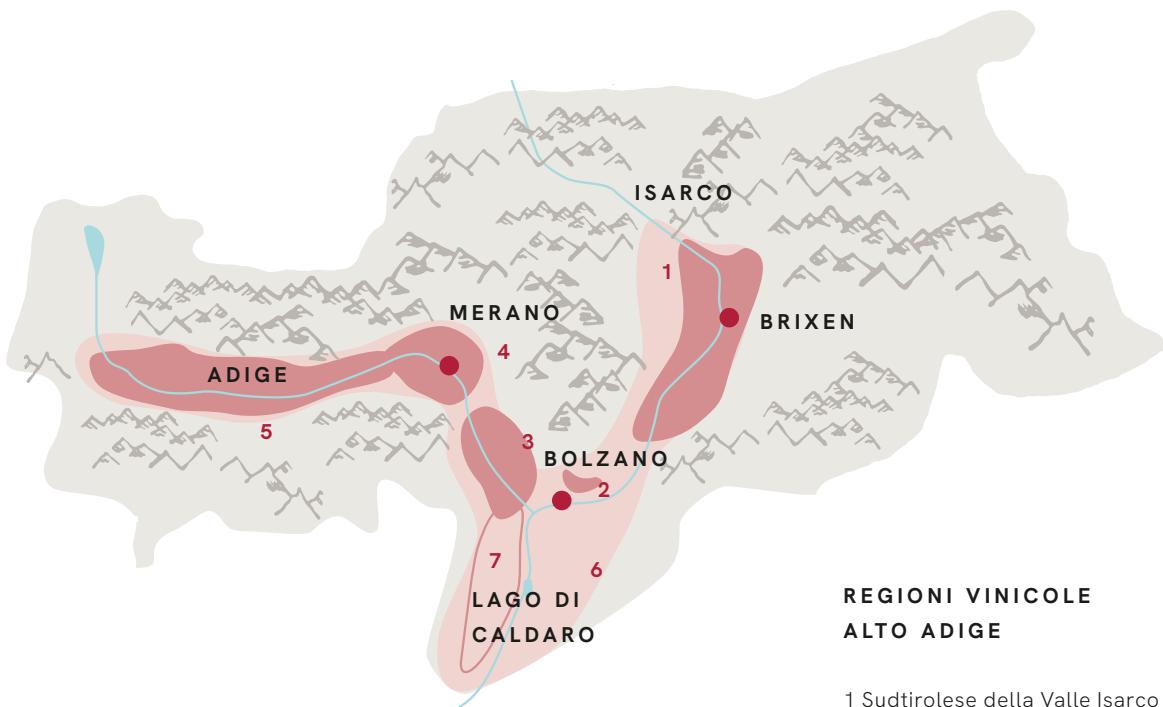


# Carta dei vini

Un piccolo territorio dai grandi vini

## L'ALTO ADIGE È UNA TERRA DI VINI

Pur essendo una regione vinicola piccola per superficie, l'Alto Adige – Südtirol si contraddistingue per l'eccellenza e la varietà della sua produzione. 5.000 viticoltori coltivano, su una superficie di meno di 5.300 ettari, ben 20 vitigni diversi. La produzione di vino si aggira in media intorno ai 350.000 ettolitri annui. Pinot Grigio e Gewürztraminer, Chardonnay e Pinot Bianco: sono questi i vini altoatesini più apprezzati. Per questo, in Alto Adige oltre il 55 % dei vigneti è riservato alle uve bianche, con tendenza in aumento. Tra i vini bianchi spiccano anche il Sauvignon, il Müller-Thurgau, il Sylvaner, il Kerner, il Riesling e il Veltliner. Freschi e minerali al palato, strutturati nel gusto, i bianchi DOC dell'Alto Adige sono fra i migliori vini bianchi italiani. Tra i vini rossi, oltre ai due vitigni autoctoni Schiava e Lagrein, da 150 anni in Alto Adige si coltivano diffusamente anche varietà internazionali più classiche, come il Pinot Nero, il Merlot, il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc. Quasi il 45 % della superficie viticola altoatesina è coltivata a uve rosse. Dove fino nell'anno 1972 esisteva un vigneto coltivato a viti Lagrein oggi si trova l' "Hotel Lagrein". Il Lagrein, vino di calibro internazionale, il fresco Gewürztraminer (Traminer Aromatico), oggi di casa in tutto il mondo, e lo Schiava, tipico e più diffuso vino rosso altoatesino, derivano tutti da vitigni autoctoni.



### REGIONI VINICOLE ALTO ADIGE

- 1 Sudtirolese della Valle Isarco
- 2 St. Magdalener
- 3 Sudtirolese di Terlano
- 4 Sudtirolese di Merano
- 5 Sudtirolese della Val Venosta
- 6 Altoatesino
- 7 Lago di Caldaro

#### VALLE ISARCO

Differenza di altitudine: 400 – 800 m

Produzione: 95 % vini bianchi, 5 % vini rossi

Vitigni più diffusi: Müller Thurgau, Sylvaner, Kerner, Gewürztraminer

#### BOLZANO E DINTORNI

Differenza di altitudine: 250 – 900 m

Produzione: 30 % vini bianchi, 70 % vini rossi

Vitigni più diffusi: Schiava, Lagrein, Gewürztraminer, Pinot Bianco

#### OLTRADIGE

Differenza di altitudine: 300 – 700 m

Produzione: 56 % vini bianchi, 44 % vini rossi

Vitigni più diffusi: Schiava, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer

#### BASSA ATESSINA

Differenza di altitudine: 200 – 1.000 m

Produzione: 67 % vini bianchi, 33 % vini rossi

Vitigni più diffusi: Pinot Grigio, Chardonnay, Schiava, Gewürztraminer, Pinot Nero

#### MEDIA VAL D'ADIGE

Differenza di altitudine: 250 – 900 m

Produzione: 63 % vini bianchi, 37 % vini rossi

Vitigni più diffusi: Sauvignon, Pinot Bianco, Schiava, Lagrein

#### MERANO E DINTORNI

Differenza di altitudine: 300 – 800 m

Produzione: 37 % vini bianchi, 63 % vini rossi

Vitigni più diffusi: Schiava, Pinot Nero, Pinot Bianco, Sauvignon

#### VAL VENOSTA

Differenza di altitudine: 500 – 800 m

Produzione: 51 % vini bianchi, 49 % vini rossi

Vitigni più diffusi: Riesling, Pinot Bianco, Pinot Nero, Schiava



#### L'AGRICOLTURA BIODINAMICA

L'agricoltura biodinamica è un metodo di coltivazione basato sulla visione spirituale antroposofica del mondo elaborata dal filosofo ed esoterista Rudolf Steiner per la produzione agricola, in particolare di cibo, che è ritenuto in maggiore equilibrio con l'ecosistema terrestre, incorporando l'idea di „agricoltura biologica” e invitando, con un approccio definito olistico, a considerare come un unico sistema il suolo e la vita che si sviluppa su di esso. Due principi che si possono ritenere tipici della teoria biodinamica di Steiner hanno a che vedere col compostaggio e con le fasi della luna.



#### VITICOLTURA A SCENA

Grazie alle tante ore di sole e al clima gradevole, l'altopiano di Scena offre le condizioni ideali e un terreno particolarmente fertile, adatto alla coltivazione dell'uva. Dall'unione fra queste condizioni con la sapienza, la passione e lo spirito di innovazione dei vignaioli del territorio nascono vini straordinari. In questa area vinicola ristretta si punta sulla qualità più che sulla quantità. A Scena e dintorni e a Merano vi sono una trentina di vignaioli indipendenti che lavorano circa 30 ettari di vigne. Il loro segreto sta nei metodi sostenibili e rispettosi della natura.

# Vini Spumanti

## VINI SPUMANTI DEL TRENTO-ALTO ADIGE

Situati ai piedi delle Alpi, i vigneti altoatesini sono ideali per produrre spumanti d'eccellenza. Soprattutto se crescono in altura, infatti, le uve sviluppano un'ottima acidità, essenziale per dare alle bottiglie, anche dopo la seconda fermentazione, quella freschezza accattivante che ci si aspetta da un buon spumante.

### **BRUT RISERVA 36, CANTINA MERANO**

Chardonnay 85%, Pinot Bianco 5%, Pinot Nero 10%  
€ 50,00 | Magnum € 91,00

### **VALPITAN BRUT, TENUTA PFÖSTL** S

Chardonnay 100%  
€ 45,00

### **ARUNDA BRUT, CANTINA ARUNDA**

Chardonnay 50%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 20%  
€ 46,00

### **ARUNDA BRUT ROSÉ, CANTINA ARUNDA**

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%  
€ 53,00

### **CASTEL MONREALE BRUT ROSÉ, TENUTA SCHLOSS RAMETZ**

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%  
€ 48,00

### **FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS, TENUTA FERRARI**

Chardonnay 100%  
€ 46,00

### **STEINBOCK ZERO (ANALCOLICO), TENUTA HOFSTÄTTER**

Riesling 100%  
€ 29,00

## PROSECCO

Il Prosecco è un vitigno bianco a Denominazione di Origine Controllata prodotto in Veneto e in Friuli Venezia Giulia. Il vitigno che da origine a questo pregiato vino è il Glera, tipico di queste due regioni.

### **PROSECCO, TENUTA CÀ DEL RÙ**

Glera 100%  
€ 25,00

### **PROSECCO ROSÉ, TENUTA PONTE**

Glera 85%, Pinot Nero 15%  
€ 28,00

## FRANCIACORTA

Il Franciacorta è uno spumante a DOCG la cui produzione è consentita nell'omonimo territorio della provincia di Brescia. I vitigni ammessi per la produzione del Franciacorta sono il Chardonnay, il Pinot nero e il Pinot bianco.

### **ALMA ASSEMBLAGE 1, TENUTA BELLAVISTA**

Chardonnay 79%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 1%  
€ 59,00 | Magnum € 110,00

### **BRUT BOSIO, TENUTA BOSIO**

Pinot Nero 10%, Chardonnay 90%  
€ 44,00

## CHAMPAGNER

I vini di Champagne sono interamente prodotti, vendemmiati ed elaborati nell'area delimitata della Champagne, in Francia. Le uve impiegate nell'elaborazione dei vini prestano caratteristiche uniche al mondo, risultato di una posizione geografica particolare, di un suolo particolare e di un clima particolare.

### **MOËT & CHANDON RÉSERVE IMPÉRIAL**

Pinot Meunier 30 bis 40%, Pinot Nero 30 al 40%, Chardonnay 20 al 30%  
€ 91,00

### **LEGRAS & HAAS BRUT INTUITION**

Chardonnay 50%, Pinot Meunier 25%, Pinot Nero 25%  
€ 76,00

### **LEGRAS & HAAS BRUT ROSÉ**

Chardonnay 50%, Pinot Meunier 25%, Pinot Nero 25%  
€ 83,00

### **RUINART BRUT R DE RUINART**

Pinot Nero 45%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 15%  
€ 115,00

# Vini bianchi – Alto Adige

## PINOT BIANCO

Narrano le cronache che il Pinot bianco fu introdotto in Alto Adige intorno al 1850, e visto che fin dall'inizio diede il meglio di sé, divenne presto una varietà di punta fra i bianchi del territorio, accanto al Traminer aromatico e al Sauvignon. Col suo profumo elegante di mela e la sua acidità vivace, il Pinot bianco è perfetto come vino per tutti i giorni. Per non falsare la raffinatezza del suo gusto fruttato, gli enologi preferiscono non esagerare con l'affinamento nei fusti di rovere.

### PINOT BIANCO FESTIVAL, CANTINA MERANO

€ 29,00

### PINOT BIANCO TRADITION, CANTINA TERLANO

€ 33,00

### PINOT BIANCO RISERVA VORBERG, CANTINA TERLANO

€ 55,00

### PINOT BIANCO WIR MUSSTEN KÜNSTLER SEIN, TENUTA ANDI SÖLVA

€ 40,00

### PINOT BIANCO V YEARS GRAN RISERVA, CANTINA MERANO

€ 85,00

### PINO BIANCO SCHULTHAUS, CANTINA SAN MICHELE APPIANO

€ 36,00 | Magnum € 62,00

## SAUVIGNON BLANC

Questo vitigno molto antico fu introdotto dalla Francia in Alto Adige alla fine dell'Ottocento, e da qualche anno la sua diffusione è in aumento. Il Sauvignon altoatesino sviluppa il suo profumo tipico con leggeri aromi verdi di erba appena falciata e uva spina, dando vita sia a vini freschi e di pronta beva, sia a vini più strutturati e dal gusto più intenso.

### SAUVIGNON, TENUTA PFÖSTL S

€ 34,00

### SAUVIGNON WINKL, CANTINA TERLANO

€ 41,00

### SAUVIGNON MOCK, CANTINA BOLZANO

€ 36,00

### SAUVIGNON LAFÓA, CANTINA COLTERENZIO

€ 50,00 | Magnum € 95,00

### SAUVIGNON DESILVA, CANTINA PETER SÖLVA

€ 45,00

## CHARDONNAY

In Alto Adige, il Chardonnay conobbe uno sviluppo rapidissimo negli anni Ottanta, esprimendo in questo territorio le sue caratteristiche migliori. È un vino che avvince con la sua raffinata acidità e i suoi eleganti aromi cangianti di ananas, banana, mela, pera, agrumi, vaniglia e burro. Le versioni in commercio vanno da quelle più fresche e fruttate, affinate solo in acciaio, alle selezioni più complesse destinate anche all'affinamento, fermentate in barrique e affinate sui lieviti fini.

### CHARDONNAY, CANTINA SAN MICHELE APPIANO

€ 30,00

### CHARDONNAY, TENUTA RIEDINGERHOF

€ 39,00

### CHARDONNAY CARDELLINO, TENUTA ELENA WALCH

€ 42,00 | Magnum € 83,00

### CHARDONNAY RISERVA BARON SALVADORI, CANTINA NALS MARGREID

€ 65,00

### CHARDONNAY KREUTH, CANTINA TERLANO

€ 44,00

## PINOT GRIGIO

Fa parte della folta famiglia dei vitigni di Borgogna e attualmente è la varietà bianca più coltivata in Alto Adige. Il Pinot grigio è un bianco dal gusto pieno, ricco di estratti, dal profumo floreale e caldo, e a seconda della zona di produzione esprime caratteristiche diverse: si va dalle versioni più raffinate e fresche della Val Venosta, ai vini dal gusto più minerale della Valle dell'Adige, fino a quelli più intensi e strutturati della conca di Bolzano e dell'Oltradige.

### PINOT GRIGIO UNTEREBNER, CANTINA TERMENO

€ 49,00

### PINOT GRIGIO PUNGLI, CANTINA NALS MARGREID

€ 40,00

### PINOT GRIGIO FINELL, TENUTA PITZNER

€ 38,00

### PINOT GRIGIO RISERVA GIATL, TENUTA PETER ZEMMER

€ 47,00

## GRÜNER VELTLINER

Sono stati i vignaioli austriaci a portare il Veltliner alla ribalta enologica internazionale. In Alto Adige viene coltivato prevalentemente in Val d'Isarco. Negli ultimi anni, la limitazione severa delle rese e le nuove tecniche di vinificazione hanno reso il Veltliner un vino dal gusto assai gradevole, fruttato e speziato, con delicati aromi di fiori ed erbe..

### **GRÜNER VELTLINER ARISTOS, CANTINA VALLE ISARCO**

€ 39,00

### **GRÜNER VELTLINER, CANTINA DELL'ABBAZIA DI NOVACELLA**

€ 32,00

### **GRÜNER VELTLINER, TENUTA EBNER**

€ 37,00

## RIESLING

Questo vitigno originario della Germania fu introdotto in Alto Adige nell'Ottocento, ma a differenza dei suoi avi tedeschi, il Riesling vinificato in Alto Adige subisce una fermentazione completa, il più delle volte privo (o quasi) di zuccheri residui. Quello prodotto nelle zone più fresche della Val d'Isarco e della Val Venosta si distingue per gli aromi di pesca e agrumi, e per un 'acidità dinamica e stimolante.

### **RIESLING FALLWIND, CANTINA SAN MICHELE APPIANO**

€ 35,00

### **RIESLING, TENUTA FALKENSTEIN**

€ 41,00

### **RIESLING ENGLAR, TENUTA CASTELLO ENGLAR**

€ 43,00

## SYLVANER

In Alto Adige, il Sylvaner si coltiva quasi esclusivamente nella Val d'Isarco, dove apprezza i versanti freschi e soleggiati che si estendono fra i 500 e i 700 metri di quota. In queste condizioni il vitigno sviluppa una struttura corposa e una buona acidità. Una caratteristica tipica del Sylvaner è il suo sentore minerale e terrigno, impreziosito da aromi di erbe fresche o fieno.

### **SYLVANER, TENUTA PACHERHOF**

€ 38,00

### **SYLVANER PRAEPOSITUS, CANTINA DELL'ABBAZIA DI NOVACELLA**

€ 42,00

### **SYLVANER SABIONA VIGNA, CANTINA VALLE ISARCO**

€ 61,00

## KERNER

È un vitigno ottenuto incrociando Schiava e Riesling, che prende il nome dal poeta tedesco Justinus Kerner, e che grazie alla sua resistenza al gelo si coltiva soprattutto alle quote più alte della Val d'Isarco e della Val Venosta. Da questa varietà si ottengono vini vigorosi e speziati, con un leggero sentore di noce moscata. Con la ricchezza del suo aroma e il suo bouquet fruttato e raffinato, il Kerner ha tutte le carte in regola per diventare un nuovo fiore all'occhiello della produzione altoatesina.

### **KERNER, CANTINA VALLE ISARCO**

€ 32,00

### **KERNER, TENUTA KÖFERERHOF**

€ 37,00

### **KERNER VINSCHGAU, CANTINA MERANO**

€ 39,00

## MÜLLER-THURGAU

Da questo vitigno diffuso in tutto il mondo – che prende il nome dall'agronomo svizzero Hermann Müller, originario della Turgovia (Thurgau) – si ottengono vini bianchi aromatici e di pronta beva. Oltre al suo tipico aroma di noce moscata, il Müller-Thurgau prodotto nella Val d'Isarco esprime un gradevole profumo di sambuco, mentre nei vigneti più caldi dell'Oltradige sviluppa aromi di nocciola, frutti a drupa e in Val Venosta note minerali con delicati profumi di mela.

### **MÜLLER THURGAU, TENUTA ALOIS LAGEDER**

€ 33,00

### **MÜLLER THURGAU, TENUTA MANNI NÖSSING**

€ 36,00

## MUSKATELLER

Quella del Moscato è una famiglia numerosa a cui appartengono varietà a bacca sia bianca sia nera. Il nome sembra derivare da “Muscum” muschio, e si riferisce al loro caratteristico aroma.

### **GOLDMUSKATELLER, CANTINA CALDARO**

€ 29,00

### **GOLDMUSKATELLER, TENUTA MANINCOR**

€ 38,00

### **GOLDMUSKATELLER VOGELMAIER, TENUTA ALOIS LAGEDER**

€ 36,00

## GEWÜRZTRAMINER

Questo vitigno trae origine dalla località vinicola altoatesina di Termeno, e in tutti i paesi germanofoni è noto fin dal Duecento. Oggi è uno dei vini più apprezzati dell'Alto Adige. Grazie al suo bouquet vastissimo, con note di petali di rosa, garofani, lici e frutti tropicali, è considerato il vino aromatico per eccellenza. Ma il suo colore intenso, la sua gradazione alcolica relativamente elevata e la sua struttura molto ricca, ne fanno anche un vino da meditazione.

### GEWÜRZTRAMINER SELIDA, CANTINA TERMENO

€ 34,00

### GEWÜRZTRAMINER NUSSBAUMER, CANTINA TERMENO

€ 52,00

## GLI UVAGGI BIANCHI

Gli uvaggi bianchi spiccano ormai fra le etichette di punta del territorio, e sono ottenuti prevalentemente da uve Chardonnay, Pinot bianco o Pinot grigio. Quasi sempre, però, per dar loro un gusto rotondo si aggiungono piccole quantità di uve aromatiche, come Sauvignon o Traminer aromatico.

### TERLANER CUVÉE, CANTINA TERLANO

Pinot Bianco 60%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 10%

€ 37,00

### AL PASSO DEL LEONE BIANCO, TENUTA ALOIS LAGEDER

Müller Thurgau, Pinot Grigio, Moscato Giallo, Gewürztraminer

€ 35,00

### MANNA, TENUTA FRANZ HAAS

Riesling 40%, Chardonnay 20%, Gewürztraminer 15%, Kerner 15%, Sauvignon 10%

€ 48,00

### NOVA DOMUS RISERVA, CANTINA TERLANO

Pinot Bianco 60%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 10%

€ 69,00

### STOAN, CANTINA TERMENO

Chardonnay 65%, Sauvignon 20%, Weißburgunder 10%, Gewürztraminer 5%

€ 50,00

### LA MANINA, TENUTA MANINCOR

Pinot Bianco 57%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 13%

€ 32,00

### AMISTAR CUVÉE BIANCO, TENUTA PETER SÖLVA

Chardonnay 40%, Sauvignon 40%, Pinot Grigio 20%

€ 61,00

# Vini bianchi d'Italia

## VENETO

### **SOAVE CLASSICO, TENUTA PIEROPAN**

Garganega 85%, Trebbiano di Soave 15%

€ 32,00

## LOMBARDIA

### **LUGANA BROLETTINO, TENUTA CÀ DEI FRATI**

Trebbiano

€ 40,00

### **LUGANA MONTUNAL, TENUTA MONTONALE**

Trebbiano

€ 33,00

## TOSCANA

### **VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO ISOLA BIANCA, TENUTA TERUZZI**

Vernaccia

€ 28,00

## PIEMONTE

### **GAVI, TENUTA VILLA SPARINA**

Gavi-Cortese

€ 35,00

## UMBRIA

### **ORVIETO CLASSICO CAMPOGRANDE, TENUTA SANTA CRISTINA**

Procanico e Grechetto

€ 25,00

## CAMPAGNA

### **GRECO DI TUFO, TENUTA FEUDI DI SAN GREGORIO**

Greco

€ 32,00

## SARDEGNA

### **VERMENTINO DI SARDEGNA COSTAMOLINO, TENUTA ARGIOLAS**

Vermentino

€ 32,00

# Vini rosati

I vini si presentano di colore rosso rubino chiaro, con aromi che ricordano soprattutto la frutta a bacca rossa. Al gusto sono secchi, freschi, fruttati e persistenti.

## **LAGREIN ROSÉ, CANTINA ROTTENSTEINER**

Lagrein

€ 29,00

## **LA ROSE DE MANINCOR, CANTINA MANINCOR**

Merlot, Cabernet, Blauburgunder, Petit Verdot, Lagrein, Tempranillo, Syrah

€ 41,00

## **ROSALIE FESTIVAL, CANTINA MERANO**

Zweigelt, Merlot, Lagrein

€ 28,00

## **MEROSE, TENUTA KORNELL**

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein

€ 35,00

## **ROSEN MUSKATELLER, CANTINA CALDARO**

Rosenmuskateller

€ 29,00

## **LAGREIN ROSÉ, TENUTA PFANNENSTIELHOF**

Lagrein

€ 43,00

# Vini rossi dell'Alto Adige

## SCHIAVA

Questo vitigno autoctono vanta tracce documentali che risalgono al tardo Medioevo, e dal Cinquecento è sempre stata la varietà di riferimento nella viticoltura altoatesina. Dalla Schiava si ottengono vini leggeri, a basso contenuto tannico e alcolico, con diverse individualità e tipicità. Il St. Magdalener, ad esempio, spicca per le sue doti di pienezza, mentre il Lago di Caldaro e il Colli di Merano sono più morbidi e speziati al palato.

### **MERANER-SCHICKENBURG GRAF, CANTINA MERANO**

€ 31,00

### **SCHIAVA GSCHLEIER, CANTINA GIRLAN**

€ 40,00

### **LAGO DI CALDARO QUINTESSENZ, CANTINA CALDARO**

€ 35,00

### **ST. MAGDALENER ISARCUS, TENUTA GRIESBAUERHOF**

€ 43,00

### **ST. MAGDALENER, TENUTA WALDGRIES**

€ 33,00

## PINOT NERO

Il „re di Borgogna“ fra i rossi altoatesini si coltiva in Alto Adige dalla metà dell'Ottocento. Alle quote medio-alte e mediamente secche, il Pinot nero altoatesino esprime tutto il proprio potenziale, dando vita a vini strutturati quasi sovrapponibili, per qualità e caratteristiche, ai suoi parenti nobili francesi. I Pinot neri più tipici dell'Alto Adige si distinguono per il loro profumo intenso di bacche rosse e scure, spezie e violetta.

### **PINOT NERO VINSCHGAU, CANTINA MERANO**

€ 40,00

### **PINOT NERO FILARI DI MAZZON, TENUTA FERRUCCIO CARLOTTO**

€ 48,00

### **PINOT NERO SCHWARZE MADONNA, TENUTA KLOSTERHOF**

€ 50,00 | Magnum € 87,00

### **PINOT NERO, TENUTA GOTTARDI**

€ 47,00

### **PINOT NERO RISERVA EXCLUSIV PLONER, TENUTA PLONERHOF**

€ 72,00

### **PINOT NERO, TENUTA CASTEL JUVAL**

€ 52,00

## MERLOT

Il Merlot fu piantato per la prima volta in Alto Adige circa 120 anni fa, insieme ad altri vitigni bordolesi. È una varietà a maturazione precoce che predilige zone calde, con terreni profondi e argillosi. Se ne ricavano dei vini fruttati, corposi e dal gusto pieno, dotati di fascino mediterraneo e con un sentore tannico, morbido e maturo.

### **MERLOT RISERVA, TENUTA STACHLBURG**

€ 47,00

### **MERLOT LEVAD, CANTINA NALS MARGREID**

€ 41,00

### **MERLOT RISERVA SIEBENEICH, CANTINA BOLZANO**

€ 58,00

### **MERLOT RISERVA STAFFES, TENUTA KORNELL**

€ 49,00

### **MERLOT RISERVA NUSSLEITEN, TENUTA CASTEL SALLEGG**

€ 76,00

## CABERNET

La coltivazione dei vitigni Cabernet iniziò in Alto Adige circa 150 anni fa. Grazie a una riduzione sistematica delle rese, oggi il Cabernet prodotto in Alto Adige si distingue soprattutto per i suoi aromi di ribes nero, mora e spezie, con un tocco di pepe che ne impreziosisce la complessità. La sua struttura vigorosa ne fa uno dei vini rossi altoatesini che si prestano meglio all'invecchiamento.

### **CABERNET RISERVA STAFFES, TENUTA KORNELL**

€ 48,00 | Magnum € 89,00

### **CABERNET RISERVA GRAF, CANTINA MERANO**

€ 40,00

### **CABERNET RISERVA SASS ROÀ, CANTINA LAIMBURG**

€ 50,00

### **CABERNET RISERVA CASTEL RINGBERG VIGNA, TENUTA ELENA WALCH**

€ 74,00

## LAGREIN

Insieme al Pinot nero e alla Schiava, il Lagrein è uno dei vitigni rossi di punta dell'Alto Adige. È una varietà autoctona da cui si ricava un vino di grande carattere. È prodotto soprattutto nella conca di Bolzano e da diversi anni sta riscuotendo sempre più favori. Il Lagrein si distingue per i suoi aromi di frutti di bosco, ciliegia fresca e violetta e al palato esprime una pienezza vellutata, impreziosita da una morbida acidità. Se affinato in piccoli fusti di rovere, sviluppa note speziate molto nobili, che danno ulteriore smalto e carattere alle selezioni migliori.

## LINEA CLASSICA

### LAGREIN, TENUTA ELENA WALCH

€ 35,00

### LAGREIN GRAN LAREYN, TENUTA LOACKER

€ 45,00

### LAGREIN, TENUTA POPPHOF

€ 41,00

### LAGREIN KRISTAN, TENUTA EGGER RAMER

€ 37,00

### LAGREIN VILLA SCHMID, TENUTA SCHMID OBERAUTNER

€ 38,00

### LAGREIN COLLECTION BARON CARL EYRL, CANTINA BOLZANO

€ 36,00 | Magnum € 64,00

### LAGREIN CONUS, TENUTA ALOIS LAGEDER

€ 43,00

### LAGREIN RISERVA KARL, TENUTA BERGMANNHOF

€ 49,00

## LAGREIN RISERVA

### LAGREIN RISERVA, CANTINA ROTTENSTEINER

€ 33,00

### LAGREIN, CANTINA ROTTENSTEINER 0,375 lt.

€ 22,00

### LAGREIN RISERVA SEGEN, CANTINA MERANO

€ 48,00

### LAGREIN RISERVA MATORUM, CANTINA MARTINI & SOHN

€ 46,00

### LAGREIN RISERVA TABER, CANTINA BOLZANO

€ 75,00

### LAGREIN RISERVA, TENUTA UNTERGANGNER

€ 54,00

### LAGREIN RISERVA, TENUTA NUSSERHOF

€ 51,00

### LAGREIN RISERVA TOR DI LUPO, CANTINA ANDRIANO

€ 66,00

### LAGREIN RISERVA MURI, CANTINA ABBAZIA MURI-GRIES

€ 55,00 | Magnum € 101,00

**LAGREIN RISERVA CARANO VIGNA, TENUTA BARON DI PAULI**

€ 57,00

**LAGREIN RISERVA PORPHYR, CANTINA TERLANO**

€ 85,00

**LAGREIN RISERVA VALPITAN, TENUTA PFÖSTL** 

€ 52,00

**GLI UVAGGI ROSSI**

Tra i rossi, le cuvée dell'ultima generazione s'ispirano al modello dei vini bordolesi e si producono prevalentemente da uve Cabernet Sauvignon e Merlot. Ma si stanno ottenendo risultati assai incoraggianti anche integrando vitigni bordolesi a uve autoctone, come il Lagrein.

**AMISTAR, TENUTA PETER SÖLVA**

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Lagrein 25%

€ 61,00

**COLDIRUS PALLADIUM, CANTINA MARTINI & SOHN**

Lagrein 40%, Cabernet 40%, Merlot 20%

€ 36,00

**IL CONTE, TENUTA MANINCOR** 

Lagrein 43%, Merlot 36%, Cabernet 21%

€ 39,00

**TORILAN TRADITION, CANTINA TERLANO**

Merlot 85%, Cabernet 15%

€ 37,00

**CENTA, TENUTA MILLA**

Merlot 55%, Cabernet Franc 35%, Cabernet Sauvignon 10%

€ 46,00

**MERLOT-LAGREIN, TENUTA DONÀ**

Merlot, Lagrein

€ 52,00

**BELLEUS, TENUTA MESSNERHOF**

Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 20%, Syrah 9%, Tempranillo 8%, Petit Verdot 8%

€ 47,00

**KASTLET, TENUTA LOACKER**

Cabernet 55%, Lagrein 40% und Merlot 5%

€ 55,00

**LACUS, TENUTA WALTER SCHULLIAN**

Cabernet Franc 70%, Merlot 30%

€78,00

# Vini rossi d'Italia

## VENETO

### **VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSA, TENUTA ZENATO**

Corvina Veronese 85%, Rondinella 10%, Corvinone 5%

€ 44,00

### **AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA, TENUTA LE RAGOSE**

Corvina 50%, Rondinella 20%, Corvinone 20%, 10% altre

€ 84,00

## PIEMONTE

### **BAROLO, CANTINA MARCHESI DI BAROLO**

Nebbiolo

€ 74,00

### **BARBARESCO, CANTINA PRODUTTORI DEL BARBARESCO**

Nebbiolo

€ 49,00

### **BARBERA D'ALBA, TENUTA RENATO CORINO**

Barbera

€ 33,00

## LOMBARDIA

### **CORTE DEL LUPO, TENUTA CA' DEL BOSCO**

Merlot 38%, Cabernet Sauvignon 33%, Cabernet Franc 22%, Carménère 7%

€ 46,00

## TOSCANA

### **CHIANTI CLASSICO RISERVA, TENUTA VILLA ANTINORI**

Sangiovese 90%, Merlot 5%, Syrah 5%

€ 47,00

### **BRUNELLO DI MONTALCINO, TENUTA COLLOSORBO**

Sangiovese

€ 62,00

### **ROSSO DI MONTALCINO, TENUTA IL POGGIONE**

Sangiovese

€ 37,00

### **VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO, TENUTA POLIZIANO**

Sangiovese 80%, Colorino, Canaiolo e Merlot 20%

€ 45,00

**CABREO IL BORGO, TENUTA FOLONARI**

Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 30%

€ 66,00

**LE VOLTE, CANTINA ORNELLAIA**

Merlot 70%, Sangiovese 15%, Cabernet Sauvignon 15%

€ 42,00

**TIGNANELLO, TENUTA VILLA ANTINORI**

Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%

€ 164,00

# Vini da dessert

Il vino dolce è stato capace nel tempo di conquistare tutti, dall'intenditore all'appassionato, proprio per le sue note delicate e per il suo piacevole aroma. La produzione di questo tipo di vino è molto delicata e richiede uno sforzo maggiore rispetto agli altri che inizia già dal vigneto, capace di conservare al suo interno lo spirito dell'uva. La principale differenza con i vini cosiddetti normali è la quantità di zucchero presente in essi. In altre parole, c'è dello zucchero residuo che non si scioglie nella fase della fermentazione trasformandosi in alcol, ma trasferisce tutta la dolcezza alla bevanda.

**LE PETIT, CANTINA MANINCOR** 

Petit Manseng

0,375 lt. € 69,00

**PIPA, TENUTA FRANZ GOJER GLÖGGLHOF**

Lagrein

0,5 lt. € 57,00

**PETIT MANSENG AURIE, CANTINA SAN PAULO**

Petit Manseng

0,5 lt. € 48,00

**TRE FILER, TENUTA CÀ DEI FRATI**

Turbiana, Chardonnay e Sauvignon Blanc

0,375 lt. € 33,00

# Vini sfusi

## VINI SPUMANTI

### **BRUT RISERVA 36 MERANO**

€ 9,00

### **FRANCIACORTA BRUT BOSIO**

€ 8,50

### **PROSECCO CÀ DEL RÚ**

€ 5,50

### **PROSECCO ROSÉ PONTE**

€ 6,50

### **STEINBOCK ZERO (ANALCOLICO), TENUTA HOFSTÄTTER**

Riesling 100%

€ 5,50

## VINI BIANCHI

### **PINOT BIANCO FESTIVAL, CANTINA MERANO**

1/2 lt. € 20,00

1/4 lt. € 11,00

1/8 lt. € 6,00

### **SAUVIGNON WINKL, CANTINA TERLANO**

1/2 lt. € 26,00

1/4 lt. € 14,00

1/8 lt. € 7,50

### **CHARDONNAY, CANTINA SAN MICHELE APPIANO**

1/2 lt. € 20,00

1/4 lt. € 11,00

1/8 lt. € 6,00

### **KERNER, CANTINA VALLE ISARCO**

1/2 lt. € 21,50

1/4 lt. € 12,00

1/8 lt. € 6,50

## VINI ROSATI

### **LAGREIN ROSÉ, CANTINA ROTTENSTEINER**

1/2 lt. € 20,00

1/4 lt. € 11,00

1/8 lt. € 6,00

## VINI ROSSI

### **LAGREIN RISERVA, CANTINA ROTTENSTEINER**

1/2 lt. € 24,00

1/4 lt. € 13,00

1/8 lt. € 7,00

### **PINOT NERO VINSCHGAU, CANTINA MERANO**

1/2 lt. € 26,00

1/4 lt. € 14,00

1/8 lt. € 7,50

### **IL CONTE, TENUTA MANINCOR**

1/2 lt. € 28,00

1/4 lt. € 15,00

1/8 lt. € 8,00

### **MERANER-SCHICKENBURG, CANTINA MERAN**

1/2 lt. € 20,00

1/4 lt. € 11,00

1/8 lt. € 6,00

## VINI DA DESSERT

### **PETIT MANSENG AURIE, CANTINA SAN PAULO**

5 cl € 8,00

### **TRE FILER, TENUTA CÀ DEI FRATI**

5 cl € 7,00

### **PIPA, TENUTA FRANZ GOJER GLÖGGLHOF**

5 cl € 9,50

## Birre

### BIRRA ALLA SPINA

#### **FORST KRONEN BIRRA BIONDA**

0,3 lt. € 4,50

0,4 lt. € 5,50

#### **RADLER**

0,3 lt. € 4,50

0,4 lt. € 5,50

### BIRRE SPECIALI IN BOTTIGLIA

#### **FORST 1857 BIONDA, FORST/LAGUNDO**

0,33 lt. € 5,00

**FORST FELSENKELLER NON FILTRATA, FORST/LAGUNDO**

0,33 lt. € 5,00

**3152 MËSULES BIRRA DI FRUMENTO, MONPIËR DE GHERDËINA, VAL GARDENA**

0,5 lt. € 8,50

**ANTONIUS BIRRA DI FRUMENTO, FIÈ ALLO SCILIAN**

0,33 lt. € 5,00

**MECKATZER-WEISSGOLD**

0,33 lt. € 5,50

### BIRRA ANALCOLICA

**WEIHENSTEPHAN BIRRA DI FRUMENTO**

0,33 lt. € 5,00

**FORST 0,0**

0,33 lt. € 5,00

**FREEDL**

0,33 lt. € 5,50

# Acqua minerale

**PLOSE ACQUA NATURALE**

0,75 lt. € 5,00

**MERANER MINERALWASSER**

Acqua frizzante 0,75 lt. € 5,00

Medium 0,75 lt. € 5,00

**ACQUA DI FONTE**

Caraffa 0,75 lt. € 3,00

# Sul Lagrein

**L'ANTICO. IL LAGREIN, VINO SUDTIROLESE, ASSURTO A IRRINUNCIABILE VINO CLASSICO, È LA PERLA DEI VINI ROSSI DELL'ALTO ADIGE.**

Il vitigno Lagrein è un rosso autoctono altoatesino, di timbro forte, immediatamente riconoscibile per il colore rosso intenso. È un vitigno che matura tardi e cresce bene su terreni alluvionali con sottosuolo ghiaioso. Ne risulta un vino rosso importante, sempre più apprezzato, denso, unico nel suo genere, e riscontrabile soltanto in Alto Adige. La sua carica aromatica è intensa, fruttata che sottolinea un gradevole aroma floreale di violetta. Dal vitigno Lagrein i vignaioli locali riescono ad ottenere dei vini rosé e rossi: Il vino Rosé, denominato anche Lagrein Kretzer o Lagrein Rosato, e il vino rosso Lagrein „Dunkel“ o Lagrein scuro, da qualche tempo chiamato anche semplicemente "Lagrein".

## **ORIGINE:**

Molto verosimilmente l'origine del vitigno Lagrein è identificabile nell'Alto Adige, pur se si presume possa discendere da vini dell'antica Grecia. Il nome Lagrein potrebbe infatti derivare sia da Valle Lagarina sia dal termine greco „Lagaros“ (pendente). Secondo studi genetici effettuati dal botanico José Vouillamoz, il Lagrein risulta essere un ceppo parentale del vitigno Teroldego e Marzemino. Esiste inoltre un'affinità parentale con il Syrah e quindi anche con il Dureza e Mondeuse Blanche, re uno studio pubblicato nel 2010 indica, quali ceppi parentali del Lagrein, il Teroldego e lo Schiava Gentile (denominato anche schiava grossa). Fino nel XVIII secolo con „Lagrein“ si intendeva solitamente il Lagrein bianco che, dal medioevo all'età moderna, ha rappresentato la più importante varietà del Sudtirolo. Le prime testimonianze sono riscontrabili in un atto del comune di Termeno, datato 1379, dove si parla di „bonum Lagrinum“ (Lagrein buono), mentre una fonte documentale del comune di Bolzano, datata 1498, riporta espressamente il „buon Lagrein bianco“. Il Lagrein rosso è citato anche nella cosiddetta *Landesordnung des Tiroler Bauernführers* (legge regionale tirolese) di Michael Gaismair intorno al 1525: „[...] che i vigneti brulli vengano coltivati ad arte e quindi venga prodotto il vino Lagrein rosso per gli anni a venire come viene fatto in Italia [...]“. Nello stesso modo, nel XVII secolo, viene menzionata una varietà di Lagrein negli atti del convento benedettino Muri presso Gries (frazione di Bolzano). Ma è solamente a partire dal XIX secolo che con Lagrein si intende comunemente la varietà rossa.

## **ZONA:**

Particolarmente noti sono i vigneti circostanti la frazione di Gries a Bolzano. Negli ultimi anni anche le zone di fondo valle alla periferia est di Bolzano („Piani di Bolzano & Rencio“), nonché quelle intorno ad Ora sono venute alla ribalta per gli eccellenti vini Lagrein. Dagli anni '90 esiste soprattutto il Lagrein Scuro e spesso anche Riserva (due anni di invecchiamento con spesso dodici mesi di affinamento in botti di legno di rovere barrique). Nel 2010 la varietà è stata coltivata in Alto Adige da 877 aziende su una superficie di 416 ha.

## **ZONE FUORI PROVINCIA:**

un numero non indifferente di bottiglie di Lagrein prodotto in Trentino viene pure immesso sul mercato. Nel 1991 è stata inoltre realizzata la prima produzione di Lagrein in terra australe. Dall'anno 2000, infatti, un gruppo di circa 15 aziende australiane vende il vino Lagrein monovarietale. Anche negli Stati Uniti esistono alcuni ettari vitati a Lagrein (California, Oregon), ma in questo caso i vini venduti sono quasi sempre il risultato di miscele di vini

diversi. Il vitigno Lagrein è anche conosciuto sotto il nome Blauer Lagrain, Burgundi Lagrein, Lagrain, Lagrino e Lagroin.

**SUOLO:**

depositi morenico-alluvionali con ghiaia di arenaria fino a sottofondi sabbiosi profondi.

**AFFINAMENTO E FERMENTAZIONE:**

fermentazione del mosto in serbatoio di acciaio inox. Segue una parziale fermentazione malolattica e un successivo affinamento in grandi botti di legno di rovere.

**COLORE:**

scuro rosso granato con riflessi violacei.

**BOUQUET:**

spicca la violetta, le bacche nere, intensi aromi speziati con un velo di cioccolata e sentori di cuoio.

**GUSTO:** complesso e sofisticato, fruttato (prugna) con note di cannella, bacche rosse, ma anche aromi floreali (violetta). Gusto pieno e morbido con aromi di frutti di bosco e ciliegia al retrogusto, dotato di una buona struttura tannica.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

16 – 18° C

**ABBINAMENTO:**

Versatile accompagnatore della cucina sudtirolese. Questo vino vigoroso è ideale per piatti a base di selvaggina, carni rosse e arrosti. Perfetto anche quando accompagnato a formaggi, speck (prosciutto crudo) e altre varietà di salumi crudi.

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:**

Dai sei ai dieci anni.

Scelga il suo Lagrein preferito tra 19 etichette



LAGREIN  
HOTEL