Testata: Trentino
Data: 29 settembre 2020

Vallagarina e Val di Cembra

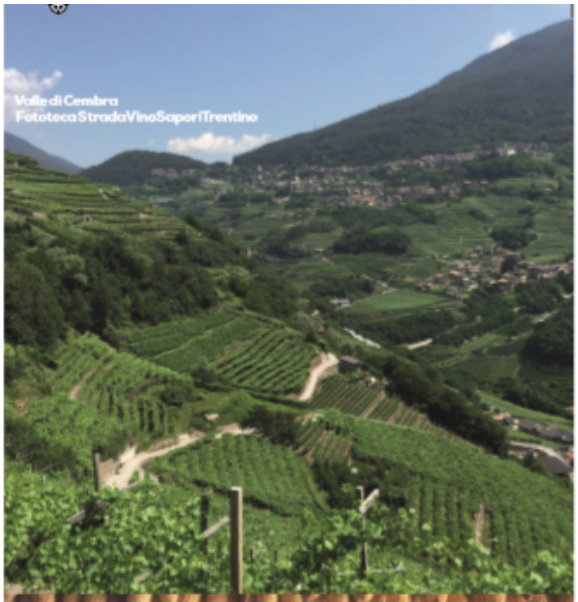
SULLE STRADE DI FRANCESCO MOSER

Chi arriva in Trentino dalla sua porta meridionale, come prima cosa, incontra la Vallagarina, un territorio affascinante, ricco d'imponenti castelli e particolarmente vocato alla coltivazione della vite: un vero paradiso per le due ruote! Chi però è in cerca di grandi sfide non può non spingersi fino alla Val di Cembra... lì dove Francesco Moser è diventato campione e oggi, insieme alla sua famiglia, stimato vignaiolo

149 val di cembra VIGOGS12-ok.indd 42 19/06/20 16:06

Castello di Avio - Archivio Apt Rovereto e Vallagarina, Foto Tommaso Prugnola

Per attraversare la Vallagarina in bicicletta è sufficiente seguire il corso del fiume Adige da Trento fino a Borghetto.
Comoda e adatta a tutti la ciclopedonale che segue questo percorso. Lungo il tragitto basta alzare gli occhi per scorgere il Castel Beseno a Besenello, il Castel Pietra a Calliano, il Castel Noarna a Nogaredo, il Castel Corno a Isera e infine il Castello di Avio, recentemente classificatosi al primo posto tra i luoghi FAI più belli d'Italia.
Abbandonando per brevi tratti la ciclabile dell'Adige, inoltre, è possibile visitare lo splendido e curato centro storico di Rovereto, città d'arte che ospita, tra le tante attrattive, il museo MART - Museo di arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto - e Casa Depero. Splendida anche Isera con i suoi palazzi settecenteschi ricchi di stanze affrescate, come quelli Fedrigotti, Vannetti e de Probizer. Proprio in quest'ultimo, sede del Ristorante la Casa del Vino Vallagarina, sono state realizzate camere e suite.
Senza dimenticare la Città di Velluto di Ala, con le sue atmosfere barocche, e il Museo del Pianoforte presso Palazzo De' Pizzini (visitabile su prenotazione).
Numerose le cantine facilmente raggiungibili lungo il percorso: tra queste abbiano scelto Letrari a Rovereto, dove Lucia Letrari, enologa dell'azienda di famiglia, realizza oltre ad alcuni vini fermi nove differenti tipologie di Trentodoc.
Alle porte di Mori si trova invece la Cantina Mori Colli Zugna, con la sua innovativa struttura ipogea perfettamente inserita nel paesaggio grazie alla copertura realizzata con il "tetto verde", con una parte semplicemente inerbita, andandosi ad armonizzare con la campagna circostante con più di 6.000 vigne di un particolare vitigno, frutto di una selezione effettuata dall'Istituto agrario S. Michele all'Adige e tesa a proporre varietà resistenti alle crittograme che abbisognano pertanto di ridotti o nulli trattamenti.
Di qui è possibile continuare a procedere verso sud sino a Masi di Avio, dove si può visitare l'Azienda Agricola e Agrituristica Vallarom che produce anche vini vegani. Per chi ha voglia di pedalare un po' di più, a qualche chilometro di distanza, si trova invece il Caseificio Sociale di Sabbionara: la fatica "extra" sarà ripagata qui dalla possibilità di gustare le tante specialità proposte.


Valle di Cembra
Fototeca Strada Vino Sapori Trentino

Valle di Cembra
Fototeca Strada Vino Sapori Trentino

42 49 val di cembra VIBCGS12-ok.indd 44 19/06/20 16:06

VAL DI CEMBRA E CICLABILI

In Val di Cembra non ci sono ciclabili... almeno per il momento. È però la patria per antonomasia delle due ruote, visto che ha dato i natali a campioni di fama internazionale come Francesco Moser e Gilberto Simoni, oltre a essere stata, per diverse occasioni, ospite del Meeting delle Società Giovanili, una delle manifestazioni più belle e partecipate organizzate dalla Federazione Ciclistica Italiana e dedicata ai piccoli.
Ma un progetto per realizzare una pista in realtà c'è - la Comunità della Valle ne ha già approvato lo studio preliminare - e si tratta di 90 km di percorsi che collegheranno il territorio alla Valle dell'Adige, alla Valsugana e a Molina di Fiemme, valorizzando e riqualificando mulattiere, tracciati agricoli e sentieri dismessi lungo l'Avisio. Ma in attesa che la "CicloAvvia della Valle di Cembra" - questo il nome scelto - veda la luce, non mancano le opportunità per i cicloamatori. Una di queste è quella di arrivare in valle attraversando la Strada del Vino (SP 131) partendo da Pressano. Dopo circa 4 km, all'altezza di Maso San Valentino, ecco il bivio che porta verso la Val di Cembra. Proseguendo per 2 km su questo tratto di SP 131 si giunge a un ulteriore bivio che conduce a Ville di Giovo, dove si può fare una breve tappa per ammirare la Chiesa di San Nicolò e il Castello della Rosa. Riprendendo la strada, che di lì a breve si trasforma in Via del Vesin e poi in Via di San Floriano, si può raggiungere l'abitato di Verla e visitare Villa Corniole, cantina dalla spiccata impronta femminile. A questo punto si può scegliere di tornare subito a Lavis, dalla Strada statale 612, certamente più trafficata rispetto al tragitto precedente, spingersi verso Cembra (sulla stessa strada ma in direzione opposta), per incontrare Cembra Cantina di Montagna e Macelleria Zanotelli con le loro pregiate proposte; oppure ripassare da Ville e dirigersi verso Masen di Giovo, da cui, aggirando il Monte Corona, in meno di 5 km si potrà raggiungere il paese di Faedo e scoprire le proposte di Pojer e Sandri, vicinissima al suggestivo Castello di Monreale. Imboccando la SP 58, in poco più di 1 km si incontrerà nuovamente la Strada del Vino per tornare al punto di partenza. E per i più allenati, che vogliono respirare appieno lo spirito della valle e la viticoltura eroica che la contraddistingue, si suggerisce di addentrarsi in qualche percorso tra i vigneti per vivere in prima persona le fatiche dei viticoltori che in questi ripidi terrazzamenti delimitati dagli spettacolari muretti a secco coltivano le uve, in particolare quelle di Müller Thurgau. Questa è infatti la varietà simbolo della valle, quella che in queste terre, tra terreni porfirici e forte escursione termica, ha trovato la sua massima espressione. Una varietà celebrata ogni anno dalla Rassegna "Müller Thurgau: Vino di Montagna" e dal calendario di iniziative "A tutto Müller".

DOVE MANGIARE

ALFIO GHEZZI BISTROT MART

Lo Chef Alfio Ghezzi si è trasferito al MART nell'autunno del 2019, proponendo un'idea di cucina semplice, riconoscibile, incentrata sulla ricerca dell'essenza e dell'equilibrio, ma anche volta all'esplorazione del nuovo. Oltre al Ristorante Senso ha aperto il Bistrot con creazioni leggere, contaminate da un territorio raccontato attraverso prodotti e produttori e dove la tradizione fa solo da sfondo garantendone i valori della terra natia. Il bistrot ha una proposta attenta, strutturata per l'intera giornata, da mattina a sera, secondo le esigenze di tutti, per colazione, per una pausa pranzo veloce, una merenda rilassata o uno snack goloso all'uscita di una mostra.
Indirizzo: Corso Angelo Bettini 43 Rovereto
Tel: 0464661375

MASO PALÙ

Tipico maso situato in zona collinare, è immerso nel verde e affacciato sull'Altipiano di Brentonico. Un posticino gradevole all'insegna della cucina del territorio. Nel ristorante vengono esaltati i sapori delle genti di montagna, con piatti serviti ai commensali in un menù degustazione scandito da ritmi e sequenze ben impostate e collaudate da anni. Maso Palù regala ai propri clienti un viaggio attraverso i sapori e i profumi che ogni stagione sa offrire.
Indirizzo: Via Via Graziani 56 Brentonico
Tel: 0464395014

MASO FRANCH

Proprio sopra l'abitato di Lavis, a pochi chilometri da Trento, in una valle selvaggia e meravigliosa, sorge Maso Franch che nasce dalla ristrutturazione e dall'ampliamento di un antico maso immerso nei vigneti a conduzione biologica. L'attenta ricerca delle materie prime, il rispetto del ritmo delle stagioni, il buon vino e un'atmosfera calda e rilassante rappresentano la sua filosofia. Lo staff vi aspetta per degustare i prodotti del territorio sapientemente cucinati dalla Chef Giorgia Piffer e abbinati ai vini dei produttori locali. Un menù con pochi piatti che però cerca di accontentare tutti i palati e che cambia spesso seguendo la stagionalità.
Indirizzo: Località Maso Franch 2 Giovo
Tel: 0461245533

Apt Rovereto e Vallagarina
Foto Tommaso Prugnola

42 49 val di cembra VIRDGS12-ok.indd 45 19/08/20 16:22

DOVE DORMIRE

CASA DEL VINO VALLAGARINA

Dal 2013 ha la possibilità di ospitarvi all'interno di camere collocate nel palazzo seicentesco de Probizer. Il servizio prevede il pernottamento e la prima colazione.
Le camere sono 8, di diversa tipologia, dotate di ogni comfort, dal comodo letto matrimoniale ad ampi armadi, fino ai complementi d'arredo tutti di manifattura locale, così come i rivestimenti e i tessuti esclusivi. Molte finestre ad arco offrono una vista mozzafiato sulla Vallagarina. Potrete rilassarvi sorseggiando i prodotti unici a disposizione nel minibar ben fornito, mentre nei bagni rivestiti in marmo potrete usufruire della linea cortesia appositamente scelta per voi.
Indirizzo: Piazza S. Vincenzo 1 - Isera
Sito web:
www.casadelvino.info

AGRITURISMO VALLAROM

Il maso è stato ristrutturato rispettando ogni più piccolo particolare che arriva dal passato, come alcuni lavandini di pietra ristrutturati, alcune scale originali, con una scelta di materiali per la ristrutturazione il più naturali possibili, con i muri intonacati con argilla, l'isolante in lana di pecora e alluminio, i tavoli di tronchi di noce trattati con degli oli particolari per ottenere un tocco morbido.
La struttura è dotata di tre camere nella mansarda del maso, con ogni comfort, bagno privato, radio, televisione, aria condizionata.
Potrete inoltre godere della piscina estiva e di una minipiscina calda, utilizzabile in tutte le stagioni, con idromassaggio ad acqua e ad aria, aromaterapia e cromoterapia, oppure della sauna e del bagno turco all'interno della struttura.
Indirizzo:
Frazione Masi, 21 - Avio
Sito Web:
www.vallarom.com

MASO BESLERI

Un'oasi di pace nella Val Bona, perpendicolare alla Val di Cembra e costeggiante l'Avisio. L'Azienda Agricola Pojer e Sandri ha qui prima bonificato 8 ettari di vigneto per dar vita ai vini Besler Biank e Besler Rass e poi, recentemente, restaurato i due vecchi masi esistenti ricavandone un piccolo ricovero per le macchine agricole e una caratteristica cantina per la lavorazione e la maturazione degli aceti di vino e di frutta, con anche un locale adibito a sala degustazione.
Nella parte alta del caseggiato sono stati graziosamente arredati 5 mini-appartamenti riservati a coloro che volessero pernottare, con la possibilità della prima colazione.
Indirizzo: Località Valbona 1 - Cembra
Sito Web:
www.pojeresandri.it

Si ringrazia per la collaborazione la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (costituita da circa 370 soci di varie categorie) e la APT Rovereto e Vallagarina
www.tastetrentino.it/vino
www.visitrovereto.it

FRANCESCO MOSER, UN CAMPIONE PROFONDAMENTE TRENTINO

Viaggiare in bicicletta con gustoSano l'ha incontrato per una breve chiacchierata. C'è un libro, uno dei tanti nella biblioteca dei campioni dello sport, che tratteggia benissimo il carattere di Francesco Moser. S'intitola "Ho osato vincere", ed è stato finalista al Premio Bancarella per lo Sport. Racconta il carattere del campione trentino, dei trentini doc e di una terra fatta d'innumerevoli sentieri da percorrere meglio se in bicicletta. Come fa la Moserissima, la Ciclostorica che ogni anno a luglio (ma quest'anno per via del Covid l'appuntamento è stato rimandato al 10 luglio 2021) dà appuntamento agli amici per pedalare su bici d'epoca fra le vigne, e su quelle strade che hanno forgiato le gambe di tanti campioni.
Intervistare Francesco Moser è un po' sognare, è dove è iniziato il racconto di una vita di grande successo. "Ho portato la ruota della mia bicicletta ai confini della Terra ma senza mai dimenticare da dove arrivo. Mi è sempre piaciuto paragonare Palù a un gradino: non puoi muovere un passo senza andare in discesa o in salita. Così fin da piccoli noi paluderi ci abituiamo alla fatica anche se ci basta alzare gli occhi per rinfrancarci". Parole pronunciate con quella tipica intensità semplice che lo caratterizza, mentre raggiunge la sua azienda agricola, a Trento Gardolo, in salita (non leggera, ma salita proprio).
Ed è anche l'incipit, anzi la scena di apertura, del film-doc che racconta la sua storia. Un film che ha già avuto molto successo e che si intitola "Scacco al tempo", un documentario narrato dal campione e dalla sua famiglia che spiega bene il contesto e pennella proprio questa parte del Trentino.

Valle di Cembra
Fototeca Strada Vino Sapori Trentino

Valle di Cembra
Foto Luciano Lona

"La bicicletta è bella anche perché ti permette di raggiungere traguardi che non sempre coincidono con le vittorie" (Francesco Moser)

"In bicicletta si possono vincere le corse, certo", prosegue poi Moser, "ma non è l'unica strada. Si può anche viaggiare, scoprire, divertirsi da soli o con gli amici. Io dopo aver pedalato tanto, da solo e in gruppo, per agonismo, adesso continuo a farlo e mi piace. Mi piace soprattutto portare in lungo e in largo gli amici a scoprire i nostri posti, che sono unici, ma poi tutta l'Italia è bella da pedalare". E ancora: "Ho percorso oltre 600.000 km pedalando, pare che sia più o meno quindici volte la circonferenza della Terra. Ora lo spirito della competizione in bici non c'è più, ha preso il posto il piacere di passeggiare dopo una vita passata a correre per stare davanti agli altri. Mi godo il paesaggio. Mi è rimasto il piacere di andare in bici. I miei classici sono due itinerari: uno da 47 km, con due salite, e uno da 90 con quattro salite, tutti e due nella mia Val di Cembra".
Conclude: "La bicicletta è bella anche perché ti permette di raggiungere traguardi che non sempre coincidono con le vittorie. La bici è magica anche per questo: se la sai usare invecchia bene insieme a te. Per me è stata alleata in mezzo alle battaglie, ed è diventata amica in tempo di pace".

TRENTODOC

Uve selezionate, territorio di montagna, esclusivamente trentino, rifermentazione in bottiglia e contatto prolungato con i lieviti: sono queste le caratteristiche distintive dello Spumante Metodo Classico Trentodoc. È l'espressione diretta della terra che lo produce: un Metodo Classico prodotto in un territorio caratterizzato da grande varietà climatica e altitudini diverse. Primo Metodo Classico a ottenere la DOC in Italia, fra i primi al mondo, Trentodoc è legato indissolubilmente alla sua regione, una terra naturalmente vocata alla coltivazione degli

02 49 val di cembra VIBCGS12-ok.indd 47 19/06/20 16:07

LE SEI **CANTINE**

LETRARI

L'Azienda agricola Letrari, con i suoi 23 ettari di vigneto dislocati in diverse località della Vallagarina, ha la sua sede nella moderna e funzionale Cantina di Rovereto, fedele nell'aspetto all'architettura rurale della regione e attorniata da un vasto giardino di specie mediterranee. Plasmati dal particolare terroir e dal microclima della Vallagarina - un ambiente caratterizzato dal fiume Adige e influenzato dal vento Ora del Garda che crea uno speciale clima di tipo mediterraneo - si producono 23 diversi tipi di vino di qualità con forte tipicità varietale.

Indirizzo: Via Monte Baldo 13/15 Rovereto
Mail: info@letrari.it

• Quore Brut Riserva 2013 Trentodoc
Un Millesimato ottenuto da sole uve Chardonnay raccolte esclusivamente a mano, con permanenza sui lieviti per almeno 40 mesi per esaltarne la morbida eleganza. Il colore è dorato e con un finissimo perlage. Il profumo offre una gamma di fragranze che vanno dalla crosta di pane ai toni vanigliati, poi di mela matura, frutta secca e un finale leggermente agrumato. Il gusto è pieno e rotondo nella sua complessità, fresco e vivace, di solida struttura con un ritorno di sensazioni di crosta di pane e mela nel finale quanto mai persistente.

CANTINA MORI COLLI ZUGNA

La Cantina Mori Colli Zugna ha una particolare attenzione nei confronti dell'ambiente: una struttura ipogea, ossia realizzata sotto il livello del suolo. La quasi totalità della copertura della cantina è stata realizzata con il progetto precedentemente descritto, ad alto risparmio energetico e a bassa antropizzazione del territorio. La cantina è dotata di un complesso sistema di utilizzo razionale dell'acqua che ha permesso una riduzione dei consumi del 70%, con 12 sonde geotermiche che per tutto l'anno riscaldano e rinfrescano l'area, con a supporto anche pannelli fotovoltaici. Uno specifico impianto di potabilizzazione, diminuisce il prelievo dell'acquedotto.

Indirizzo: Località Formigher 2 - Mori
Mail: info@cantinamoricollizugna.it

• Victoriae Bianco Vigneti delle Dolomiti IGT 2017
Le uve utilizzate provengono per la parte Bronner che è presente al 90% dal vigneto sperimentale posto sul tetto della cantina e per lo Chardonnay da vigneti a conduzione biologica situati in Val di Gresta. Dopo la diraspatura le uve sono poste in anfora dove avviene la fermentazione alcolica e dove sono lasciate in contatto con le bucce da 5 a 9 mesi. Il vino è poi separato dalle vinacce e, dopo poco, imbottigliato con un affinamento in vetro per almeno altri 4 mesi. Il vino si presenta con un colore giallo carico tipico degli orange wine, con profumi di frutta matura e quasi appassita, tra cui l'albicocca e la pesca, poi sentori di miele d'acacia, agrumi e lievi speziature di caramello. Al palato vengono esaltate le caratteristiche di struttura e sapidità date dalla lunga macerazione, con un retrogusto lungo che richiama i sentori di vaniglia e lontane note di fico essiccato.

CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA

Il territorio è contraddistinto dai caratteristici terrazzamenti vitati che ne disegnano la valle con vigneti distribuiti tra i 400 e i 900 m di altitudine. Infatti in Val di Cembra la viticoltura è definita "eroica" per le lavorazioni dei vigneti disposte su ripidi versanti, con pendenze anche superiori al 40%, dove tutte le operazioni in vigna sono necessariamente svolte manualmente. La cantina è fermamente impegnata nella salvaguardia dell'ambiente e del territorio in cui opera. La filosofia di produzione è garantita dall'adesione al Protocollo per il Sistema di Produzione Integrato della provincia di Trento, che prevede un sistema che utilizza tutti i metodi e mezzi produttivi e di difesa per ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi, nel rispetto dei principi di salvaguardia ambientale.

Indirizzo: Viale IV Novembre 72 Cembra Lisignago
Mail: info@cembracantinadimontagna.com

• Vigna delle Forche Müller Thurgau Trentino DOC 2017
La quota altimetrica alla quale si trova questo straordinario vigneto è di 872 m sul livello del mare e qui da oltre vent'anni produce la preziosa uva che dà origine a uno dei vini più importanti e rappresentativi della Val di Cembra. Dopo la raccolta manuale delle uve e la vinificazione in bianco in serbatoi di acciaio inox, il vino affina sulle lisi per 9-10 mesi con batonnage prima di essere imbottigliato con un ulteriore affinamento in bottiglia per circa altri 4-5 mesi. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, con note di fiori bianchi, sambuco, pesca gialla e albicocca, col passare degli anni escono sempre di più le note minerali e di pietra focaia. In bocca ha un gusto deciso, è fresco e sapido, con una buona persistenza.

VILLA CORNIOLE

Villa Corniole, l'azienda vitivinicola della famiglia Pellegrini, coltiva la vite da intere generazioni per tradizione, e ormai da oltre un decennio ha intrapreso anche la strada della vinificazione dopo aver realizzato a Verla di Giovo una cantina scavata nella roccia porfirica della Val di Cembra, unica nel suo genere. Nella cantina di montagna la famiglia Pellegrini vinifica le proprie uve, quelle di altri familiari, oltre che quelle di alcuni piccoli contadini viticoltori seguiti direttamente da Mattia Clementi enologo, per un totale complessivo di circa 10 ettari di vigneto. I vini derivano da uve che provengono sia dalla fertile Piana Rotaliana, lungo l'Adige o il Noce, ma anche dalle Colline Avisiane e dagli incantevoli terrazzamenti della Val di Cembra.

Indirizzo: Via al Grec' 23 - Verla, Giovo
Mail: info@villacorniole.com

• Salisa Trentodoc Dosaggio Zero Millesimato 2015
Da uve Chardonnay 100% provenienti da vigneti a pergola trentina semplice in Val di Cembra, alle pendici del Monte Corona. Dai suoli calcarei a circa 500 m di altitudine, con esposizione a ovest, si riescono a ottenere uve mature con un elevato tenore acidico. Dopo un'accurata selezione manuale delle uve, il solo mosto fiore fermenta e affina per l'85-90% in serbatoi di acciaio inox e la restante parte in barrique. Affina sui lieviti per oltre 40 mesi in cantina interrata.

02 49 val di cembra VIRGG12-ok.indd 48 19/06/20 16:11

Alla sboccatura non viene dosato. Dopo un colore giallo paglierino brillante ha un perlage molto fine e persistente. I profumi fragranti e complessi spaziano da note floreali e di frutta gialla matura a delicate e sottili note di nocciola e di pane leggermente tostato, dovute al lungo affinamento sui propri lieviti. Il gusto è deciso, sapido, minerale, fresco e persistente.

MOSER

Dalla Val di Cembra alle porte di Trento a lavorare la terra, coltivare la vigna e vinificare le proprie uve: è questo il tragitto che hanno percorso i Moser nel corso delle ultime tre generazioni. La tradizione viticola della famiglia ha inizio attorno al 1950 con Ignazio Moser, che in Val di Cembra si prendeva cura dei suoi filari di uve bianche; negli Anni '70 con i figli Francesco e Diego nascono le prime etichette di Trento DOC e poi negli Anni '90 l'azienda trasferisce la sua sede nel borgo di Maso Villa Warth. Oggi è l'intera squadra della famiglia Moser a occuparsi delle uve provenienti da 17 ettari.

Indirizzo: Maso Warth, Via Castel di Gardolo 5 - Trento
Mail: info@mosertrento.com

• Brut Nature Trentodoc Millesimato 2013

Da una selezione di uve Chardonnay, raccolte da vigneti a pergola sia da Maso Warth, anfiteatro di vigneti posto a 350 m di quota che si affaccia sul comune di Trento, sia in Val di Cembra dai 500 fino ai 650 m. I vigneti hanno un'età media di 15-30 anni, su suoli calcarei a Maso Warth, argillosi, calcarei e porfirici in Val di Cembra. Ottenuto dal solo mosto fiore, fermenta e affina in acciaio sino al tiraggio, poi riposa su lieviti per un periodo di 5 anni. Esordisce con un colore giallo paglierino intenso con perlage fine; poi è floreale del glicine, fruttato dalla pesca alla mela fino ad ananas e banana. Segue la mandorla e poi dolci da forno. Al palato è secco, fresco, sapido in giusta misura e cremoso. Equilibrato, ha un ritorno delle note percepite al naso nel lungo finale.

POJER & SANDRI

Cantina iconica di quella che è la migliore enologia trentina, una realtà vitivinicola nata nel 1975 dall'incontro di Fiorentino Sandri e Mario Pojer. Il primo aveva appena ereditato circa 2 ettari di vigneto, mentre il secondo si era da poco diplomato enologo alla prestigiosa scuola di enologia di San Michele all'Adige. Ora gli ettari sono 26 e tra i filari non vengono mai usati diserbanti né tantomeno trattamenti chimici antibotritici; per cui le piante di Müller Thurgau, Chardonnay, Nosiola, Traminer, Sauvignon e Pinot Nero arrivano a produrre uve schiette e naturali. Grappoli che in cantina sono lavorati impiegando le più avanzate tecnologie enologiche, adoperate sempre nel più profondo rispetto delle antiche tradizioni territoriali.

Indirizzo: Loc. Molini 4 - Faedo
Mail: info@pojeresandri.it

• Bianco Faye 2016 Vigneti delle Dolomiti IGT

Da vigneti a Faedo, ad altitudini da 300 fino a 500 m, in posizioni ventilate per l'influenza del vento Ora del Garda, si ottengono le uve di Chardonnay al 90% e Pinot Bianco. La fermentazione e l'invecchiamento avvengono in piccoli fusti di rovere per circa 6 mesi a contatto del proprio lievito. Affina poi in inox e bottiglia per un paio d'anni prima della messa in commercio. Al colore giallo paglierino carico seguono profumi complessi, dalla vaniglia alla mandorla, dalla nocciola al fieno, fino a muschio e pietra focaia. Al gusto è secco e franco, con molto carattere e una struttura importante. Chiude con un finale di ottima persistenza.

Apt Rovereto e Vallagarina
Foto Tommaso Prugnola

uvaggi ideali per essere trasformati con questo metodo produttivo. Ottenuto da uve coltivate fino a un'altitudine di 900 m, è un'espressione di Metodo Classico che trae dal territorio montano un fattore unico e distintivo. Oggi sono 54 le case spumantistiche associate che lo producono con il marchio Trentodoc e che sottoscrivono il Disciplinare di produzione. A loro spetta la tutela della qualità delle bollicine di montagna, prodotte rispettando rigidi canoni e controlli lungo tutta la filiera. La Denominazione di Origine Controllata "Trento" è riservata a bollicine realizzate a partire da uve di provenienza esclusivamente trentina, principalmente Chardonnay, Pinot Nero ma anche Pinot Bianco e Meunier, ottenute con il metodo della rifermentazione in bottiglia e un prolungato contatto con i lieviti. Le case spumantistiche trentine, tuttavia, applicano regole molto più restrittive e severe rispetto a quelle imposte dal Disciplinare, prolungando la permanenza sui lieviti a esclusivo vantaggio della qualità finale di ogni singola bottiglia.

02 49 val di cembra VIBOGS12-ok.indd 49 19/06/20 16:11