



INCONTRI 2025 ROTALIANI

**TEROLDEGO &
SYRAH** di Cortona e della Côte Rôtie



“La qualità di un vino, basata sulle sue caratteristiche sensoriali può essere sufficiente o buona, ma per essere eccellente deve avere un'aggiunta di valori immateriali che non risiedono nel vino, ma nello spirito, nell'umanità di chi lo ha prodotto e nel rapporto tra l'umanità di chi lo ha prodotto e l'umanità di chi lo beve. Un atto in definitiva soprattutto culturale.”

da “Raccontare il Trentino del Vino”
di Attilio Scienza, Rosa Roncador e Nereo Pederzoli



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO

Iniziativa promossa dai Comuni di
Mezzolombardo, Mezzocorona e San Michele all'Adige



COMUNE DI
MEZZOLOMBARDO



COMUNE DI
MEZZOCORONA



COMUNE DI
SAN MICHELE ALL'ADIGE

Con il supporto di



Partner del Consorzio



Partner del Trentino



VISIT
PAGANELLA

Partner di Cortona



L'iniziativa è organizzata dal Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg e ApT Dolomiti Paganella.

Grazie per il grande impegno a:
Rosa Roncador, Giulia Carli, Petra Nardelli,
Cristiana Tomasini, Francesco Anderlini,
Daniela Finardi, Anna Sperotto, Michele Bertuzzo, Sara Stocco.

Un sentito ringraziamento va a tutti i relatori, ai partner di Cortona, dell'Etna e di Borgogna, ai produttori, agli sponsor e ai partner tecnici che si sono resi disponibili e hanno impreziosito questa edizione con la loro presenza.

Un grazie speciale a tutti i volontari che ci hanno dato il proprio aiuto e che hanno dedicato il proprio tempo per la riuscita dell'iniziativa.

Grazie per il sostegno e l'aiuto anche al comitato organizzatore:
Francesco Devigili,
Paolo Dorigati, Giulio de Vescovi,
Emilio Foradori Zierock,
Elena Pasquazzo.

Fotografie generiche: A. Ceolan - P. Cipriani - Consorzio Vini Trentino - Douglas Fir - S. Giardinelli - R. Magrone - R. Merler - I. Niccolai - Adobe Stock

Progetto grafico: Daniela Webber Studio

Stampa: Esperia

PIANA ROTALIANA KÖNIGSBERG

INCONTRI 2025 ROTALIANI

a cura di Rosa Roncador



PERCHÉ INCONTRI ROTALIANI?

Rosa Roncador

Incontri Rotaliani nasce dalla volontà di numerosi soggetti pubblici e privati di valorizzare la Piana Rotaliana quale zona vitivinicola d'eccellenza: questo fazzoletto di terra, "abbracciato" dalle montagne e solcato dal fiume Adige e dal torrente Noce, è abitato dall'uomo sin dal Mesolitico (8000 a. C.) e da più di due millenni vede la coltivazione della vite intrecciarsi alle storie degli abitanti degli attuali borghi di Mezzolombardo, Mezzocorona e San Michele all'Adige.

Tutte le realtà coinvolte si occupano di vino da diversi punti di vista, con competenze talvolta distanti e, incontrandosi, possono restituire la complessità della natura dell'uomo, ben esemplificata dal rapporto con la bevanda più "umana" di tutte: il vino.

Il vino, infatti, ci accompagna da quando i nostri predecessori neolitici sono diventati agricoltori, diffondendosi, in momenti e in modi diversi, da Oriente verso Occidente.

Un vero e proprio viaggio profondamente legato allo spostamento di persone, al diffondersi di idee, di saperi empirici, di merci e alle interazioni tra popoli e culture differenti.

Se guardando indietro si diventa consapevoli del percorso fatto, guardando avanti si dovrebbe poter immaginare un futuro diverso e, si auspica, migliore.

In questo quadro s'inserisce il fondamentale contributo degli enti di formazione dei viticoltori e dei cittadini di domani, oltre alla visione del territorio rotaliano quale zona a vocazione enoturistica.

Nel concetto di terroir è compreso anche l'elemento umano, la capacità dei viticoltori di dialogare con la propria terra, la cultura del rispetto del territorio e delle tradizioni che lo caratterizzano, che è l'anima della comunità rotaliana.

Creare e mantenere relazioni con altre zone vitivinicole diventa quindi molto importante per crescere in consapevolezza e per spronarci a fare sempre meglio. Quest'anno, giunti alla quarta edizione abbiamo deciso di porre l'accento sul legame, su ciò che ci unisce.

Teroldego e Syrah sono geneticamente imparentati... sono cugini ... e condividono un "progenitore" importante: il Pinot Nero.

Entrambi questi vitigni esprimono al meglio le proprie caratteristiche in luoghi specifici quali la Piana Rotaliana, Cortona e la Valle del Rodano e la Côte-Rôtie.

Questi vitigni mostrano come il concetto di autoctono non coincida con un confine geografico preciso. La vite, infatti, è da sempre frutto di viaggi, incroci e scambi tra terre lontane. Parlare di vitigno autoctono significa allora riferirsi non tanto a un luogo, quanto a un momento: quello in cui una varietà trova l'ambiente ideale per esprimere al meglio le proprie qualità e dare vita a vini unici.

L'essere autoctono significa esprimere l'incontro perfetto tra vitigno, territorio e tempo, donando al vino identità e carattere.



LA PIANA ROTALIANA

Rosa Roncador e Bruno Kaisermann

La Piana Rotaliana ha una forma triangolare ed è delimitata dal corso del torrente Noce e da quello del fiume Adige con, al vertice, la Rocchetta, imbocco della Val di Non. È importante ricordare, però, come il percorso di questi due corsi d'acqua sia stato "stravolto" a metà dell'Ottocento, sotto il dominio dell'Impero austro-ungarico, contestualmente alla costruzione della ferrovia. Per millenni, infatti, la valle aveva ospitato i meandri del fiume Adige, nel quale sfociava, all'altezza di San Michele, il torrente Noce.

Questa interazione tra terra e acqua si è conservata nei sedimenti, che presentano l'alternanza di livelli di sabbie e limi a strati con elementi litici di natura calcarea o vulcanica, oppure con rocce carbonatiche, metamorfiche e magmatiche.

La menzione più antica, nella forma di Campo (e non Piana) Rotaliano, risale al 577 d.C. ed è contenuta nell'opera del famoso storico Paolo Diacono, intitolata *Historia Langobardorum* (Libro



III, Cap. IX), dedicata, appunto, alle vicende dei Longobardi. Il termine Rotaliano è stato interpretato in molteplici modi: imbocco della Valle alla Rocchetta (*ROCHTALIANO*: ROCH = Rocchetta che sta all'imbocco della valle = THAL di Non – Girolamo Tartarotti 1764); come derivazione dal nome del longobardo ROTARI (Bartolomeo Malfatti 1883); come "Campo del dazio per entrare in valle" (dal prefisso genitivo RO- e da TAL = dazio – Gian Maria Rauzi 1978); con il significato di rotabile (da ROTALIA o da ROTA-AE – Silvio e Mariano Devigili), oppure, dai capelli rossi (come derivazione dal gentilizio



RUTILIANUM da RUFILIUS – Leone Melchiori). Ad oggi, l'interpretazione maggiormente condivisa del termine Rotaliano sembrerebbe essere "pianura dell'acqua": composto dalla parola celtica ROT (= acqua ma anche ruota

e rotolare) e AL (= luogo), cui si aggiungerebbe la desinenza latina *anus-ana*. Questa etimologia ben si accorderebbe con la morfologia del territorio che, fino a inizio secolo, era caratterizzato dalla presenza di specchi d'acqua e paludi.

TEROLDEGO: STORIA E ATTUALITÀ

Il nome Teroldego è avvolto nel fascino della leggenda, così come la storia stessa del vino. Rari sono, infatti, i riscontri documentali. Il più antico risale al 1383, quando in un atto di compravendita di un terreno sono citate "due brente vin teroldego, fermentato e buono, da un podere recinto in località Marniga di Cognola", vigneto della collina di Trento. A dimostrazione che il vino in questione era prodotto nel circondario di Trento, importante è la testimonianza di alcuni documenti dall'Archivio di Stato, nei Libri di campagna – dal 1697 al 1779 – relativi alla dinastia dei Conti Wolkenstein, possidenti terrieri tra il Garda, Toblino e la valle dell'Adige.

Le cronache del Concilio di Trento descrivono, poi, i "Teroldeghi... di Metz Lombard. Dove vengono di più potenti di quel che si potrà credere..." (Michelangelo Mariani). Il Teroldego è fin da allora associato al Campo Rotaliano, come viene chiamato lo spazio agricolo – neppure 400 ettari – scaturito dai sedimenti alluvionali trascinati a valle dall'impeto del torrente Noce, verso l'alveo del fiume Adige.

"Teroldego o Tiroldeghe, ma anche Tiraldega, Tiroldele e Tiroidigo", parola che contiene sia il termine germanofono "gold", oro, ma pure la radice di "Tirol"; vino simbolo dell'identità culturale della zona, per secoli area di confine geopolitico. Questa interpretazione non ha una radice etimologica convincente mentre sembra più verosimile la derivazione da "Tiroldele o Teroldole", termini veneti che identificavano una modalità di allevamento della vite sugli alberi (le tirelle). Probabilmente il nome è legato all'evoluzione di vitigni, arrivati in Trentino dalla Pianura Padana. Viti per antichi scambi commerciali, operati da quanti – risalendo il fiume Adige – cercavano a nord soddisfazioni negate dal sud. E viceversa.

La leggenda vuole che la vite "Terodoli" – citata in antichi manoscritti veronesi – sia giunta in Trentino assieme al gelso (pianta per secoli usata come spontaneo sostegno della vite) portata da popolazioni migranti, attratte dal flusso delle acque impetuose dell'Adige e dalla fertilità delle terre del fondovalle, spianate proprio dalle sue piene.

Ritornando alle citazioni, negli archivi catastali del municipio di Mezzolombardo viene scoperto nel 1811 un documento del 1540/42, che riguarda un podere vicino al Noce, in località Rocchetta, detto "Teroldeghe". Si può ritenere quindi che il nome Teroldego sia originato da un toponimo rotaliano, anche perché è l'unica relazione finora documentata tra il nome di una località e quella del nostro vitigno.

LA VENDETTA DEL BASILISCO

A Mezzocorona, un tempo, gli abitanti vivevano nel terrore a causa di un basilisco, un enorme drago con occhi rossi e verdi, bocca guizzante e doppia coda capace di scatenare incendi con le sue gocce infuocate. Per paura, falegnami, fabbri, fornai e perfino il curato si rifugiavano nelle loro case, sperando che qualcuno liberasse il villaggio. Un giorno arrivarono tre giovani cavalieri: Anselmo, Orlando e Gottardo, tornati dalle Crociate e amici di lunga data. Dopo i primi tentativi falliti di Anselmo e Orlando, feriti dal basilisco, fu Gottardo a escogitare un piano astuto. Armato di un secchiello di latte e di uno specchio, si introdusse nella tana del drago, attirandolo con il latte e facendo incontrare al mostro la propria immagine riflessa. Il basilisco, credendo di vedere un fratello, si mise a giocare con il riflesso, permettendo a Gottardo di trafiggerlo con un colpo di spada. Tutta la popolazione festante portò così in trionfo per le contrade di Mezzocorona il prode Cavaliere assieme allo sfortunato Drago. Alcune gocce del suo sangue caddero nel terreno rotaliano da cui germogliarono i primi ceppi di Teroldego.



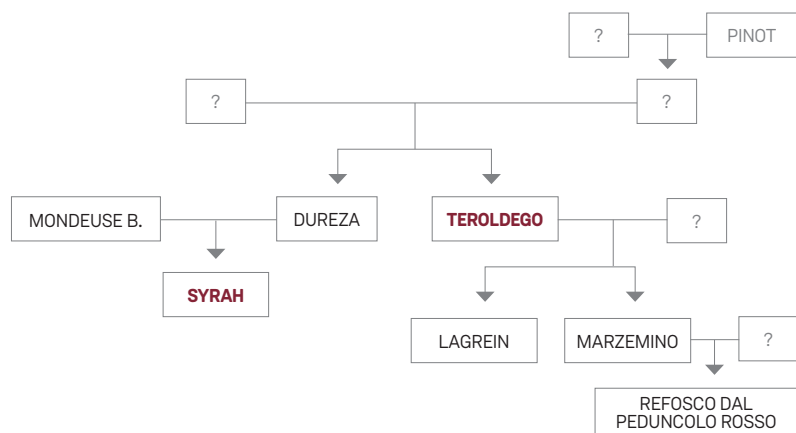
SYRAH

Il nome Syrah è relativamente recente: venne adottato nella seconda metà dell'Ottocento, quando in Francia si crearono le prime collezioni ampelografiche per evitare confusioni tra vitigni. Prima era noto come Serine o Serene e veniva spesso confuso con la Mondeuse. La radice *-ser* sembrerebbe indicare "la maturazione tardiva" del vitigno (dal latino *serus* che significa "tardi") oppure il luogo di coltivazione "in pianura ai piedi delle montagne". La sua origine è stata per molto tempo ricondotta a leggenda: una di queste narra che nel 1224 il soldato crociato Gaspard de Steinberg portò delle

barbatelle di questo vitigno da Cipro a Tain, sul Rodano. Altri lo hanno identificato con la "vite allobrogica" (della popolazione celtica degli Allobrogi), celebrata dagli autori latini per i vini intensi e resinati.

Solo la biologia molecolare ha fornito risposte più attendibili: lo Syrah è figlio del Durezza (Ardèche) e della Mondeuse Blanche (Savoia) presenta legami di parentela con il Teroldego, mediati dal Lagrein.

In dettaglio i marcatori molecolari suggeriscono che il Teroldego sia fratello di Dureza (legame di 1° grado) e che dunque sia il cugino dello Syrah. Entrambi sono "nipoti" del Pinot Nero.



ROTUNDONE

Il Rotundone è una molecola scoperta nel 2008 da ricercatori australiani. Si trova nel vino Syrah, ed è responsabile della caratteristica nota speziata. Appartiene alla classe dei sesquiterpeni* ed è percepibile anche in quantità molto basse, rendendo l'aroma evidente anche in minime concentrazioni. Le ricerche hanno dimostrato come la quantità di Rotundone nel vino dipenda dal clima, dall'annata e dalla zona di coltivazione. Questa molecola è quindi la responsabile dei sentori di pepe nero e spezie tipici e apprezzati in questi vini.

*I sesquiterpeni sono composti naturali presenti in piante, spezie e frutta, responsabili di molti aromi caratteristici (ad esempio il pepe).



CORTONA

Cortona è una delle città più antiche e suggestive della Toscana, affacciata sulla Valdichiana a 585 metri di quota. Le sue origini risalgono all'epoca etrusca, quando divenne uno dei principali centri della zona: ne restano tracce straordinarie, come le mura ciclopiche, le tombe monumentali e la celebre *Tabula Cortonensis*. Dopo l'alleanza con Roma e le invasioni barbariche, la città rifiorì nel Medioevo, attraversando la stagione comunale e la signoria dei Casali, fino a entrare nell'orbita della Repubblica fiorentina. Cosimo I fece costruire la fortezza del Girifalco, che ancora oggi domina il panorama.

Nel Rinascimento Cortona brillò grazie ai suoi artisti: Luca Signorelli, maestro di affreschi monumentali, e Pietro da Cortona, protagonista del Barocco. Nel Settecento l'Accademia Etrusca, fondata dai fratelli Venuti, ne fece un centro culturale di riferimento europeo, mentre nell'Ottocento la città partecipò con slancio ai moti risorgimentali. Anche il Novecento lasciò un segno profondo, con l'opera di Gino Severini, futurista di fama internazionale.

Oltre al patrimonio artistico e storico, Cortona affascina per il paesaggio armonioso di vigne, oliveti e casali.

Da sempre terra vocata al vino, come ricordato da Plinio, oggi è celebre per la denominazione Cortona DOC, che ha nel Syrah la sua massima espressione. Qui si producono vini eleganti, longevi e dal carattere internazionale ma con radici profondamente locali. Il territorio che ha origini geologiche che risalgono al Miocene e al Pliocene presenta terreni composti da arenarie, marne, scisti, depositi fluvio-lacustri e argille. Queste caratteristiche, unite a un microclima temperato, hanno reso la zona particolarmente vocata alla viticoltura sin dall'antichità. Plinio il Giovane ricordava già un vino bianco cortonese, l'Etesiaca, mentre nel Rinascimento papa Paolo III Farnese amava rifornirsi dei vini locali, e Giosue Carducci dichiarava di trovare ispirazione poetica davanti a un barileto del "vino stupendo" di Cortona.

Visitare Cortona significa immergersi in un intreccio unico di storia millenaria, arte e natura, dove il passato incontra il gusto e l'accoglienza della Toscana più autentica.

DARDANO E LE ORIGINI LEGGENDARIE DI CORTONA

Secondo una leggenda, Cortona fu fondata da Dardano, figlio di Giove ed Elettra (o, in un'altra versione, di Atlante), che in seguito divenne il mitico fondatore di Troia. Virgilio racconta nell'Eneide che Dardano sarebbe nato proprio a Cortona, da dove partì per raggiungere l'Asia. Per questo un proverbio antico dice: "Cortona, mamma di Troia e nonna di Roma". Il mito narra che, mentre combatteva su un colle che dominava la Val di Chiana, Dardano perse l'elmo colpito da una lancia. L'elmo scomparve nella terra e un indovino predisse che, proprio nel luogo in cui era stato inghiottito, sarebbe sorta una città fortificata e invincibile come quell'arma. Così Dardano fondò Corito, dal termine latino *coritus* ("elmo"), nome che in seguito si trasformò in Cortona.



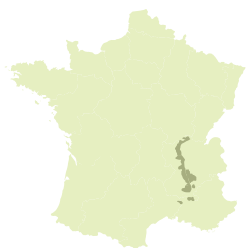
VALLE DEL RODANO

La Valle del Rodano, in Francia, è una delle regioni vinicole più prestigiose ed è attraversata dal fiume Rodano che nasce nelle Alpi Svizzere e sfocia nel Mediterraneo. Si divide in Rodano Settentrionale e Meridionale, separati da circa 50 km ed è rinomata per le sue denominazioni AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Il Rodano Settentrionale ospita le denominazioni più prestigiose della regione. Il vitigno Syrah dominante tra i rossi, spesso viene vinificato in purezza, mentre tra le uve bianche spiccano Marsanne e Roussanne, quasi sempre vinificate insieme, e il raffinato Viognier, noto anche al di fuori della Francia. Le denominazioni più conosciute sono Hermitage, Crozes-

Hermitage, Côte-Rôtie, Cornas, St.-Joseph, Condrieu e Château-Grillet.

Sulle colline soleggiate di Hermitage nascono alcuni dei vini più rinomati della Valle del Rodano.

I rossi, ottenuti principalmente da Syrah, possono includere fino al 15% di Marsanne e Roussanne, che ne arricchiscono complessità ed eleganza. Poco più a nord si estende l'area del **Crozes-Hermitage**, dove si producono vini simili per stile e tipologia, caratterizzati da freschezza e bevibilità, grazie a una posizione leggermente meno esposta al sole.



CÔTE RÔTIE

Situata all'estremo Nord della Valle del Rodano, la Côte Rôtie produce alcuni dei migliori Syrah del mondo. Su queste colline il vino viene coltivato sin dai tempi dei romani. Si tratta di un territorio impervio (con pendenze che possono arrivare fino al 60%) dove si trovano le più ripide colline di Francia, impossibili da lavorare senza terrazzamenti. La Côte-Rôtie si sviluppa attorno alla città di Ampuis, dove il fiume Rodano curva, facendo sì che i vigneti possano godere di una perfetta esposizione a Sud-Est. Il terroir ricco di ardesia e la posizione protetta dai venti del Nord sono condizioni ideali per la produzione di Syrah. Il vino prodotto si caratterizza per i profumi di pepe nero riconducibili al Rotundone. La zona si distingue in due sottoaree: la Côte Brune, dai terreni più scuri, che produce vini corposi e tannici, e la Côte Blonde, con suoli più chiari, da cui nascono vini più eleganti e raffinati. Il disciplinare consente inoltre l'aggiunta di una piccola percentuale di Viognier, che conferisce note floreali ed esotiche e ammorbidisce la struttura dello Syrah.





INCONTRI ²⁰²⁵ ROTALIANI

AZIENDE VITIVINICOLE
E DISTILLERIE
Piana Rotaliana



BRECCIA

Mezzocorona
Via Canè, 16

f Cantina Breccia
@cantinabreccia



Piccola cantina urbana che trova sede nel cuore di Mezzocorona. Il progetto parte nel 2020 con la voglia di Omar Pancher di aggiungere uno step alla storia viticola familiare vinificando le uve dei vigneti migliori. La produzione è focalizzata su uve tipiche della Piana Rotaliana e completata da appezzamenti a quote più elevate nelle valli limitrofe (Val di Cembra e Val di Non). La filosofia aziendale mira a produrre vini che esprimano il territorio in modo autentico e fresco.

www.cantinabreccia.it



Fuoricampo, Vigneti delle Dolomiti Igt 2022



L'uva diraspata e pigiata fermenta in vasca di cemento, a cui segue una macerazione sulle bucce di 10 giorni. Un terzo del volume affina per 7/8 mesi in barrique di rovere, la restante parte prosegue l'affinamento in acciaio. Permanenza poi di 4 mesi in bottiglia. Al naso frutti rossi e una nota di viola. In bocca un buon equilibrio tra struttura ed acidità rende l'assaggio morbido e accattivante.



Arilli Teroldego Rotaliano DOC 2022

Rappresenta la miglior interpretazione aziendale del Teroldego Rotaliano. Nasce da un piccolo appezzamento che si trova nel cru "Vigna Sottodossi". La vinificazione è piuttosto classica con una macerazione media, di circa 20 giorni, a cui segue un affinamento in barrique di circa 1 anno e mezzo ed un ulteriore anno in bottiglia. Con questo vino cerchiamo di esaltare il frutto ma anche le note più sottili ed eleganti del vitigno Teroldego.

DE VESCOVI ULZBACH

Mezzocorona
Piazza G. Garibaldi, 12

f De Vescovi Ulzbach
@devescoviulzbach



La storia che unisce i de Vescovi al Campo Rotaliano inizia nel 1641 quando, da Vermiglio in Val di Sole, Vigilio de Vescovi scende a Mezzocorona seguendo il corso del torrente Noce, anticamente chiamato Ulzbach. Il fratello Ludovico diventa il capostipite della famiglia e dal 1708 i de Vescovi si dedicano alla coltivazione e produzione di Teroldego. Nel 2003 Giulio de Vescovi rilancia l'attività di famiglia.

www.devescoviulzbach.it



Le Fron Teroldego Rotaliano Doc 2021



Prende nome dal cru dove nasce, mezzo ettaro di vigneto (bio) piantato nel 1909 a Mezzocorona. Dopo la fermentazione in cemento con lieviti indigeni, matura 15-18 mesi in cemento e clyver (4 e 2,5 hl). L'esito è un rosso di fine tannicità e freschezza, persistente sulle note di fiori rossi e frutti di bosco, elegantemente speziato.

Vigilius Teroldego Rotaliano Doc 2022



Da vigneti situati a Mezzocorona, nel cuore della Piana Rotaliana, in parte allevati a pergola e in parte a spalliera. Macerazione di 7-10 giorni, affinamento di 12-18 mesi in piccoli carati di rovere, poi 1 anno in bottiglia. È un Teroldego di grande struttura, dal bouquet fruttato e dal corpo pieno, caldo, con trama tannica e elegante.

DE VIGILI

Mezzolombardo
Via Molini, 28

f Cantina De Vigili
@de_vigili



Un reperto ritrovato nella vecchia cantina testimonia come Ottavio de Vigili all'inizio dell'Ottocento marchiava le botti con le sue iniziali. Da allora la passione per il vino è stata tramandata di padre in figlio, sino a giungere oggi a Francesco Devigili, che porta avanti l'attività allevando con cura le viti di Teroldego provenienti dalla zona Pasquari e vinificandole nel rispetto delle caratteristiche originarie.

www.devigili.wine



Tonalite Teroldego Rotaliano Doc 2022



Le uve provengono dal vigneto Pasquari, cru legato alla zona originaria (le Teroldeghe) sin dal 1490 con allevamento a pergola doppia. Fermentazione con macerazione sulle bucce di 8-10 giorni, maturazione in tini di legno e cemento per 12 mesi, poi 6 mesi in bottiglia. Profumo di viola, marasca e frutta rossa. Fresco e morbido al palato, elegante, dai tannini morbidi.



Teroldego Controcorrente, Vigneti delle Dolomiti Igt 2023

Nasce nel cuore della Piana Rotaliana da vigne giovani del Vigneto Marini. Fermentazione tradizionale in rosso, con macerazione sulle bucce di 5/8 giorni. Dopo la svinatura segue un affinamento di 10 mesi in cemento. Fresco, fragrante e morbido, profuma di viola, marasca e frutta rossa. Si adatta dall'aperitivo al pasto ma è perfetto anche per una merenda.

Cantina DONATI MARCO

Mezzocorona
Via Cesare Battisti, 41

f Cantina Donati Marco
@cantinadonati



La Cantina, situata a Mezzocorona, è tra le più antiche del Trentino, già attiva dal 1863. L'azienda di famiglia è riconosciuta come punto di riferimento della tradizione enologica regionale. Luigi Donati iniziò una storia che prosegue oggi con Marco, Emanuela ed Elisabetta, che portano avanti l'obiettivo di produrre vini capaci di interpretare il territorio, coniugando tradizione centenaria e moderne vinificazioni.

www.cantinadonatimarco.it



Bagolari Teroldego Rotaliano Doc 2023



Dalle uve del cru Bagolari di Mezzocorona. Fermentazione a temperatura controllata con follature in tank di acciaio ed evoluzione in botti di rovere. Di colore rosso rubino intenso e brillante. Bouquet pieno e gradevolmente fruttato di viola e lampone. Di buon corpo, dotato di una buona sapidità con sentori di frutta di bosco.



Sangue di Drago Teroldego Rotaliano Doc 2022

Selezione delle uve della vigna storica del Maso Donati. Fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio, affinamento in barrique di rovere francese per almeno 16-18 mesi. Sentori di mora e frutta secca, immersi in una dolce suadanza speziata. Al palato toni di prugna e cioccolato. Struttura polposa con tannini maturi e dolci.

DORIGATI

Mezzocorona
Via Dante, 5

f Cantina Dorigati
@cantina_dorigati



La Cantina Dorigati nasce nel 1858 a Mezzocorona. È quella che si definisce una “azienda-famiglia”, che ha tramandato le proprie competenze e passioni di padre in figlio per cinque generazioni fino a Michele e Paolo, oggi alla guida. I vigneti sono ubicati in Piana Rotaliana e sulle colline pedemontane del Monte di Mezzocorona. La famiglia persegue l'altissima qualità dei vini trentini, a cominciare dal Teroldego Rotaliano.

www.dorigati.it



Luigi Teroldego Rotaliano Riserva Vigna Sottodossi 2021



Le uve provengono esclusivamente dal vigneto “Sottodossi”, dove la vite di Teroldego si esprime al meglio. Maturazione per 12 mesi in piccole botti di rovere e successivo passaggio in acciaio. Affinamento in bottiglia di 24 mesi. Nel calice è fruttato, con sentori di marasca e ribes nero e una nota leggermente vanigliata. Al palato è gradevolmente tannico, vellutato e persistente.



Diedri Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2022

Dal vigneto Bagolari a Mezzocorona, coltivato a pergola trentina. Vinificazione con lunga permanenza sulle vinacce, maturazione di 12 mesi in piccole botti di rovere, 6 mesi in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia. Rosso rubino carico con riflessi violacei, sentori di mora, lampone e mirtillo maturi, viola e menta. Di grande stoffa, dotato di bella tannicità.

ENDRIZZI

San Michele all'Adige
Località Masetto, 2

f Endrizzi
@cantinaendrizzi



Dal 1885 la storia della viticoltura trentina è legata alla famiglia Endrici, Endrizzi in dialetto locale. Oggi l'azienda è gestita da Paolo e Christine Endrici, insieme alla quinta generazione Daniele, Lisa Maria e suo marito Torben. Fin dalla sua fondazione, Endrizzi si è concentrata sul vitigno a bacca rossa Teroldego Rotaliano e dal 1980 è anche pioniera dello spumante Trentodoc.

www.endrizzi.it



Leoncorno Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2021



Da vecchie viti a pergola trentina nei comuni di Mezzocorona e Mezzolombardo. Fermentazione con follature frequenti per 10 giorni. Malolattica e primo affinamento in barrique con successiva maturazione in grandi fusti di rovere. Colore rubino carico. Profumo di lampone, prugna, cioccolato. Di ottimo corpo con struttura tannica equilibrata e ben armonica.

Gran Masetto Vigneti delle Dolomiti Igt 2020



Da viti a pergola trentina con resa per ettaro di 50 ettolitri. Appassimento delle uve per 3 mesi. Follature e rimontaggi per 30 giorni e lenta fermentazione in piccole botti di rovere francese. Affinamento di 20 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia. Profumi di frutta nera matura, note tostate, minerali, di vaniglia. Strutturato, tannico ed equilibrato.



L'Azienda Agricola Elio Endrizzi nasce in una famiglia che da generazioni coltiva la terra con passione e devozione, fino a quando Francesco Endrizzi, esperto cantiniere, decide insieme ai cinque figli di lavorare le proprie uve per offrire un prodotto finale di eccellente qualità: il Teroldego Rotaliano. Anche la terza generazione rispecchia l'animo con cui il nonno aveva iniziato: passione e devozione per la terra, l'uva e il vino.

www.endrizzielio.it



Teroldego Rotaliano Classico 2022

Da due vigneti nel cuore della Piana Rotaliana nasce questo rosso, frutto di una vinificazione tradizionale con macerazione a capello sommerso. Dopo la fermentazione e la malolattica in acciaio, riposa in barrique per 9-12 mesi. Il colore è profondo, il profumo intreccia frutti selvatici e spezie, il sorso avvolge con un abbraccio potente e gentile.



Sfere Nere Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2019

Tutte le uve fermentano ad acino intero in barrique, con effetto macerazione. Seguono poi 36 mesi d'affinamento sempre in barriques e circa un anno di affinamento in bottiglia. Rosso importante e profondo, al naso colpisce per i sentori intensi di frutta matura e una fine speziatura, mentre in bocca è pieno e deciso.



A metà dell'Ottocento il bisnonno Cipriano ha dato inizio alla storia aziendale e oggi è attiva la quinta generazione. Dal 1994 l'azienda ha operato una scelta radicale puntando sulla qualità, riducendo le rese per ettaro, applicando nuove pratiche agronomiche e introducendo nuove tecniche di vinificazione. Attualmente la gestione è affidata a Giovanni Fedrizzi, che segue personalmente tutte le fasi di produzione e lavorazione.

www.fedrizzicipriano.it



Due Vigneti Teroldego Rotaliano Doc 2020

Vendemmia ritardata agli inizi di ottobre per puntare ad una sovrasmaturazione in vigna, fermentazione in recipienti di acciaio inox termocondizionati e macerazione postfermentativa mai superiore ai 15 giorni. Il vino nuovo riposa per alcune settimane in acciaio, matura in piccole botti di rovere per 12-18 mesi e affina in bottiglia per altri 6.



Teroldigo Teroldego Rotaliano Doc 2022

Le viti si trovano nel cuore del Campo Rotaliano, nell'antico alveo del fiume Noce ricco di sedimenti pietrosi. Grappoli raccolti in piena maturazione, fermentazione con lieviti indigeni in vasche di cemento e macerazione mai superiore ai 5 giorni. Il Teroldigo viene affinato per 5-6 mesi in vasche di cemento dove svolge anche la fermentazione malolattica.

FONDAZIONE EDMUND MACH

San Michele all'Adige
Via Edmund Mach, 1

f Fondazione Edmund Mach
@fondazionemach



Custodita in un antico monastero agostiniano del XII secolo, la Cantina cela nei sotterranei scavati nella roccia botti che raccontano secoli di storia. Oggi accanto alla tradizione si affiancano ricerca, innovazione e un reparto dedicato al metodo classico. Dalla raccolta delle migliori uve aziendali nascono circa 30 etichette che esprimono la ricchezza del territorio.

www.fmach.it



Teroldego Rotaliano Doc 2023



Nasce da vigneti a 200 m s.l.m. sul conoide del torrente Noce. I terreni alluvionali, ricchi e ben drenati, conferiscono struttura ed eleganza al vino. La vendemmia, a fine settembre, precede una vinificazione tradizionale con 10 giorni di macerazione e un affinamento di 6 mesi in botti di rovere. Rosso rubino intenso con riflessi violacei, sprigiona profumi vinosi e fruttati. In bocca è equilibrato, elegante e piacevolmente tannico.

FORADORI

Mezzolombardo
Via Damiano Chiesa, 1

f Azienda Agricola Foradori
@agricolaforadori



L'azienda fu fondata nel 1901 ma i primi vini imbottigliati dalla famiglia Foradori risalgono a nonno Roberto, nei primi anni Cinquanta. Grazie alle idee innovative di Rainer Zierock e alla tenacia e visione di Elisabetta Foradori, la Cantina è riuscita a far conoscere il vitigno autoctono Teroldego Rotaliano, credendo nel lavoro artigianale e applicando i concetti della biodinamica. Oggi la quarta generazione di vignaioli continua a lavorare costantemente per far crescere piante che mantengano la loro spontaneità espressiva.

www.agricolaforadori.com



Foradori Vigneti delle Dolomiti Igt 2023



Questo Teroldego è il frutto di un assemblaggio delle migliori uve dei vigneti di Mezzolombardo Campazzi, Settepergole e altri siti della Piana Rotaliana: diverse parcelle per un totale di 10 ettari. Il suolo, di origine alluvionale è ghiaioso-sabbioso. Fermentazione in vasche di cemento, affinamento, di circa 12 mesi, in botte e in cemento.

Morei Teroldego Vigneti Delle Dolomiti Igt 2018



Morei significa moro, scuro, in dialetto trentino e le uve che nascono da questa vigna ne sono lo specchio. Le loro radici affondano nei ciottoli e nella sabbia della terra portata dal fiume Noce e fanno nascere vini dalla trama fitta e minerale. Questo Teroldego fermenta e affina in tinajas (anfore) con permanenza sulle bucce da 6 a 8 mesi in base alle annate.



La Cantina ha una storia molto antica, che risale al 1400 e racconta il succedersi di famiglie prestigiose quali i Firmian, i Thun e i Chini. Dal 1860 passa ai Martinelli e da allora, a fasi alterne, rimane un'azienda a conduzione familiare. Dopo un'interruzione di quasi trent'anni, nel 2010 Andrea Martinelli da Roma si trasferisce a Mezzocorona con il fratello Giulio riprendendo la produzione, avviata con la vendemmia 2013.

www.cantinamartinelli.com



Single Barrel Teroldego Rotaliano Doc 2021

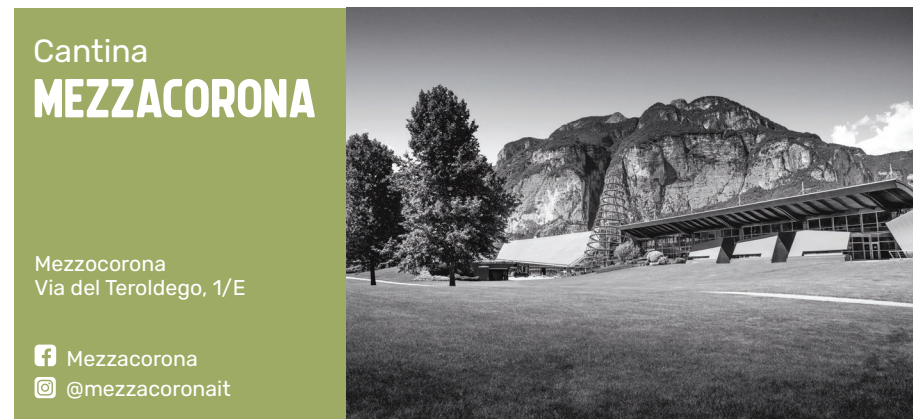


Da vigne di 50 anni allevate a pergola doppia. Fermentazione in serbatoi di acciaio per 10-15 giorni con lieviti selezionati. Affinamento in botte grande di rovere francese per 1 anno. Nessuna chiarifica né filtrazione. Rosso rubino, profumi intensi di ribes nero e mora, una leggera speziatura di cuoio e caramello e un tocco balsamico. Buona freschezza e ottima sapidità, molto strutturato e morbido.



Teroldego Rotaliano Doc 2020

Da un vigneto nelle vicinanze del Monte di Mezzocorona. Fermentazione in tini di rovere e serbatoi inox per 10-15 giorni. Lieviti selezionati e follature manuali. Malolattica in acciaio. Affinamento di 1 anno in botte grande (30%) e tonneau fino al V passaggio (70%) per 16 mesi. Rosso rubino, sentori di ribes e lampone, pepe, chiodo di garofano e cuoio. Strutturato, di buona sapidità, freschezza, tannino avvolgente.



Fondata nel 1904, Mezzacorona conta oggi circa 3.000 ettari di vigneto in Trentino Alto-Adige e 1.600 soci che operano nel rispetto dell'ambiente con tecniche di lavorazione sostenibili, coltivando la terra con sistemi di produzione integrata. Un attento team di enologi e agronomi segue l'intero ciclo di vita del prodotto, mettendo al servizio della tradizione le più avanzate attrezzature di produzione.

www.mezzacorona.it



Castel Firmian Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2022



Questa Riserva di Teroldego è prodotta solo in grandi annate da uve selezionate nelle zone più vocate della Piana Rotaliana: Fron, Rauti, Camorzi e Sottodossi. Fermentazione a 25°C per 12-13 giorni, 24 mesi di maturazione, di cui 12 in legno di rovere. Rosso rubino intenso, profumo di frutta matura e spezie. Sapore pieno, armonico, piacevolmente tannico.

Nos Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2020



Prodotto solo nelle annate eccellenti. Vinificazione in piccoli serbatoi di acciaio, affinamento di 2 anni in barrique, poi 1 anno in grandi botti di rovere e uno in bottiglia. Rosso rubino con riflessi violacei, profumo di mirtillo e mora selvatica, tartufo nero, cuoio, spezie. In bocca tannini avvolgenti e struttura solida e compatta.

Cantina ROTALIANA

Mezzolombardo
Via Trento, 65/B

f Cantina Rotaliana
@cantinarotaliana



Nata nel 1931, Cantina Rotaliana è la Casa del Teroldego, di cui da sempre si impegna a preservare il territorio, attraverso una viticoltura il più possibile sostenibile: la sola capace di dare vini dallo stile identitario del vitigno e dalla sua tradizione. La Cantina raccoglie l'esperienza di ben cinque generazioni di viticoltori, che curano con passione la vite nel cuore della Piana Rotaliana e in altre zone particolarmente vocate del Trentino (Valle dell'Adige, Non e Cembra).

www.cantinarotaliana.it



Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2022



Da vigneti a pergola doppia con un'età media superiore ai 40 anni nelle migliori sottozone della Piana Rotaliana, come Pasquari, Novali e Pozze. Fermentazione in acciaio e maturazione in barrique di rovere francese per almeno 24 mesi. Vivacità e morbidezza per un rosso dai profumi fruttati e vegetali, alternati a delicate note di vaniglia.



Clesuræ Teroldego Rotaliano Doc 2021

I vigneti, di età media di 50 anni, sono allevati a pergola doppia con rese di circa 80 quintali per ettaro. Fermentazione in tini in rovere francese d'alto fusto e maturazione in barrique nuove per almeno 24 mesi, poi altri 24 mesi in bottiglia. Al naso frutti rossi in confettura, spezie dolci, moka e cioccolato. Morbido e lungo, dal tannino elegante.

Azienda Agricola ZENI ROBERTO

Grumo, San Michele all'Adige
Via Stretta, 2

f Zeni vignaioli e distillatori
@zenivignaioliedistillatori



L'azienda Agricola Zeni nasce nel corso dell'800 nel piccolo borgo di Grumo. Di generazione in generazione il meticoloso lavoro nei vigneti e in cantina ha permesso di affermare e consolidare l'essenza del vignaiolo. Il vigneto a gestione biologica garantisce la materia prima ottimale in grado di far esprimere al meglio il territorio. La trasformazione dell'uva nella propria cantina segue la tradizione abbinandola a tecnica ed innovazione. Completa il ciclo dell'uva la trasformazione delle preziose bucce in fini ed eleganti distillati.

www.zeni.tn.it



Lealbere Teroldego Rotaliano Doc 2024



Questo Teroldego porta il nome del suo vigneto, con sistema di allevamento a pergola trentina doppia e una densità di 3.300 ceppi per ettaro. Fermentazione tradizionale in rosso con macerazione e malolattica svolta. Poi 6 mesi in serbatoi di acciaio. Colore intenso e profondo, bouquet di lampone e mora, sapore pieno, rotondo, di bella acidità.

Pini Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2019



Questo Teroldego porta il nome del suo vigneto, con sistema di allevamento a pergola trentina doppia e densità di 3.300 ceppi per ettaro. Appassimento delle uve per circa 4 settimane, poi fermentazione tradizionale con macerazione e malolattica svolta. Riposo di 24 mesi in barrique e sosta di altri 6 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Distilleria BERTAGNOLLI

Mezzocorona
Via del Teroldego, 11

f Distilleria Bertagnolli
@distilleriabertagnolli



Oltre 150 anni di grappe di qualità attraverso cinque generazioni di famiglia, antichi segreti ed innovazione: è il racconto della più antica distilleria di famiglia del Trentino. Fondata nel lontano 1870, situata alle pendici delle Dolomiti di Brenta, nel cuore della Piana Rotaliana, Distilleria Bertagnolli è specializzata nella produzione di grappe trentine pluripremiate a livello internazionale.

www.distilleriabertagnolli.it



Grappino® 1870 Tradition



Storica grappa della famiglia Bertagnolli, ottenuta da selezionate vinacce trentine e distillata con metodo tradizionale a bagnomaria in alambicco discontinuo. Affinata in grandi botti di legno per meno di 12 mesi, si presenta leggermente ambrata, con profumi eleganti e intensi. Al palato è morbida, armonica e sorprendentemente versatile.



Grappa di Teroldego Barrique

Questa grappa da vinacce selezionate di Teroldego della Piana Rotaliana è frutto di una distillazione discontinua a bagnomaria. L'invecchiamento di oltre 1 anno in barrique di rovere francese conferisce aromi intensi e particolarmente armonici, un sapore vellutato e lievi note di vaniglia. 42% vol.

DISTILLERIE TRENTINE

Mezzocorona
Località Pineta, 9

f Distillerie Trentine
@distillerietrentine



Le Distillerie Trentine nascono dall'esperienza tramandata di padre in figlio dal 1864. Da Mezzolombardo, nel 1998 si trasferiscono a Mezzocorona, rinnovando i propri impianti e utilizzando le più avanzate tecnologie, nel rispetto dei segreti dei mastri distillatori. Oggi, confermandosi una delle realtà più importanti del Trentino-Alto Adige, l'azienda cerca di mantenere vivo il legame grappa-territorio.

www.distillerietrentine.it



Cuor di Teroldego 2024



Questa grappa di Teroldego è ottenuta dalla distillazione di vinacce di Teroldego provenienti dalla Piana Rotaliana fermentate senza raspo. Profumo deciso e leggermente fruttato. Gusto persistente con sentori di frutta a bacca rossa. In bottiglie da 0,70 litri con una gradazione alcolica pari al 40% vol.



Grappa Invecchiata Silver Silentium

Grappa di Teroldego invecchiata 5 anni in barrique di rovere da 225 litri. È ottenuta dalla distillazione di vinacce di Teroldego provenienti dalla Piana Rotaliana, fermentate senza raspo. Colore ambrato, profumo fine e leggermente vanigliato. Gusto persistente e aromatico. In bottiglie da 0,70 litri con una gradazione alcolica pari al 40% vol.



INCONTRI ²⁰²⁵ ROTALIANI

AZIENDE VITIVINICOLE
Cortona e Côte Rôtie



FABRIZIO DIONISIO

Cortona
Loc. Il Castagno
C. S. Ossaia, 87

f Fabrizio Dionisio
i @fabriziodionisio



L'Azienda, a conduzione familiare e con certificazione biologica, è stata fondata nel 2020 scegliendo di puntare esclusivamente sul Syrah. Solo recentemente è stato impiantato un ettaro di Viognier. Il progetto è quello di fare vini assolutamente "artigianali" senza rinunciare ad avvalersi delle più moderne metodiche tecnologie ma lavorando sempre e soltanto in maniera manuale. Oggi vengono prodotti 6 vini, tutti Syrah, ed un Viognier.

www.fabriziodionisio.it



Il Castagno Cortona Syrah DOC 2022

Syrah in purezza da vigne di 25 anni su suoli misti a 300 m s.l.m. Dopo la fermentazione con lieviti indigeni, affina 24 mesi tra cemento e legni di varie dimensioni. Vino potente ed elegante, con aromi di frutti rossi e neri, cioccolato, caffè e spezie. Al palato è equilibrato, con tannini vellutati, freschezza minerale e un finale lungo e persistente.



Linfa Viognier Igt Toscana Viognier 2023

Da vigne giovani coltivate in biologico su suoli misti. Fermenta in acciaio e barrique e affina su fecce nobili tra cemento e barrique con batonnage. Vino opulento ed elegante, con note fruttate e floreali quasi tropicali, sostenute da freschezza minerale e buona acidità. Evolutivo e complesso, è godibile anche dopo qualche mese in bottiglia.

Cantina DOVERI

Cortona
Pergo

f Cantina Doveri
i @fabriziodoveri



Fondata nel 2011 da Fabrizio Doveri, l'azienda agricola si estende per soli 2 ettari sulle colline di Cortona. La conduzione è biologica certificata, con grande attenzione alla sostenibilità: niente diserbanti né dissecanti in vigneto, e solforosa ridotta al minimo in cantina. L'unico vino prodotto è Usciòlo, Syrah Cortona Doc, nome che nel dialetto locale indica la piccola porta d'ingresso. Ed è proprio da questa "porta" che si accede a un vino autentico e sincero, frutto di passione e rispetto per la natura.

www.cantinadoveri.it



L'Usciolo Syrah Cortona Doc 2022

Vinificato in acciaio a temperatura controllata, matura poi in tonneau di rovere francese. Rosso rubino impenetrabile, al palato morbido ma allo stesso tempo potente nella sua alcolicità ben supportata dalle note speziate, avvolgente e pieno con un tannino in evoluzione. Con una giusta ossigenazione esprime al meglio la sua potenzialità.



L'Usciolo Syrah Cortona Doc 2023

Vinificato in acciaio a temperatura controllata, matura poi in tonneau di rovere francese. Rosso rubino impenetrabile, al palato morbido ma allo stesso tempo potente nella sua alcolicità ben supportata dalle note speziate, avvolgente e pieno con un tannino in evoluzione. Con una giusta ossigenazione esprime al meglio la sua potenzialità.

Azienda Agricola LEUTA

Cortona
Località Pietraia

@denis_zeni



Nel cuore delle colline di Cortona, Leuta nasce nel 2000 dal sogno di Denis Zeni ed Enzo Berlanda, che hanno radici trentine. Su suoli antichi e ricchi di argilla, a 310 m s.l.m., coltivano 12,5 ettari di vigneto con varietà internazionali e autoctone, secondo i principi dell'agricoltura biologica. Una seconda tenuta si trova in Trentino. I loro vini esprimono armonia, identità e rispetto per il territorio. L'azienda produce anche miele millefiori.

www.leuta.it



Leuta 0,618 Syrah Cortona Doc 2021



Le uve, coltivate a San Lorenzo su suoli argillosi e limosi (a 315-325 m s.l.m.), fermentano in acciaio per 25-30 giorni, seguite da malolattica e affinamento in barrique. Il vino riposa poi in bottiglia per 24 mesi. Colore rubino intenso con riflessi violacei; profumo elegante di spezie, cassia, grafite e timo balsamico. Al palato è fresco, minerale, con tannini setosi e un finale di ciliegia e mandorla tostata.



Solitario di Leuta Sangiovese Cortona Doc 2019

Sangiovese in purezza da vigne storiche nel cru San Lorenzo – Vigna Chiaramonte su suoli argillosi-limosi. Fermentazione in acciaio per 25-30 giorni, poi malolattica e affinamento in tonneau, seguiti da 12 mesi in bottiglia. Rosso rubino intenso con riflessi aranciati; emergono note di mora, ciliegia, viola, tabacco e torba. In bocca è caldo, elegante e sapido, con tannini vivi ma vellutati e un finale lungo e complesso.

ROBERTA PASINI

Cortona
C.S. Pietraia, 51

f Roberta Pasini
@robertapasini.mio



Nata tra le vigne del Trentino, nell'azienda agricola di famiglia "Le Fontanelle", Roberta Pasini porta nel 2003 la sua esperienza in Toscana, a Cortona, dove inizia una nuova avventura vitivinicola. Tra le colline della Val di Chiana coltiva Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon e Trebbiano. Nel 2017 nasce il suo primo vino: Di Ego, un Syrah elegante e intenso. Un progetto giovane ma con radici profonde, che unisce tradizione, cura e visione futura.

www.agricolalefontanelle.it



Elisar Trebbiano Igt Toscana 2024

Nasce da vigne piantate nel 1975 a 290 m s.l.m. su suoli stratificati di sedimenti lacustrofluviali composti di argilla sabbia e limo. Macerato in botti di cemento, una porzione delle uve a grappolo intero, fermentato e affinato parte in legno e parte in cemento senza controllo della temperatura. Giallo ambrato, profuma di albicocca, cera d'api e pasta di mandorle. Al palato è ampio, sapido e persistente, con tannino fitto e finale di nocciola tostata.

Di Ego Syrah DOC Cortona 2020



Prodotto da uve a 290 m s.l.m. su suoli di argilla, sabbia e limo, è un Syrah intenso e di carattere. Fermenta in cemento e affina 18 mesi in barrique esauste. Rosso granato, al naso note di lampone, mora, pepe e chiodo di garofano, con sfumature eteree. Al palato è robusto, fresco e succoso.



STEFANO AMERIGHI

Cortona
Poggiobello di Farneta

 Azienda Agricola
Stefano Amerighi
 @amerighistefano



L'azienda nasce dal sogno di produrre un grande Syrah, unendo la tradizione contadina di famiglia alla pratica della biodinamica. Nel cru di Poggiobello di Farneta, a Cortona, i vigneti vengono coltivati seguendo i ritmi lunari, senza chimica né concimi. In cantina, fermentazioni spontanee, tini in cemento e nessuna filtrazione. Un vino puro, espressione sincera del terroir, parte di un progetto più ampio di sostenibilità agricola che integra ortaggi, cereali e allevamenti.

www.stefanoamerighi.it



Syrah Stefano Amerighi 2021



Da vigneti a 290 m s.l.m. su suoli argillo-calcarei lavorati in biodinamica. La vinificazione prevede diraspatura, pigiatura con i piedi e fermentazione spontanea in cemento, senza filtrazioni né chiarifiche. Affinamento di 24 mesi per il 70% in legno piccolo e per il 30% in cemento. Rosso rubino intenso e profondo, con note di pepe nero, tabacco, mirtilli e grafite. Al palato è complesso, elegante e armonico, con tannini definiti.

Syrah Doc Cortona 2022



Da vigneti a 290 m s.l.m. su suoli argillo-calcarei lavorati in biodinamica. La vinificazione prevede diraspatura, pigiatura con i piedi e fermentazione spontanea in cemento, senza filtrazioni né chiarifiche. Affinamento di 24 mesi per il 70% in legno piccolo e per il 30% in cemento. Rosso rubino intenso e profondo, con note di pepe nero, tabacco, mirtilli e grafite. Al palato è complesso, elegante e armonico, con tannini definiti.



DOMAINE E. GUIGAL

Fondata nel 1946 da Etienne Guigal ad Ampuis, è una delle realtà simbolo della Côte-Rôtie e valorizza 60 ettari di vigneti, molti dei quali su ripidi pendii a volte terrazzati. Dal Viognier di Condrieu al Syrah di Côte-Rôtie, Hermitage e Saint Joseph, fino ai grandi rossi di Châteauneuf-du-Pape, ogni etichetta riflette la ricchezza dei terroir.

www.guigal.com



Brune et Blonde 2021

Prodotto con uve Syrah e Viognier, nasce da vigne su terrazze di scisto e calcare. Dopo quasi tre settimane di macerazione e 38 mesi in barriques, il vino si presenta di intenso rubino, con profumi di piccoli frutti e spezie dolci. Morbido e armonico al palato, offre tannini setosi e un finale delicatamente vanigliato.

DOMAINE RENÉ ROSTAING

Piccola realtà artigianale della Côte-Rôtie, è considerata tra i migliori interpreti della Syrah. Con parcelle in cru prestigiosi, la famiglia Rostaing lavora da oltre quarant'anni sui ripidi terrazzamenti di scisto ad altitudini comprese tra i 200 e i 325 metri. Oggi i vini si distinguono per autenticità, eleganza e fedeltà al terroir.

Presentato da Ceretto

www.domainerostaing.com
www.ceretto.com/it/terroirs

DOMAINE COMBIER

Vignaioli da generazioni, la Famiglia Combiere coltiva oggi 34 ettari di vigneti. Tra i pionieri dell'agricoltura biologica dal 1970, adottano vendemmia manuale, vinificazioni per gravità e affinamenti rigorosi, che permettono di ottenere vini di grande eleganza e qualità.

Presentato da Pellegrini

www.domaine-combiere.com
www.pellegrinispa.net



INCONTRI ²⁰²⁵ ROTALIANI

WINE & GRAPPA LAB
Degustazioni guidate

Domenica 26 ottobre 2025



1° WINE LAB

CANTINA ROTALIANA - Mezzolombardo

Caccia al territorio: degustazione alla cieca di Syrah e Teroldego

Relatrice: **Adua Villa** - Wine Educator e Sommelier

PRODUTTORE

Elio Endrizzi
De Vigili
Martinelli
Zeni
Rotaliana
Roberta Pasini
Stefano Amerighi
E. Guigal

VINI IN DEGUSTAZIONE

Sfere Nere, Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2019
Ottavio, Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2019
Maso Chini, Teroldego Rotaliano Doc Selezione 2019
Pini, Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2019
Clesurae, Teroldego Rotaliano Doc 2019
Di Ego, Syrah Doc Cortona 2019
Syrah Amerighi Doc Cortona 2020
Château d'Ampuis 2019



2° WINE LAB

AZ. AGR. FORADORI - Mezzolombardo

Radici comuni, espressioni diverse: dialogo tra Teroldego e Syrah

Relatore: **Attilio Scienza** - Professore

PRODUTTORE

Foradori
De Vescovi Ulzbach
Dorigati
Rotaliana
Doveri
Leuta
Domaine Combier
Foradori

VINI IN DEGUSTAZIONE

Morei, Vigneti delle Dolomiti Igt 2021
Le Fron, Teroldego Rotaliano Doc 2021
Diedri, Teroldego Rotaliano Riserva Vigna Bagolari 2021
Teroldego Rotaliano superiore riserva 2021
Syrah L'Usciole 2021
Leuta 0,618, Syrah Cortona Doc 2021
Crozes-Hermitage Rouge 2021
Syrah Ailanpa 1999



3° WINE LAB

CANTINA DORIGATI - Mezzocorona

Teroldego Reloaded: giovani produttori si raccontano tra calici e assaggi gastronomici

Relatore: **Roberto Anesi** - Wine Educator e Miglior Sommelier d'Italia
Assaggi a cura dello chef del **Ristorante Da Silvio**

PRODUTTORE

Breccia
De Vigili
Martinelli
Foradori
Elio Endrizzi
Dorigati
Endrizzi

VINI IN DEGUSTAZIONE

Arilli, Teroldego Rotaliano Doc 2022
Tonalite, Teroldego Rotaliano Doc 2022
Teroldego Rotaliano Classico 2020
Foradori, Teroldego Rotaliano 2019
Sfere Nere, Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2019
Luigi, Teroldego Rotaliano Riserva Vigna Sottodossi 2016
Teroldego Rotaliano Gran Masetto 2014



4° WINE LAB

CANTINA FONDAZIONE E. MACH - San Michele all'Adige

Capsula del tempo: il Teroldego ieri e oggi

Relatrice: **Divina Vitale** - Gambero Rosso

PRODUTTORE

Fondazione E. Mach
Donati Marco
Fedrizzi Cipriano
Mezzacorona
Donati Marco
Mezzacorona
Fedrizzi Cipriano

VINI IN DEGUSTAZIONE

Teroldego Rotaliano Doc 2023
Teroldego Rotaliano Doc Sangue di Drago 2022
Teroldigo, Teroldego Rotaliano Doc 2022
Castel Firmian, Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2022
Teroldego Rotaliano Doc Sangue di Drago 2011
Castel Firmian, Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2009
Teroldigo, Teroldego Rotaliano Doc 2008



5° WINE LAB

DISTILLERIA BERTAGNOLLI - Mezzocorona

L'incontro che non ti aspetti: grappe, formaggi e sigari in degustazione

Relatore: **Francesco Bruno Fadda** - Direttore Spirito Autoctono
In collaborazione con il **Club Amici del Toscano**
e **Caseificio degli Altipiani e del Vezzena**

PRODUTTORE

Distillerie Trentine
Zeni
Bertagnolli
Bertagnolli
Distillerie Trentine
Zeni

DISTILLATI IN DEGUSTAZIONE

Cuor di Teroldego 2024
Grappa di Teroldego
Monovitigno Teroldego giovane
Monovitigno Teroldego invecchiata 18 mesi in barrique
Grappa Invecchiata Silver Silentium
Grappa Pini - riserva 12 anni



6° WINE LAB

CANTINA ENDRIZZI - San Michele all'Adige

Teroldego&Syrah: viaggio tra Piana Rotaliana, Cortona e Côte Rôtie AOC | Rodano

Relatore: **Andrea Gori** - Sommelier, giornalista e ristoratore

PRODUTTORE

Breccia
Fabrizio Dionisio
Domaine Rostaing
Endrizzi
Stefano Amerighi
De Vescovi Ulzbach
Mezzacorona

VINI IN DEGUSTAZIONE

Arilli, Teroldego Rotaliano Doc 2022
Il Castagno, Cortona Syrah Doc 2022
Ampodium 2022
Leoncorno, Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2021
Apice, Cortona Syrah Doc 2021
Vigilius, Teroldego Rotaliano Doc 2019
Musivum, Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2018



INCONTRI²⁰²⁵ ROTALIANI

PRODUTTORI
AGRICOLI E GASTRONOMICI



FILIERA FERRARI

Roveré della Luna
Piazza Unità d'Italia, 6

f Filiera Ferrari
i @filiera_ferrari



A Roveré della Luna, dove risiede l'allevamento, nasce la storia della famiglia Ferrari che, guidata dalla passione per la qualità, fin dal 1970 alleva e produce carne di vitello da razze pregiate. L'origine rispettosa dell'ambiente e degli animali unita ai sistemi di controllo e gestione, garantiscono un prodotto sano e di alta qualità. I prodotti sono quelli che caratterizzano la macelleria trentina: speck, pancetta, coppa, guanciale, lucaniche, carne salada, tagli di carni selezionati e una linea gastronomica per piatti gustosi.

www.filieraferrari.it



LA MELAVISPA

Lavis
Loc. Torbisi, 3/1

i @la_mela_vispa



L'azienda agricola Piffer Cornelio è una piccola azienda a gestione familiare, coltivata a vigneto e meleto, secondo i dettami della lotta integrata, che, con passione ed esperienza, da dieci anni trasforma parte della frutta per portare ai consumatori prodotti sani, di alta qualità, senza glutine, No OGM e ad un basso impatto ambientale. I prodotti La Melavispa (succhi di mela, sciroppi, perseche e confetture) sono questo: gusto genuino, valore inestimabile della terra e del capitale umano che la lavora.

www.lamelavispa.it





Dalla decennale amicizia e collaborazione professionale di Miriam e Claudia, è nata la volontà di creare il marchio MITO come risposta concreta al benessere e ai bisogni delle persone che scelgono un'alimentazione di qualità e consapevole, a basso contenuto di carboidrati e a basso indice glicemico. L'azienda produce oggi una gamma di prodotti dolci e salati sviluppati con le giuste combinazioni alimentari che soddisfano anche le più moderne esigenze, come ad esempio il senza glutine sano, il senza lattosio, prodotti keto e non solo. Da alcuni anni Mito ha sviluppato anche una linea di gelato artigianale, Fiordisole, da gustare direttamente presso il laboratorio gelateria di Roveré.

www.mito-international.com



Apple Blood Cider nasce nel 2019 come prima sidreria della Piana Rotaliana Königsberg, grazie alla passione e all'attenta ricerca di Francesco, Federico e Davide, che vedono nel sidro un modo per innovare e dare continuità alla filiera produttiva della frutta. Apple Blood Cider coltiva e trasforma le mele, dalle varietà più conosciute a quelle più antiche, per arrivare ad esprimerne l'essenza: una bevanda fresca e unica, un sidro di qualità, secco, frizzante e fruttato.

www.applebloodcider.com





INCONTRI²⁰²⁵ ROTALIANI

L'iniziativa
"Incontri Rotaliani 2025 - Teroldego e Syrah"
è stata realizzata con il supporto di:

SPONSOR

ENARTIS
DE.CO WINE

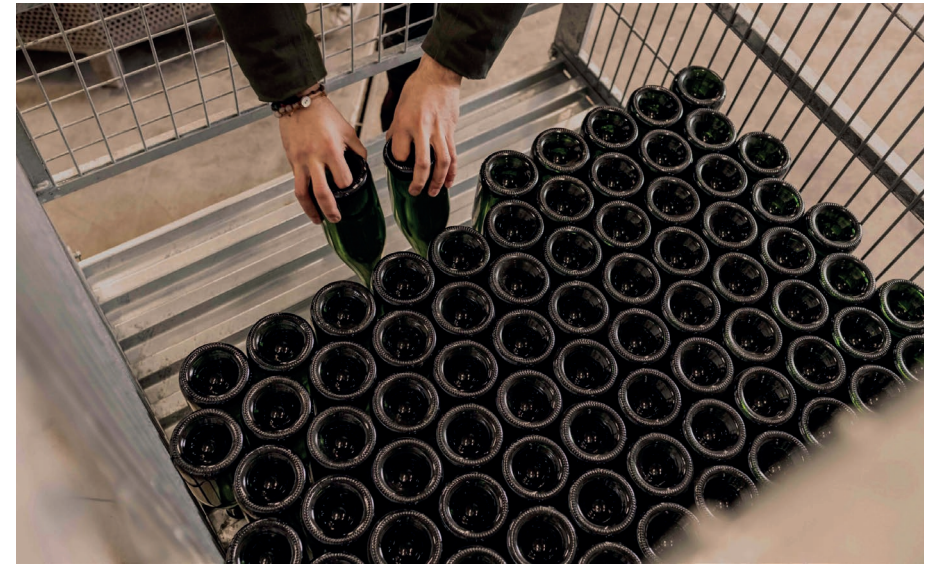
ALBERT
BERTOLIN IMBALLAGGI
CASSA DI TRENTO
CORIMPEX
ENOLOGICA VASON
ENOPIAVE
EUROGLASS
FLORICOLTURA PIAZZERA
ISTITUTO DI TUTELA DELLA GRAPPA DEL TRENTINO
ITAS ASSICURAZIONI - AGENZIA DI MEZZOLOMBARDO
OENOTRENTO
USOBIO
VETRI SPECIALI



Enartis è una rete internazionale di persone che ha fatto della conoscenza applicativa e della relazione con i protagonisti del mercato la chiave del suo successo e di quello dei suoi clienti. Opera da oltre 20 anni nel settore delle bevande alcoliche proponendo soluzioni dedicate per vino, distillati, sidri ma anche per bevande no-low alcohol. Il brand Enartis nasce nel 2003. Oggi sono 12 le sedi distribuite sui 5 continenti, con oltre 230 dipendenti. Le attività di ricerca e sviluppo, condotte anche in collaborazione con Università e centri specializzati di tutto il mondo, hanno permesso a Enartis di introdurre sui mercati globali oltre 300 prodotti e numerose tecnologie avanzate basate su algoritmi e software innovativi.

enartis
Inspiring innovation.

ENARTIS
Via Achille Grandi, 9
28066 Galliate (NO)
Tel. 0321 1820099
www.enartis.com



De.Co Wine nasce dall'entusiasmo e dall'amore per il territorio. Il progetto prende vita dalla riqualificazione di un grande fabbricato industriale immerso nei vigneti del Campo Rotaliano, a Mezzolombardo, terra vocata alla produzione di Teroldego. Con oltre 6.000 mq di spazi moderni e funzionali, De.Co Wine offre servizi su misura per le aziende vitivinicole del Trentino-Alto Adige: stoccaggio delle bottiglie in celle coibentate e refrigerate, lavorazioni in loco (come tiraggio, remuage, sboccatura e dosaggio), etichettatura e confezionamento. L'azienda si propone come partner affidabile per chi opera nel mondo del vino, grazie a una struttura attrezzata, alla grande flessibilità operativa e alla profonda conoscenza delle esigenze di cantine e produttori.



DE.CO Wine
Via Don Sturzo, 1
38017 Mezzolombardo (TN)
Tel. +39 349 0567061
www.decowine.it



Alberto Pagliani, giovane pizzaiolo trentino, ha iniziato la sua attività nel 2010 all'età di 23 anni: "per lui la cosa più importante è usare solo i migliori ingredienti senza compromessi". La sua pizza, unica e personale, nasce infatti da una ricerca costante di ingredienti freschi e di qualità, selezionati con cura ogni giorno. Il suo stile, definito "alla Albert", si distingue per equilibrio e originalità, conquistando una clientela sempre più fedele.

Albert
TRENTO

ALBERT TRENTO S.R.L.
Via Verdi, 15 - 38122 Trento (TN)
+39 0461 260094
www.albertpizza.it



Dal 1948 BERTOLIN IMBALLAGGI è partner dei produttori di vini di qualità. La scatola brevettata 3S è sicura, elegante e veloce da montare, ideale per 3 o 6 bottiglie. Protegge le bottiglie e può essere usata come espositore. Personalizzabile con diverse stampe e materiali, è ecologica, riciclabile e non richiede nastro adesivo.

bertolin
Imballaggi

BERTOLIN IMBALLAGGI SRL
Via Puisle, 37 - Z.I. - 38051 Borgo Valsugana (TN)
Tel. +39 0461752333
www.3sbox.it



Dal 2003 CORIMPEX offre un punto di vista differente nel panorama delle biotecnologie enologiche: inseguiamo il cambiamento per incoraggiare e favorire il progresso verso soluzioni contemporanee ed efficienti. Partendo dall'enologia, con il tempo abbiamo deciso di estendere la nostra visione al settore brassicolo, alimentare e agricolo.

 **CORIMPEX**
Balance your Service

CORIMPEX SERVICE S.R.L.
Via Cjarbonarisi, 19 - 34076 Romans d'Isonzo (GO)
Tel. +39 0481 91008
www.corimpex.it



Con quasi 60 anni di esperienza, 3 siti produttivi in Italia, 3 laboratori interni, 13 brevetti, e 5 sedi estere. VASONGROUP è un player internazionale nel comparto dell'industria enologica, agroalimentare e del beverage. Con Enologica Vason, specializzata nella selezione e commercializzazione di materie prime, biotecnologie e coadiuvanti, e JUCLAS, azienda produttrice di impianti e tecnologie, VASONGROUP propone al mondo del vino servizi e soluzioni in grado di combinare sinergicamente biotecnologie e tecnologie impiantistiche.

ENOLOGICA
VASON
S.p.A.

ENOLOGICA VASON S.p.A.
Loc. Nassar, 37 - 37029 S. Pietro in Cariano (VR)
Tel. +39 045 6859017
www.vason.com



Enopiave Srl è un'azienda specializzata nella fornitura di prodotti e servizi per il settore vitivinicolo, attiva dal 1984 e riconosciuta come punto di riferimento nel territorio del triveneto. La società si distingue per la sua esperienza e un'attenzione particolare alle esigenze del cliente, offrendo soluzioni complete e personalizzate. La sua missione è accompagnare i clienti fino al post-vendita, assicurando efficienza e affidabilità.



ENOPIAVE SRL
Via Venezia 60 - 31028 Vazzola (TV)
Tel. +39 0438 488313
www.enopiave.com



Dal 1979 Euroglass è protagonista nel mondo del vetro. Dagli anni '90 ha puntato a costruire un grande Gruppo Commerciale, capace di garantire presenza su tutto il territorio nazionale. Oggi è leader nella distribuzione di contenitori in vetro per l'alimentare nel Nord Italia e in Sardegna, grazie a qualità, assortimento e servizi. Vocazione all'innovazione, propensione al cambiamento e continuo sviluppo di competenze specifiche le permettono di interpretare e soddisfare al meglio le esigenze del cliente, sviluppando nuove strategie e creando nuove forme di contenitore pensate per accrescere il valore del prodotto sul mercato.



La Floricoltura Piazzera, unica produttrice di orchidee in Trentino, da oltre 30 anni coltiva piante di qualità. Fondata nel 1988 da Raffaele Piazzera, oggi è guidata dal figlio Stefano e dalla nipote Chiara, che hanno ampliato serre e varietà offrendo fiori e piante da giardino e da esterno. Oltre alla vendita, si occupa di giardini, aiuole, allestimenti per matrimoni e cerimonie e propone eventi stagionali per scoprire il mondo delle piante. Nella serra tropicale si può ammirare una preziosa collezione privata di orchidee botaniche.



FLORICOLTURA PIAZZERA
Via Quadrifoglio 5/A, - 38097 Terre d'Adige (TN)
Tel. +39 0461 870 500
www.floricolturapiazzera.it



Aromi intensi, sentori complessi e profumi poliedrici rinnovano la Grappa Trentina, adattandola ai nuovi gusti. Un'avventura iniziata oltre mezzo secolo fa, quando nasce l'Istituto Tutela Grappa del Trentino, consorzio che racconta un territorio ricco di tradizioni e suggestioni moderne. È la storia di un distillato che unisce generazioni, si affina col tempo e si rinnova con tecniche inedite per soddisfare palati diversi. Con 24 soci, 2,5 milioni di bottiglie l'anno e 181 tipologie, celebra l'arte di una grappa in continua evoluzione.



ISTITUTO TUTELA GRAPPA DEL TRENTINO
Via del Suffragio, 3 - 38122 Trento
Tel. 0461 984536
www.grappatrentina.it



In Agricoltura il prodotto assicurativo di ITAS Mutua è pensato per dare copertura a tutte le attività svolte nelle aziende agricole. Semplice, modulare e flessibile comprende tutte le tutele e le garanzie di cui può aver bisogno un'azienda agricola al giorno d'oggi. Per maggiori informazioni rivolgiti al tuo agente.



AGENZIA ITAS
DI MEZZOLOMBARDO
Agenti Daniele Dalfovo, Massimo Dalfovo,
Michele Dalfovo, Christian Cianciulli

ASSI-ROTA S.R.L.
Via Degasper, 38
Tel. +39 0461 613111
www.gruppoitas.it



Oenotrento servizi nasce dall'idea di offrire servizi conto terzi nella filiera spumantistica. Grazie a linee mobili e linee fisse presso la nostra sede, siamo in grado di andare incontro ad ogni esigenza del cliente. Imbottigliamento, sboccatura, confezionamento e remouage sono solo alcuni dei nostri servizi.



OENOTRENTO SERVIZI SRL
Strada de Forti, 79 - 38123 Mattarello (TN)
Tel. +39 346 2241100



Vetri Speciali è un'azienda leader italiana nel settore della produzione e commercializzazione di contenitori speciali per alimenti su scala mondiale. Vetri Speciali è una realtà in grado di rispondere, in breve tempo, tanto alle richieste di produzione di quantità importanti, quanto a quelle di produzione di micro lotti, partendo da formati mignon da 4 cl di capacità per giungere a contenitori da 30 litri. Grazie al suo partner distributore Unionvetro S.r.l. con sede a Lavis (TN), Vetri Speciali riesce a raggiungere anche le piccole e medie aziende presenti sul territorio Trentino.



VETRI SPECIALI S.p.A.
Via Torre d'Augusto, 34 - 38122 Trento (TN)
Tel +39 0461 270111
www.vetrispeciali.com



Da vent'anni, Usobio trasforma le stoviglie monouso in soluzioni sostenibili. Piatti, bicchieri, posate e contenitori nascono da materiali biodegradabili e da fonti rinnovabili. Resistenti a temperature alte e basse, accompagnano ogni alimento senza compromessi. Dopo l'uso, diventano compost, chiudendo il ciclo naturale e riducendo l'impatto ambientale. Molti prodotti sono certificati OK Compost, secondo la direttiva europea EN 13432; altri sono riciclabili nella carta. Design elegante, funzionalità e attenzione ecologica si fondono in collezioni pensate per l'uso quotidiano.



USOBIO
Viale E. Mattei, 25 - 24060 Entratico - BG
Tel. +39 035.4258968
www.usobio.it



PER INFO

Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg ETS
Corso del Popolo, 35 - 38017 Mezzolombardo (TN)
Tel. +39 0461 1752525 - info@visitrotaliana.it

www.visitrotaliana.it - www.incontriroitaliani.it