anni

Hauner, Salina Bianco 2024 - € 18,50

Uvaggio a base di Insolia e Catarratto dal timbro decisamente mediterraneo

Marquez de Murrieta, Rioja 2020 - € 32,00

Articolato blend a base di Tempranillo, Mazuelo, Graciano e Garnacha

Kaesler, Claire Valley Shiraz Stonehorse 2020 - € 29,00

Syrah australiano dal piglio intenso e potente

Domaine Faiveley, Mercurey Monopole 2022 - € 64,00

Rosso borgognone dal buon rapporto qualità/prezzo

COSA CONSIGLIA

Balter, Trento Brut Rosè - € 26,00

Spumante saporito e di beva disinvolta

Giulio Larcher, Trento Pas Dosè Blanc de Blanc 2018 - € 47,00

Uno Chardonnay in purezza di bella definizione aromatica e dalla beva fragrante

San Leonardo, Trento Brut M. Guerrieri Gonzaga Cuvée Pietra 2020 - € 32,00

Ben eseguito questo Metodo Classico dallo stile tendenzialmente raffinato

Methius, Trento Brut Riserva 2019 - € 45,00

Una delle etichette simbolo della spumantistica trentina

Salizzoni, Trento Brut Nature Rhodium 2018 - € 48,00

64 mesi sui lieviti per questo blend a base di Chardonnay e Pinot Nero

Terre del Lagorai, Trento Brut Rosè Franz € 22,00

Piacevolmente morbido e profumato questo Rosè da Pinot Nero

Ferrari, Trento Brut Perlè Bianco 2016 - € 47,00

Chardonnay in purezza fragrante e non privo di complessità

Ferrari, Trento Extra Brut Perlè Nero 2018 - € 79,00

Metodo Classico da sole uve Pinot Nero di bella definizione

Ferrari, Trento Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2015 - € 160,00

Senza inutili giri di parole l'etichetta più significativa della spumantistica trentina

Pojer e Sandri, Spumante Brut Rosè - € 27,50

Saporito spumante da Chardonnay e Pinot Nero di buona fragranza

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



BALTER

Doc Trento Pas Dosé Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [Azienda Agricola Balter](#)

Proprietà: Nicola Balter

Enologo: Paolo Inama

Dopo aver conferito per anni le uve a terzi, Francesco Balter inizia a imbottigliare il proprio vino a partire dai primi anni Novanta. Oggi ci sono i suoi figli Nicola e Barbara, a proseguirne l'attività vitivinicola dell'azienda di famiglia con stile coerente e non privo di carattere, partendo dai 10 ettari di vigneto di proprietà, da cui escono in media 80.000 bottiglie, caratterizzate, in generale, da una buona esecuzione a privilegiare freschezza del sorso e pulizia aromatica. Nell'articolato portafoglio etichette aziendale - comprensivo anche di una produzione di vini fermi - questo Pas Dosé Riserva occupa senz'altro una posizione decisamente significativa, rivelandosi, ma non è la prima volta, spumante di continua e confortante qualità. Ottenuto da un classico uvaggio a base di Chardonnay e Pinot Nero, matura in legno e resta sui suoi lieviti per ben 72 mesi. La versione 2016 è fragrante nei suoi aromi che rimandano ai frutti e ai fiori bianchi con trama di crosta di pane e nocciole a rifinitura. In bocca il sorso è vivace e dalla carbonica ben dosata, terminando in un finale goloso e saporito.

(fp)

LA SORPRESA



DOLOMIS

Doc Trento Brut Nature 36 Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 5.099

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Dolomis](#)

Proprietà: Massimo Pradella, Marco

Debiasi, Vittorio Marangoni

Enologo: Massimo Azzolini

Tre come i tre colli di Trento: Doss Trento, Dosso Sant'Agata e Dosso San Rocco. Tre come i fondatori di Dolomis: Massimo Pradella, Marco Debiasi, Vittorio Marangoni, imprenditori trentini della finanza, edilizia e industria che si sono conosciuti alle riunioni dei Giovani Imprenditori di Confindustria. L'occasione è Villa Sardinia, costruita nel 1700 a Casteller (ai piedi di San Rocco) e acquistata dalla famiglia Marangoni nel 2017. Attorno, vigne di Chardonnay di trent'anni che guardano a sud ovest, coltivate su suolo roccioso a 350 metri di altezza. Un colpo d'occhio da valorizzare. Nasce così l'idea di fare poco, bene e senza fretta: solo Blanc de Blanc, solo Riserva, solo millesimati. Partono con uno spumante da 36 mesi sui lieviti, che via via lasciano riposare più a lungo, per vedere l'effetto che fa. Aumenta così la gamma: 36 mesi, poi 48, poi 60 e una piccolissima produzione di Doc Trento 72 mesi. Il risultato convince, ogni anno di più. Il 36 versione 2020 profuma di albedo e roccia, cera d'api e fiori di olivastro: in bocca la succosa acidità dell'uva spina aderisce a lungo, teso, pulito.

(ns)



SPUNTATURE

IL TRENTODOC "SUGLI SCUDI"

Sono 97 - 35 oro e 62 argento, per la precisione - le medaglie assegnate al Trentodoc nel campionato mondiale delle bollicine, "Champagne & Sparkling Wine World Championships" edizione 2025. E così [il Metodo Classico trentino si guadagna a Londra anche il titolo di spumante più premiato del mondo](#). Tra le cantine della Regione dolomitica dai risultati più ragguardevoli Ferrari, ma non è una novità, con 13 medaglie d'oro e 7 d'argento (premiata anche come "Sparkling wine producer of the year" per la quinta volta consecutiva e l'ottava in 12 edizioni) e Rotari (con 7 oro e 10 argento), solo per citarne due. A queste si uniscono gli altri riconoscimenti: quelli assegnati ad Altemasi, Borgo dei Posseri, Letrari, Cantina Aldeno, Cantina di Riva, Cantina d'Isera, Michele Sartori, Cantina Romanese, Cantina Rotaliana, Cantina Salizzoni, Cantina di Avio, Cantina di Trento, Mori Colli Zugna, Cesarini Sforza, Corvé, Endrizzi, Gaierhof, Maso Martis, Maso Poli, Monfort, Ress, Revi, Seiterre, Simoncelli, Gottardi, Vidi, Terre del Lagorai, Villa Corniole, Zanotelli e Zeni. Un successo che è anche collettivo, a conferma che le "bollicine di montagna" per eccellenza sono capaci di esprimere un livello qualitativo ormai sempre più riconosciuto, non solo entro i confini nazionali. Una storia virtuosa che WineNews segue ormai da quasi un decennio, considerando questo ultimo numero, a partire dagli speciali del 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023 e 2024. Continuando a trovare vini significativi sia tra le nuove che tra le vecchie aziende. Spumanti che, meritano almeno una citazione nei prossimi numeri della newsletter settimanale "L'Vini di WineNews", come nel caso dei prodotti della Fondazione Mach, Villa Corniole, Roveré della Luna, Riva del Garda, Maso Poli, Michele Sartori, Borgo dei Posseri, Letrari, ERT1050 e Pojer e Sandri.

IL BUONO DEL TERRITORIO



TROTA IN SAOR ASTRO

ASSOCIAZIONE TROTICOLTORI TRENTINI
VIA GALILEI, 43
LAVIS (TN)
Tel: +39 0461 242525
Sito Web: www.troteastro.it

I confini non esistono. Né in natura, né tanto meno in cultura. Lo sappiamo bene in questo paese appassionato di cibo, dove ogni campanile si appropria della "ricetta originale" di un piatto, finendo per averne a centinaia. Questo vale anche per la Trota in Saor, che derivano dalle Sarde in Saor, antica ricetta veneziana del XIV secolo, nata per conservare il pesce durante le lunghe traversate in mare. "Saor" significa "sapore", in questo caso dato dalla frittura delle sarde, marinate in cipolle cotte in aceto e olio. In Veneto poi la trota ha preso il posto delle sarde, con l'aggiunta di uvetta e pinoli. Ma di questa ricetta tipica veneta, si è appropriato anche il Trentino, forte della sua produzione di Trota Trentina Igp, riconosciute nel 2013. Si tratta di pesci salmonidi d'acqua dolce della specie Trota Iridea *Oncorhynchus Mykiss* originari del Nord America, che in Trentino si sviluppano in ritardo rispetto ai cugini di pianura. Il motivo è l'acqua: la sua temperatura più fredda rallenta la crescita dei pesci, e ne riduce quindi i grassi; ma ne esalta anche il sapore, per via della sua qualità e limpidezza. La cooperativa Astro è l'unica che alleva questa trota a marchio Igp, grazie a 75 allevamenti sparsi in tutto il Trentino, appartenenti a 25 soci, le cui acque vengono regolarmente testate dalla Fondazione Mach. Viene lavorata fresca intera o a filetti; in tranci impanati, affumicati o marinati; o in ricette pronte da mangiare come la trota in saor, appunto, con cipolle, olio, aceto, acciughe e capperi.

(ns)

PAROLA DI RISTORANTE



SCRIGNO DEL DUOMO

PIAZZA DUOMO, 29 - TRENTO

Tel: +39 0461 220030

Sito Web: www.scrignodelduomo.com

Il ristorante Scigno del Duomo, gestito da Alessandro Bettucchi, si trova nel pieno centro di Trento, affacciato sul Duomo. Dalla sua apertura nel 1999 è punto indiscusso dell'eccellenza enogastronomica del capoluogo trentino e la sua cucina, animata dallo chef Mattia Piffer, reinterpreta l'arte culinaria tradizionale della trattoria e dell'osteria tipica trentina in chiave moderna. Con piatti come lo sformatino di zucca con fonduta di formaggi alpini, ragù di coniglio e erba cipollina; i canederli alla trentina in brodo con erba cipollina; la tagliata di filetto di manzo con purè di sedano rapa e spinaci al burro; la guancetta di vitellina con crema di piselli e carote arrostiti; infine lo strudel di mele con gelato alla vaniglia e il monte bianco, con sfera di cioccolato bianco ripiena di mousse di castagne, salsa di cachi, cioccolato fondente e panna montata.

(fp)

LA TOP 5 DI "SCRIGNO DEL DUOMO"

- 1° **Altemasi, Trento Brut Graal Riserva 2017 - € 75,00**
Una delle etichette ormai di riferimento nello scenario delle bollicine di montagna
- 2° **Etyssa, Trento Extra Brut Cuvée n. 9 2020 - € 45,00**
Spumante di bella fragranza e non privo di personalità
- 3° **Cantina di Cembra, Trento Dosaggio Zero Oro Rosso 2018 - € 45,00**
Ben eseguito questo Metodo Classico fresco e saporito
- 4° **Cavit, Trentino Superiore Pinot Nero Brusafer 2022 - € 40,00**
Tannini soffici e beva scorrevole per un rosso dallo stile ben profilato
- 5° **Maso Cervara, Teroldego Rotaliano Superiore Riserva 2021 - € 30,00**
Morbido e cremoso il sorso di questo profumato rosso dalla beva disinvolta

RESISTENTI

NICOLA BIASI

INFORMAZIONI:



Alessandro Regoli: +39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it

Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it



Nicole Schubert: +39 8004861 - nicole.schubert@winenews.tv

Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidiwinenews@winenews.it

Foto di copertina: © Istituto Trento Doc

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2025 www.winenews.it

