

# Vini Dessert



0,500l **MOSCATO GIALLO CASTEL BESENO** 23,00  
**Salizzoni - Calliano**

*Da poco è stata riconosciuta una nuova sottozona per la Doc Trentino Superiore: quella di Castel Beseno che per il vino Moscato Giallo comprende circa 20 ettari all'interno di un territorio a vigneto di 440 ettari che va dalla "chiusa" dei Murazzi (a nord) a Castel Pietra (a sud) sul confine del comune di Volano.*

0,375l **VINO SANTO TRENINO** **BIO** 58,00  
con uva Nosiola

**Francesco Poli - Santa Massenza**

*Considerato nella tradizione popolare il classico ricostituente e corroborante, ha dei profumi intensi e ampi, di frutta matura e confettura. Equilibrata gamma di sensazioni e una nota finale vellutata di lunga persistenza.  
È uno dei più straordinari vini da dessert del mondo.*

0,500l **RIESLING RENANO 10 VENDEMMIE** 28,00  
**Pelz - Cembra**

*In questo particolarissimo vino sono assemblate dieci annate, dieci vendemmie di uve provenienti dal vigneto aziendale con maggior altitudine. Un'idea nata nel 1995: dieci vendemmie in un unico vino.*



...33 trentini...

**DICE LA FAMOSA FILASTROCCA**

... in questo caso però non si parla né di cavalieri né di trotterellate bensì di vini. Sono esattamente Trentatrè e, tutti assieme, rappresentano in maniera originale la produzione vinicola del Trentino. Cos'hanno di speciale? Sono tutti prodotti con uve coltivate solo in Trentino oppure i loro nomi sono legati a zone vinicole di antica fama. Sono più buoni degli altri? Naturalmente il giudizio è lasciato all'insindacabile parere di chi li beve senza però dimenticare che "...è l'immaginazione che dà sostanza e forza al pensiero che ingentilisce gli incontri conviviali e alleggerisce la vita..."

(Vini dell'Angelo, pag. 5)



**CASTALLA**

*Locanda*

33 trentini

**IN CARTA VINI**



## Bollicine

### BLANC DE SERS BRUT NATURE 20,00

METODO CLASSICO  
con uva Vernaza, Valderbara, Nosiola  
**Casata Monfort - Lavis**

Prevede una breve spumantizzazione con il Metodo Classico (12 mesi) che, assieme al Dosaggio Zero, preserva e valorizza le caratteristiche aromatiche varietali.

### ARLECCHINO BRUT 20,00

METODO MARTINOTTI  
con uva Nosiola  
**Zeni - Grumo di San Michele all'Adige**

La Nosiola è definita "l'ecclettica" per le varie possibilità di vinificazione alle quali si presta. In versione spumante è stupefacente: fresca, leggera ed elegante.

### CIMBRUS BRUT 38,00

METODO CLASSICO  
con uva Lagarino Bianco  
**Alfio Nicolodi - Cembra**  
Il Lagarino Bianco era l'uva delle zone estreme dove le altre varietà resistevano con difficoltà al freddo invernale. Questo spumante si caratterizza per una spiccata freschezza con note che ricordano nettamente limone e pompelmo.

### NUGOLOSO FRIZZANTE SUI LIEVITI 22,00

METODO FAMILIARE  
**Matteo Furlani - Vigolo Vattaro**

### SILVO FRIZZANTE SUI LIEVITI 18,00

METODO FAMILIARE  
da uve Sauvignier Gris **BIOVEGAN**  
**Pravis - Lasino**

Questo vino viene lasciato rifermentare in bottiglia, senza sboccatura, mantenendo così un torbido naturale. Si presenta floreale e fruttato, dai sentori tropicali.

### PFAFFE ROSÈ DOSAGGIO ZERO 33,00

METODO CLASSICO  
con uva Pinot Nero **BIO**  
**La Casa del Picchio Verde - Povo**  
Colore rosato intenso, brillante. Fruttato, piacevolmente cremoso ma determinato. Al palato risulta elegante e ben equilibrato, con una rara struttura e delicatezza.

## Vini Rosati

### SCHIAVA 17,00

**Francesco Poli - Santa Massenza**  
Nel Medioevo con il nome Schiava s'identificava un'uva bianca. Alla terminologia generica Schiava, ormai da anni considerata solo uva rossa, si attribuiscono le tipologie: grossa, media, grigia, piccola, gentile che si differenziano per le dimensioni degli acini e la qualità del vino.

## Vini Bianchi

### BALASI 18,00

con uve Vanderbara, Veltliner Rosso  
(con un po' di Müller Thurgau)  
**Pelz - Cembra**

Balasi è l'ultimo vigneto, arrampicato sulla montagna, sopra il lago di Canzolino.

### BLANC DE SERS 18,00

con uve Vanderbara, Veltliner Rosso, Nosiola, Vernaza  
**Casata Monfort - Lavis**

È il frutto del recupero e della vinificazione delle uve tradizionali presenti nella zona che da Serso arriva al Croz del Gius, nel comune di Pergine. I vitigni sono coltivati su appezzamenti terrazzati edificati con mirabili muretti e scale in sasso.

### NOSIOLA SALVETTA **BIO** 25,00

**Salvetta - Sarche**  
Questo vino è il frutto di un progetto, nato nel 2009, che ha portato alla ricostruzione delle condizioni pedo-climatiche del vigneto dell'epoca che si trova in una zona dal caratteristico micro-clima: protetto dalle rocce del Monte Casale e costeggiata dal fiume Sarca, esposta al sole e al vento.

### 708 KM CEMBRANI BIANCO 20,00

**Cembrani D.O.C. - Cembra**  
La missione del Consorzio Cembrani D.O.C. si focalizza sulla promozione dell'unicità territoriale della Valle di Cembra, dei suoi agricoltori e delle sue eccellenti produzioni, che racchiudono valori antichi di passione, mutualità e dedizione.

### PAOLINA 18,00

LA GRADAZIONE ALCOLICA È DI 10,50%  
**Pelz - Cembra**  
Era coltivata nei dintorni di Pergine, soprattutto lungo le sponde del Lago di Canzolino e nella Valle del Sarca, vicino a Dro. Il grappolo è gigantesco, i suoi chicchi, anche se prodotti in luoghi assolati, sono carichi di acidità e poveri di alcool.

### TRENTATRÈ 18,00

con uve Moscato Giallo, Nosiola e altre  
**Vari produttori**  
Questo vino vuole essere espressione del clima, delle diverse altitudini e della geologia del Trentino ed è prodotto solo con uve storiche. Moscato Giallo, Nosiola e un terzo vitigno. Esprime un'aromaticità totalmente legata al Trentino.

### RIFLESSO Rosi 25,00

**Eugenio Rosi - Trentino**  
Fermentazione spontanea con lieviti autoctoni. Breve macerazione delle uve per due giorni. Durante la fermentazione vengono aggiunte le vinacce di Nosiola, con lo scopo di fissare il colore grazie all'azione dei tannini contenuti nei vinaccioli.

## Vini Rossi

### NEGRON DE ORZAN 17,00

**Fond. Edmund Mach / Ist. Agrario S. Michele all'Adige**  
È prodotto con uve provenienti da un vigneto sito in località Madonina a Civezzano, coltivato da Giorgio e Giovanni Dorigoni che hanno salvato questa varietà dall'estinzione. Vino dal colore rosso rubino, delicato, beverino, fruttato con sentori di ribes non troppo maturi.

### SAN LORENZO 17,00

**Casata Monfort - Lavis**  
Questo vitigno arrivò in Trentino dalla vicina Austria nell'Ottocento. La sua maturazione è precocissima: ad altitudini modeste si vendemmia entro agosto, in altura poco dopo. Il nome deriva dal Santo del 10 agosto, notte delle stelle cadenti alla cui data i chicchi sono già scuri.

### FRANCONIA DESTRAI 18,00

**Pravis - Lasino**  
Assieme al Portoghese e al San Lorenzo era una delle varietà presenti per la sua rusticità e adattabilità in quasi tutto l'Impero Austroungarico. In Austria e in Germania è tuttora molto coltivata e la si identifica con i nomi Blaufränkisch e Lemberger, in Cecia, in Slovacchia e in Ungheria col nome Kékfrankos.

### NEROSILVO 29,00

**Teroldego x Lagrein**  
**Clementi Silvano - Pressano di Lavis**  
Dopo un anno in barriques riposa per altri mesi in bottiglia senza essere filtrato e senza ricevere aggiunta di solfiti durante il processo produttivo. In bocca emerge la sua grande struttura e la sua persistenza.

### TURCA 20,00

**Fond. Edmund Mach / Ist. Agrario S. Michele all'Adige**  
L'uva Turca arrivò in Valsugana dal vicino Veneto, probabilmente dal Bellunese. Localmente era una delle varietà più coltivate, scomparve definitivamente negli anni '60. Era coltivata solo nella Valsugana occidentale e nel Banale.

### GROPPELLO DI REVÒ EL ZEREMIA 28,00

**Zadra - Revò**  
È un'uva adatta alla montagna e alle forti pendenze, si coltiva solo in Val di Non. Augusto Zadra, "irriducibile" di Revò, ha salvato e valorizzato questa varietà a lungo sottovalutata, dimostrandone le straordinarie potenzialità.

### MAJERE 27,00

con uva Casetta  
**La Cadalora - Santa Margherita d'Ala**  
Il vitigno Casetta deriva probabilmente dalla domesticazione della Vitis Vinifera Silvestris: uva selvatica, spontanea. È quindi uno dei pochi vitigni, assieme al Lambrusco a Foglia Frastagliata, che si può considerare autoctono.

### POJEMA 38,00

**Eugenio Rosi - Trentino**  
Il vino, raccolto dalle uve marzemino con maturazione naturale, viene fatto rifermentare con le uve lasciate ad appassire, per poi essere affinato 12 mesi in botti grandi, utilizzando anche legni di ciliegio.

### NEGRARA 18,00

**Pravis - Lasino**  
Ancora negli anni '30 questo vino era definito "meritevole di finire in bottiglia" per colore, morbidezza e "profumi che lo fanno avvicinare al tipo Bordeaux" ma solo se proviene da viti franche di piede.

### PERCISO 32,00

**I Dolomiti - Mezzolombardo**  
Il vigneto fu piantato ad inizio del Novecento, composto da 727 ceppi di Lambrusco a foglia frastagliata franchi di piede. I Dolomiti hanno deciso di conservarlo e produrvi un vino che esprima l'essenza della terra in cui affonda le sue radici.

### PAVANA DELLA VALSUGANA 17,00

**Francesco Poli - Santa Massenza**  
Questo è il vino emblema della Valsugana. L'uva Pavana era coltivata ovunque, a varie altitudini ed esposizioni, dal Forte di Civezzano alle Scalette di Primolano.

### REBO MASSENZA ROSSO **BIO** 22,00

**Francesco Poli - Santa Massenza**  
Il vitigno Rebo nasce per opera dello studioso Rebo Rigotti, a seguito dell'incrocio tra Merlot e Marzemino. Tuttavia, studi recenti eseguiti dall'Istituto Agrario di San Michele, sembrano ritenere che sia il risultato dell'incrocio tra Merlot e Teroldego.

### ROS DE SERS 16,00

**Angelica - Civezzano**  
Ottenuto da uve tradizionali trentine (Negrara, Franconia, Rossara, Turca, Pavana, Schiava e Tintoria), tra Serso e Viarago, nel comune di Pergine Valsugana.

### SCHIAVA NERA 18,00

**Alfio Nicolodi - Cembra**  
La definizione "nera" serve a differenziarla dalla Schiava rosata. Il suo colorito risulta più scuro poiché parte delle uve subisce un appassimento in pianta.

### TEROLDEGO ROTALIANO TEROLDIGO 22,00

**Fedrizzi - Mezzolombardo**  
La vinificazione avviene secondo un metodo utilizzato dalla famiglia Fedrizzi fino agli anni '50 del secolo scorso: senza l'utilizzo di lieviti selezionati, con la maturazione in vasche di cemento vetrificato, senza controllo della temperatura e senza filtrazioni.

### PORTICO ROSSO FANTI 28,00

**Fanti - Pressano**  
Nasce nel campo chiamato Vignai a Pressano e nel vigneto di Maso Rover, rispettivamente a 370 e 290 m di quota. È un uvaggio di Teroldego, Merlot, Cabernet franc e Cabernet Sauvignon vendemmiati singolarmente a mano e tenuti separati anche durante la fermentazione e l'affinamento.

