



VINI BIANCHI DEL TRENTINO ALTO ADIGE

Alto Adige o Südtirol o Südtiroler

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[L'Alto Adige o Südtirol o Südtiroler DOC bianco](#)

[Le tipologie](#)

[Le sottozone](#)

[Le basi ampelografiche](#)

[Le norme](#)

[I vini](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona di produzione del Alto Adige DOC, denominata anche Südtirol o Südtiroler per via della natura bilingue della provincia autonoma di Bolzano, comprende una vasta area di questa provincia, con composizioni morfologiche e geologiche simili, grazie all'orogenesi comune da cui si è formata l'Italia del nord in particolare. Ricca di calcare e formazioni moreniche, l'area della provincia di Bolzano è caratterizzata dalle Dolomiti, o dolomie, costituite da bicarbonato di calcio e manganese.

Il clima è alpino e prealpino, con la catena montuosa a protezione parziale dei freddi venti del nord.

I vitigni bianchi

Nella zona sono coltivati tutti i migliori vitigni nobili e non a tendenza di maturazione nelle zone fredde che l'ampelografia può fornire a livello mondiale. È una terra dove si coltiva quindi lo Chardonnay, il Pinot bianco, il Pinot grigio, il Pinot nero, il Moscato giallo, il Kerner, il Müller Thurgau, il Riesling, il Riesling Italico, il Sauvignon, il Sylvaner e il Traminer aromatico.

L'Alto Adige o Südtirol o Südtiroler DOC bianco



La denominazione di origine controllata Alto Adige o Südtirol o Südtiroler venne creata con il decreto ministeriale del 14 aprile 1975 per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati, anche Spumante, Passito e Vendemmia Tardiva, in una vasta area della provincia di Bolzano. Il disciplinare è molto ampio e complicato, diviso in diverse tipologie varietali e zonali.

Le tipologie

Una prima suddivisione riguarda le tipologie monovarietalì Spumante,

anche Riserva; Spumante Chardonnay; Spumante Pinot bianco; Spumante Pinot Grigio; Spumante Pinot nero; Bianco (chiamato in lingua tedesca *weiss*) anche nella versione Passito o Vendemmia Tardiva o Riserva; Chardonnay, anche Passito o Vendemmia Tardiva o Riserva; Kerner, anche Passito o Vendemmia Tardiva o Riserva; Moscato Giallo, anche Passito o Vendemmia Tardiva o Riserva;

Müller Thurgau, anche Passito o Vendemmia Tardiva; Pinot Bianco, anche Passito o Vendemmia Tardiva o Riserva; Pinot Grigio, anche Passito o Vendemmia Tardiva o Riserva; Riesling, anche Passito o Vendemmia Tardiva o Riserva; Riesling Italico, anche Vendemmia Tardiva o Riserva;

Sauvignon, anche Passito o Vendemmia Tardiva o Riserva; Sylvaner, anche Passito o Vendemmia Tardiva o Riserva; Traminer aromatico, anche Passito o Vendemmia tardiva o Riserva; e i vini con due vitigni Chardonnay-Pinot Bianco, anche Passito o Riserva; Chardonnay-Pinot Grigio, anche Passito o Riserva; Pinot Bianco-Pinot Grigio, anche Passito o Riserva.

Le sottozone

Un'altra differenziazione viene fatta in base alla sottozona con l'Alto Adige sottozona *Colli di Bolzano o Bozner Leiten*; Alto Adige sottozona *Meranese di Collina o Meranese o Meraner Hügel o Meraner*; Alto Adige sottozona *Santa Maddalena o St. Magdalener* anche con specificazione aggiuntiva *Classico*; Alto Adige sottozona *Terlano o Terlaner* anche con specificazione aggiuntiva *Classico*; Alto Adige sottozona *Valle Isarco o Eisacktal o Eisacktaler*; Alto Adige sottozona *Valle Venosta o Vinschgau*.

Le basi ampelografiche

Le basi ampelografiche sono costituite per Alto Adige senza sottozona con la specificazione del vitigno da uve provenienti dai vigneti con almeno l'85% del corrispondente vitigno, e possono concorrere per la differenza del 15% gli altri vitigni a bacca bianca autorizzati per la provincia autonoma di Bolzano.

Per l'Alto Adige con la specificazione di due vitigni entrambe le varietà devono essere presenti per oltre il 15% dell'assemblaggio. In etichetta il vitigno preponderante deve precedere l'altro.

Per lo Spumante a fermentazione in bottiglia la base ampelografica è fornita dal Pinot bianco, Pinot nero e Chardonnay.

Per il Bianco anche nella tipologia Passito, la base ampelografica si costituisce con Pinot Bianco, Pinot Grigio e Chardonnay per almeno per il 75% dell'assemblaggio dove devono essere presenti almeno due di queste varietà, senza che nessuna superi il 70% del totale, e il restante 25% deve essere costituito dal Sauvignon, Müller Thurgau, Riesling, Traminer aromatico, Sylvaner e Kerner, che possono concorrere alla produzione.

Per il Passito con la specificazione di due vitigni i vitigni devono provenire dallo Chardonnay, Müller Thurgau, Pinot grigio, Pinot bianco, Sauvignon, Sylvaner, Riesling, Traminer aromatico, Moscato giallo e Kerner. Devono essere presenti almeno due varietà ed entrambe devono esserlo per oltre il 15% del totale.

Per il vino con la specificazione di due vitigni (Chardonnay-Pinot bianco, Chardonnay-Pinot grigio, Pinot bianco-Pinot grigio) gli uvaggi possono concorrere congiuntamente alla produzione dei mosti e dei vini, entrambe le varietà devono essere presenti per oltre il 15% del totale.

Le norme

L'Alto Adige Spumante senza menzione di vitigno deve essere vinificato esclusivamente per fermentazione in bottiglia, ovvero il metodo classico, e affinato per almeno 15 mesi in bottiglia.

e commercializzato non prima di 20 mesi dal 1° ottobre dell'anno di raccolta.

L'Alto Adige con o senza sottozona e con o senza menzione di vitigno può avere la menzione Riserva se sottoposto a un periodo di invecchiamento di almeno due anni a decorrere dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia e con un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 11,50% vol.

Per lo Spumante a fermentazione in bottiglia senza indicazione di vitigno la menzione Riserva può essere riportata se sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 36 mesi e commercializzato non prima di 42 mesi dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia.

I vini

L'Alto Adige Spumante ha spuma fine e persistente, colore giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini o dorati. Il profumo ha il bouquet fine, gentile, ampio e composito, con sapore sapido, fresco, fine e armonico, secco se del tipo *extra brut* o lievemente amabile se del tipo *brut*.

L'Alto Adige Spumante Chardonnay o Pinot grigio o Pinot nero o Pinot bianco ha spuma fine e persistente con colore giallo, paglierino con riflessi verdolini. Il profumo è fine, delicato, leggermente da lievito. Il sapore è morbido, giustamente pieno; secco se del tipo *extra brut* leggermente abboccato se del tipo *brut*.

L'Alto Adige Vendemmia Tardiva con menzione del vitigno ha profumo gradevole, delicato, con sapore amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza.

L'Alto Adige Bianco Passito, anche con la menzione del vitigno ha profumo gradevole, delicato e caratteristico con sapore amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza.

L'Alto Adige Bianco è di colore giallo paglierino, con profumo gradevole, fruttato, talvolta anche aromatico. Il sapore è secco, pieno, aromatico.

L'Alto Adige Chardonnay è di colore giallo verdognolo, con profumo: delicato, caratteristico, fruttato e sapore sapido, secco, pieno, caratteristico.

L'Alto Adige Kerner ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è leggermente aromatico, fine, con sapore secco, pieno, caratteristico.

L'Alto Adige Moscato giallo ha colore giallo paglierino e profumo aromatico, caratteristico di moscato, intenso. Il sapore può essere secco o dolce, aromatico.

Per l'Alto Adige Müller Thurgau il colore giallo paglierino tende al verdognolo e il profumo è delicato, leggermente aromatico, con sapore secco, morbido, fruttato.

Nell'Alto Adige Pinot bianco il colore è sempre giallo paglierino tendente al verdognolo, con sapore secco, gradevolmente amaro, sapido, caratteristico.

L'Alto Adige Pinot grigio torna al colore giallo paglierino, con profumo non molto spiccato, gradevole. Il sapore è secco, pieno, armonico, caratteristico.

L'Alto Adige Riesling ha colore giallo paglierino tendente al verdognolo. Il sapore secco, fresco e acidulo.

Per l'Alto Adige Riesling italico il colore è giallo paglierino, chiaro, verdolino, con sapore secco, pieno, leggero di corpo.

L'Alto Adige Sauvignon ha colore giallo tendente al verdognolo, con profumo gradevole fruttato e sapore secco, con aroma caratteristico.

Anche l'Alto Adige Sylvaner ha colore giallo paglierino tendente al verdognolo, ma profumo caratteristico, gradevole,

fruttato e sapore secco, delicato, fruttato.

Nell'Alto Adige Traminer aromatico il colore va dal giallo paglierino fino a dorato. Il profumo è leggermente aromatico fino a intenso e il sapore pieno, gradevolmente aromatico, secco o abboccato.

Ancora con gli Alto Adige Chardonnay - Pinot bianco, Chardonnay - Pinot grigio, e Pinot bianco – Pinot grigio il colore è giallo paglierino tendente al verdognolo, con profumo delicato, fruttato e sapore sapido, secco e pieno.

Sono vini dai mille abbinamenti e di elevata qualità.

Le aziende

Le aziende che vinifica l'Alto Adige DOC sono numerosissime e con splendidi risultati.

Forse la migliore è Abbazia di Novacella vinifica un eccelso Alto Adige Valle Isarco Kerner Praepositus in purezza che ha conquistato i cinque grappoli. Un profumo splendido, fresco di lavanda e finocchietto, tè verde e muschio, polpa di frutta bianca e fiori di campo. Il palato è sapido e caldo, elegante e potente struttura con un lungo finale fruttato e aromatico. La vinificazione e la maturazione avviene in acciaio sui lieviti. Ottimo con lo Strudel di salmone con erbe aromatiche. Poi ancora il Alto Adige Valle Isarco Praepositus ma dal Gewürztraminer in purezza, ancora un'eccellenza, con fantastici profumi di rose, frutta esotica matura, miele e spezie delicate. Il palato è vellutato e caldo, con una solida sapidità e struttura e una lunga persistenza mandorlata. Ancora in acciaio e ancora sui lieviti, per abbinarsi ai ravioli con scampi e zenzero.

Trentino

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Trentino DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Trentino DOC comprende una vasta area in provincia di Trento, che comprende anche alcune sottozone più piccole riguardanti tipologie particolari.

L'orogenesi del Trentino riguarda quella dell'intera penisola, nata dalla emersione dei fondali marini del mare preistorico della Tetide che si estendeva dall'attuale costa nord africana fino all'attuale arco alpino.

La regione del Trentino è stata oggetto della deposizione di sedimenti che successivamente hanno dato origine a varie rocce sedimentarie, per lo più argille e arenarie, sottoposte a forti cambiamenti di temperatura e

di pressione. queste si sono compattate e stratificate formando il *basamento*, un agglomerato di rocce metamorfiche scure. L'attuale Trentino fu poi penetrato dal mare e sopra le formazioni porfiriche infatti, si trovano notevoli banchi di sabbie cementate e depositate in un'ampia pianura alluvionale.

Sul fondale della Tetide, ricchissimo di numerose forme di vita, iniziò formazione delle Dolomiti e di altre formazioni di tipo calcareo-dolomitico.

Nel successivo primo Mesozoico si formarono delle costruzioni coralline.

All'inizio del Giurassico, prevalgono fenomeni di sprofondamento che impediscono agli organismi di scogliera di accrescere e le formazioni coralline non riuscendo a sopravvivere depositano piccoli scheletri silicei e calcarei di organismi microscopici che daranno origine a imponenti bancate calcaree, che saranno l'inizio del processo di formazione delle rocce dolomitiche.

Nella zona di Trento, si è verificata una marcata deposizione di calcari grigi, tipici dei bassi fondali delle zone tropicali, ricchissimi di microfossili oolitici.

In seguito a uno sprofondamento, sul fondale ricco di calcari grigi, si depositano vari organismi tipici del mare profondo, le ammoniti, che daranno origine al cosiddetto *Ammontico rosso*, un calcare rosso e nodulare caratteristico.

Nell'ultimo periodo del Mesozoico si depositano materiali sciolti. Le rocce sono di tipo marnoso con colorazioni grigio-verde e rossastre. In Trentino si trovano pochissime marne perché erose e completamente asportate dal ritiro dei ghiacciai.

Successivamente alla fine del Mesozoico ha inizio il sollevamento delle Alpi dovuto allo scontro tra le zolle africana ed eurasiatica con la conseguente chiusura del mar della Tetide.

In Trentino sono presenti diversi gruppi dolomitici, costituiti da dolomia, doppio carbonato di calcio e magnesio.

Il clima è di transizione, tra il clima semicontinentale e quello alpino. Le temperature di gennaio sono comprese dai -5°C ai -10°C mentre in estate sui 20°C-25°C anche più.

I vitigni

I vitigni utilizzati per questa denominazione in bianco sono lo Chardonnay, il Pinot Bianco, il Sauvignon, il Müller Thurgau, il Manzoni Bianco come principali e il Moscato giallo, il Nosiola, il Riesling italico e il Riesling Renano e il Traminer aromatico.

Il Nosiola è un vitigno autoctono coltivato in esigue quantità, e fornisce vini aromatici ma di poco corpo, con un finale leggermente amaro.

Il Trentino DOC bianco



La denominazione di origine controllata Trentino fu istituita il 4 agosto 1971 e totalmente riformata dal decreto ministeriale del 8 giugno 2010.

La base ampelografica del vino bianco si costituisce con il Chardonnay e/o Pinot bianco per un minimo del 80% dell'assemblaggio a cui possono concorrere il Sauvignon, il Müller Thurgau e il Manzoni bianco, da soli o congiuntamente, in percentuale non superiore al 20%.

Sono previste anche le tipologie monovarietalì per i vitigni Chardonnay, Moscato giallo, Müller Thurgau, Nosiola, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling italico, Riesling Renano, Sauvignon e Traminer aromatico ove i vini ottenuti contengono almeno l'85% dal corrispondente vitigno; possono concorrere per il restante 15% altre uve con esclusione delle varietà Moscato rosa, Moscato giallo e Traminer aromatico.

Sono previste anche le tipologie a due vitigni quando questi riguardano lo Chardonnay, il Pinot Bianco, il Pinot Grigio e il Sauvignon, quando il

vino è ottenuto nella sua totalità da due vitigni.

Un'altra tipologia prevista è il Trentino Vino Santo, per il vino ottenuto dalle uve del Nosiola per almeno l'85%, sottoposte ad appassimento su graticci con i tradizionali metodi naturali, onde assicurare al vino derivato un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo non inferiore al 16%.

Il Vino Santo può essere commercializzato a decorrere dal 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

Le rese massime delle uve oscillano tra le 14 e le 15 tonnellate per ettaro.

Il Trentino Bianco ha colore giallo paglierino con odore gradevole e fine. Il sapore è asciutto, pieno e armonico.

Il Trentino Chardonnay è di colore giallo paglierino, odore delicato, gradevole, caratteristico e sapore secco e armonico.

Nel Moscato Giallo il colore è giallo paglierino, talvolta dorato, con odore aromatico e sapore delicato di moscato, talvolta dolce e alcolico.

Il Müller Thurgau è di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. L'odore è delicato, lievemente aromatico con sapore asciutto, fresco, fruttato, armonico.

Per il Trentino Nosiola il colore torna giallo paglierino con odore delicato e sapore secco, sapido, lievemente amarognolo.

Anche per il Pinot bianco il colore è giallo paglierino. L'odore è delicato, fine, caratteristico, con sapore secco, lievemente amarognolo e armonico.

Il Pinot grigio ha colore giallo paglierino, altrimenti ramato, con odore gradevole e sapore asciutto e pieno.

Per il Trentino Riesling italico il colore assume il giallo paglierino chiaro, verdolino, con odore gradevole, caratteristico e sapore secco, piacevolmente acidulo e fruttato.

Anche per il Riesling Renano il colore è giallo paglierino ma tende al verdognolo. L'odore è delicato con aroma caratteristico e sapore asciutto, piacevolmente acidulo.

Anche nel Trentino Sauvignon il colore giallo paglierino tende al verdognolo. L'odore gradevole, caratteristico accompagna il sapore asciutto, sapido, con aroma caratteristico.

Con il Traminer aromatico il colore si fa giallo paglierino tendente al dorato. L'odore è aromatico, intenso, caratteristico, con sapore variabile, asciutto o abboccato, aromatico, fine, delicato, caratteristico.

Per il Bianco da due varietà di vite il colore è in genere giallo paglierino, con odore gradevole, fine e sapore asciutto, pieno, armonico.

Per il Vino Santo il colore è giallo dorato tendente all'ambrato, con odore gradevole, armonico, fine e delicato. Il sapore è piacevolmente dolce, di passito.

Le aziende

Molte ottime aziende vinificano sotto questa denominazione, come Bailoni, Bolognani, la Cantina d'Isera, che vinifica ottimi monovarietali, la Cantina Mori Colli Zugna, la famosa Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, la Cantina Toblino, la Casata Monfort, Concilio, Marco Donati, Dorigani, Endrizzi, Gaierhof, Grigoletti, Longariva, Lunelli, Maso Bergamini, Maso Furli e molti altri.

Trento

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Trento DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione del Trento DOC si svolge in larga parte della provincia di Trento, con la vinificazione di spumanti sui territori che comprendono anche l'altra denominazione Trentino DOC.

La natura dei territori deriva direttamente dall'orogenesi della catena alpina, con forte presenza di dolomie, ovvero bicarbonato di calcio e magnesio, a cui si uniscono vari strati di sabbie e argille.

Le marne invece sono molto scarse, in quanto erose e asportate quasi totalmente dai ghiacciai, soprattutto dopo l'ultima glaciazione.

Il clima è a metà tra il tipo continentale e alpino, grazie alla presenza delle Alpi a protezione dei venti freddi.

I vitigni

I vitigni utilizzati nella produzione di questo spumante sono i classici Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero e Pinot Meunier, come nel tradizionale taglio della Champagne se si fa eccezione per il Pinot Bianco.

Il Pinot Meunier, o più semplicemente Meunier, è probabilmente una delle molte mutazioni del Pinot Nero, molto diffuso in Francia, e data la sua caratteristica di essere particolarmente pelosa, deve il suo nome proprio alla traduzione di mugnaio in francese, ad indicare che la parte inferiore delle foglie sembra spolverata di farina. Ha livelli di acidità poco superiori al suo parente e viene utilizzata nel taglio per i suoi bassi rischi di colatura e maturazione precoce, tanto da essere la varietà più diffusa nella Champagne, specie nei territori più settentrionali.

Il Trento DOC bianco

La denominazione di origine controllata Trento nasce il 9 luglio 1993 dal decreto ministeriale, successivamente modificato nell'ottobre del 2002, per autorizzare la produzione di vini spumante bianchi e rosati con il metodo della rifermentazione in bottiglia da una base ampelografica composta dallo Chardonnay come vitigno principale, e dal Pinot bianco, dal Pinot nero e dal Meunier, da soli o congiuntamente.

L'iscrizione all'albo dei vigneti comporta il preventivo accertamento da parte del Servizio vigilanza

e promozione dell'attività agricola della provincia autonoma di Trento e le operazioni di raccolta dovranno essere effettuate in maniera tale da garantire la consegna all'impianto di pressatura di uve sane ed integre.

La resa massima delle uve non deve superare le 15,00 tonnellate per ettaro e devono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,00% vol e per la tipologia Riserva del 10,00% vol.

I vini devono permanere per almeno quindici mesi sui lieviti di fermentazione.

Il Trento Spumante bianco ha spuma fine e persistente, con colore giallo più o meno intenso. L'odore, caratteristico, ha un delicato sentore di lievito, e il sapore è vivace, armonico.

Nel Riserva si conserva sempre la spuma fine e persistente, e il colore giallo paglierino intenso dorato. L'odore, caratteristico, anticipa il sapore armonico e pieno.

Le aziende

Maso Martis vinifica un ottimo Brut con lo Chardonnay e il 20% di Pinot Nero. Il naso ha la frutta esotica matura, il tiglio e la pesca gialla. La bocca è morbida e cremosa, con una bella vivacità, da accompagnare alla zuppa di mare con lenticchie.

Da Letrari il Brut Riserva con un perfetto assemblaggio al 50% di Chardonnay e Pinot Nero, con spuma soffice e un bel perlage fino. Al naso suadenti profumi di mela, albicocca secca, resina e pane caldo, finiti da belle note minerali. Lungo in bocca, per il crudo di spada. Il Trento Brut invece viene vinificato con lo Chardonnay e il 15% di Pinot Nero ed ha piacevoli sentori di fiori di pesco e mela, minerale. La bocca è morbida e di una fresca struttura carbonica. Asciutto per i bocconcini di pescatrice al guanciale.

Ferrari rappresenta una delle élite di questa denominazione con il suo splendido Giulio Ferrari Riserva del Fondatore di puro Chardonnay. Il colore verde oro si riflette nel perlage finissimo e una spuma soffice, lunghissima. L'olfatto è elegante, raffinato, con sentori di fiori d'arancio e lavanda, melone bianco e bergamotto, sabbia bagnata e lievi speziature. La bocca è fresca, stuzzicante, ben sapida e agrumata, polposa e fruttata. Lunghissimo, strutturato, anche 10 anni di maturazione sui lieviti. Da aprire per le più grandi occasioni per celebrare i migliori momenti della nostra vita. Ancora Chardonnay in purezza in tutte le altre produzioni, a partire dal Trento Brut, dal perlage finissimo e un paglierino brillante. Il naso è ampio e complesso, con i toni minerali che supportano le fresche fioriture e gli agrumi sfumati sul pepe bianco. Dopo 24 mesi sui lieviti la bocca è di buon corpo ed equilibrata, lunga. Ottima con l'insalata tiepida di polpo e patate. Il Maximum Brut ha morbidi sentori di miele, resina, pompelmo e brezza marina. Bocca cremosa e vivace, con finale di frutta secca. Tre anni sui lieviti, un gran vino per l'astice al curry.

Dorigati produce l'ottimo Brut Methius Riserva con lo Chardonnay e il 40% di Pinot Nero, di un bel verde oro luminoso e olfatti complessi agrumati, di frutta secca, con note cremose e resinose. Ottimo palato, potente e soffice, molto vivo e lungo. Passa cinque anni sui lieviti e può accompagnare tutto il pasto.

Da Trentini Sforza abbiamo un elegante Trento Tridentum dallo Chardonnay tagliato con il 20% di Pinot Nero. Perlage finissimo, olfatto con aromi intensi di frutta candita e secca, ricordi di fieno. Il palato è cremoso, avvolgente, con equilibrate sensazioni acide e sapide e una lunga persistenza. Ottimo con l'orzotto di carne affumicata.



Da Dalter invece un grande Brut Riserva, tagliato come il precedente, e dai bei toni minerali. L'olfatto si fregia con il cedro, l'ananas, il pane caldo e i profumi floreali. Palato setoso, con un bel corpo vivace e lungo. Da provare con i gamberi crudi. Il Trento Brut invece ha i sentori dei biscotti appena sfornati, dell'arancia, del miele e dei fiori freschi. In bocca è vivo, sapido, con una bella acidità agrumata da accompagnare con il dentice ai funghi porcini.

Valdadige

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Valdadige DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



Il Valdadige DOC è prodotto in una vasta area che le province di Trento, Bolzano e tre comuni nella provincia di Verona posti tra la Valpolicella e il Lago di Garda.

La denominazione prevede anche il nome di *Etschtaler* in tedesco per la provincia di Bolzano, in ottemperanza agli obblighi di legge per la omonima provincia autonoma.

Il vino è strettamente legato con la Valle dell'Adige, della zona che va da Rovereto a nord fino ai confini settentrionali della provincia scaligera, con la coltivazione che si svolge prevalentemente lungo le colline che seguono il fiume.

Il territorio è estremamente vario, e rispecchia le caratteristiche alluvionali da cui si è originata la valle. Inoltre bisogna riferirsi alle orogenesi dell'Italia, emersa dai fondali dell'antico mare mesozoico della Tetide, più volte evaporato e poi ricostituito, su cui si sono sedimentati i numerosi fossili marini, soprattutto a conchiglia, che hanno fornito la base calcarea delle rocce.

Il suolo è calcareo, con presenza di ciottoli, ghiaia con collante sabbioso, con preponderanza di basalti e detriti verso sud.

Il clima presenta forti escursioni termiche tra il giorno e la notte nel periodo di maturazione delle uve che, acquistando caratteristiche particolari nella vinificazione, producono vini unici e di una personalità molto forte dai vitigni nobili coltivati.

I vitigni bianchi

I vitigni coltivati per la produzione dei vini bianchi sono il Pinot Bianco, il Pinot Grigio, il Riesling Italo, il Müller Thurgau e lo Chardonnay affiancati dal Trebbiano Toscano, il Nosiola, il Sauvignon e il Garganega.

Il Müller Thurgau è un incrocio tedesco, spesso mediocre ma molto popolare, ottenuto unendo la qualità del Riesling con l'affidabilità del Silvaner, anche se recenti test del suggeriscono l'incrocio con lo Chasselas invece del Silvaner. Matura precocemente, e può essere impiantata ovunque, con una produttività elevatissima. Con rese controllate riesce a dare risultati migliori e lievemente aromatici. La sua popolarità nasce nella Germania post bellica, quando la ricostruzione aveva bisogno di risultati quantitativi immediati.

Il Valdadige DOC bianco

La denominazione di origine controllata Valdadige nasce con il decreto ministeriale del 31 maggio 2002 per autorizzare la produzione di vini bianchi, anche frizzanti, rossi e rosati in provincia di Trento e in provincia di Bolzano, con uno sconfinamento in provincia di Verona.

La base ampelografica autorizzata per i bianchi prevede l'impiego di Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling Italico, Müller Thurgau e Chardonnay, per un minimo del 20% e

Trebbiano Toscano, Nosiola, Sauvignon e Garganega, per un massimo del'80%. Sono previste anche le tipologie Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay e Frizzante ove, nei vini monovarietali, la quantità di vitigno corrispondente in etichetta sia minimo del'85% dell'assemblaggio.

La resa massima delle uve deve essere di 15 tonnellate per ettaro, ad eccezione della tipologia Pinot Grigio, dove la quota massima è fissata a 14 tonnellate. Il grado alcolico minimo naturale deve essere di 9,50% vol.

I vini Valdadige monovarietali Chardonnay e Pinot Bianco possono essere vinificati nella versione Frizzante esclusivamente con il metodo della rifermentazione naturale ed elaborati in tutta la regione Veneto e nelle province autonome di Trento e di Bolzano.

E' consentito l'arricchimento e la menzione *vigna* alle condizioni previste dalla legge.

Il Valdadige Bianco è di colore giallo paglierino, con profumo vinoso, gradevole, caratteristico e sapore secco, talvolta amabile, fresco, armonico e moderatamente acidulo. Ottimo con gli antipasti di pesce, il minestrone e i piatti di pesce in generale.

Nel Valdadige Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio abbiamo sempre un colore giallo paglierino e un profumo gradevole, con sapore secco, fresco, sapido e armonico. Per lo Chardonnay si preferiscono abbinamenti come i formaggi molli, la Frittatensuppe, le lumache, la trota e la zuppa d'orzo. Con il Pinot Bianco meglio le lumache e il riso e piselli, oltre che la zuppa d'orzo e i piatti di pesce in generale. Al Pinot Grigio si associano i formaggi a pasta morbida, il minestrone, le rane e le seppie/

Per il Valdadige Chardonnay e Pinot Bianco nelle tipologie Frizzante la spuma è sottile, persistente, con colore giallo paglierino. Il profumo resta gradevole, fruttato, con sapore secco o amabile, comunque naturalmente frizzante.

Le aziende



Valdadige Terre dei Forti

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Valdadige Terra dei Forti DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La denominazione è inclusa nella più ampia regione autorizzata per il Valdadige DOC, da cui riprende anche parte del nome.

La Terra dei Forti è una valle modellata dal ghiaccio dell'era quaternaria e scavata dal fiume Adige.

Il paesaggio è segnato dai versanti montani del Baldo e della Lessinia fino a Ceraino e dai terrazzi alluvionali che caratterizzano il territorio di alta pianura, per la gran parte coltivati a vigneto.

I versanti sono aspri e ricordano i grandi canyons profondi, con dislivelli di oltre i 1500 metri tra il fondovalle e le cime superiori.

Nel fondovalle, formato dalle alluvioni dell'Adige, il fiume scorre accompagnando una serie di anse e gli scarichi detritici dei torrenti laterali. I versanti di destra sono un'unica imponente bastionatura, con successione di muraglie rocciose verticali.

Il territorio a sud della Chiusa di Ceraino si apre sulla pianura alluvionale, delimitato dalle colline dell'anfiteatro morenico di Rivoli e dai cordoni morenici del Garda in destra Adige, e in sinistra Adige dai crinali collinari della bassa Lessinia.

La geologia della zona è costituita dai calcari grigi di Noriglio, dal rosso ammonitico veronese e dai calcari cretacei, Biancone e a Scaglia Rossa.

Il clima è a metà tra l'alpino e il prealpino, con forti escursioni termiche e piovosità.

I vitigni

I principali vitigni bianchi utilizzati nella produzione dei vini sono il Pinot Grigio e lo Chardonnay.

Il Pinot Grigio rappresenta ormai un cult della produzione di vini trentini e del Veneto, ed è impiegato con alta frequenza anche nella vinificazione di spumanti. In Italia si tende a vendemmiarlo prima che perda acidità, caratteristica questa del vitigno in piena maturazione. È ormai molto diffuso in tutto il mondo, e fornisce generalmente vini morbidi dagli aromi lievi, ricchi di sostanza e di colore.

Il Valdadige Terra dei Forti DOC bianco



La denominazione di origine controllata Valdadige Terre dei Forti, o Terre dei Forti Valdadige, è istituita dal decreto ministeriale del 7 novembre 2006 per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi anche passiti, nei comuni di Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli Veronese in provincia di Verona e Avio in provincia di Trento.

Le tipologie disciplinate per i vini bianchi sono il Valdadige Terra dei Forti Chardonnay, il Valdadige Terra dei Forti Pino Grigio, dove il vitigno corrispondente deve essere presente per almeno l'85% dell'assemblaggio, e il Valdadige Terra dei Forti Passito.

Le forme di allevamento consentite sono la spalliera semplice, la pergola mono e bilaterale inclinata.

Le rese massime delle uve e i titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere di 12,00 tonnellate per ettaro e di 10,50% vol., mentre per il Passito il grado alcolico naturale minimo deve essere di 11,00% vol.

Le operazioni di vinificazione possono essere effettuate anche nelle province di Verona e di Trento. Per il Passito la resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 40%.

I periodi di maturazione obbligatoria dei vini sono, per il Valdadige Terra dei Forti Pinot Grigio e Chardonnay di 4 mesi, per il Passito di 10 mesi, tutti a decorrere dal 1° Novembre dell'anno di produzione delle uve.

Il Valdadige Terra dei Forti Chardonnay ha colore giallo paglierino e profumo delicato, gradevole e caratteristico. Il sapore è secco e armonico. Da abbinarsi con grandi piatti di cacciagione, il camoscio alla tirolese, la lepre alla trentina, ma anche la classica polenta di patate, il Puzzone di Moena e il Vezzena stagionato, nonché con i salami tipici locali.

Nel Valdadige Terra dei Forti Pinot Grigio il colore giallo paglierino talvolta tende al ramato. Il profumo resta gradevole, caratteristico, e il sapore secco, pieno e armonico. Ottimo con i crostacei, i risotti di verdure e i piatti di pesce.

Nel Valdadige Terra dei Forti Passito il colore è giallo dorato, con eventuali riflessi ambrati. Il profumo è fine, delicato, intenso con sapore dolce, vellutato e armonico. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere di 14,00% vol. Da abbinare con i Crostoni, lo Strudel, la Piza trentina e le frittelle.

Le aziende

Il vino di questa denominazione è valorizzato da cinquecento produttori e diciotto cantine riunite in parte nell'Unione Consorzi Vini Veneti.

Tra le aziende inoltre abbiamo il Pinot Grigio della Prebenda, il Valdadige DOC di 12,5 gradi con colore giallo paglierino brillante. L'olfatto è floreale, persistente e delicato. In bocca ha una buona sapidità, leggero, con sentori persistenti di pera in retrogusto.

Il Pinot Grigio Valdadige Terra dei Forti dell'Azienda Agricola Roeno di Fugatti ha il colore giallo paglierino vivo e il naso delicato, con sentori di fiori e frutti bianchi, persistente. La bocca è sapida, piena e lunga, leggermente amarognola e con un retrogusto di albicocca quasi acerba.

Con Le Terre di Forti di Roeno troviamo abbinamenti piatti di pesce, carni bianche, anche con le carni rosse poco lavorate e i piatti a base di funghi.

