



*Cevedale*

LIVING ROMANCE HOTEL

*Hotel Ristorante Bar*

*Carta Vini*

# Zone Vinicole Del Trentino



## Valle dei Laghi - Nosiola



Il Nosiola è un vitigno a bacca bianca coltivato particolarmente nella zona di Toblino e della Valle dei Laghi, dove si ritiene sia autoctono, coltivato su terrazzi chiamati "frate", e di Lavis, in provincia di Trento. È il vitigno impiegato anche nella produzione del Vino Santo Trentino o Trentino Vin Santo, facendo appassire uva Nosiola su graticci di canne.

## Vallagarina - Marzemino



Il Marzemino è un vitigno autoctono del territorio trentino, in particolare della Vallagarina, l'area di Rovereto e dintorni, a sud di Trento. Le sottozone più rappresentative a denominazione Superiore che permettono al vitigno di esprimersi al meglio sono due: Isera e Ziresi. Isera si trova sulla destra dell'Adige, con terreni derivanti dalla degradazione di tufi e rocce basaltiche, dove il manganese conferisce al vino un profumo molto caratteristico e piacevole. La sottozona dei Ziresi si trova tra Calliano a Volano, subito dopo l'antico alveo del fiume Adige, dove il felice connubio tra terreno e ambiente ha consentito il perfetto inserimento di questa varietà trentina per eccellenza.

## Piana Rotaliana - Teroldego



Il Teroldego è un vitigno a bacca nera coltivato quasi esclusivamente in Trentino, nella zona denominata Piana Rotaliana, cui fanno capo i comuni di Mezzocorona, Mezzolombardo e la frazione di Grumo nel comune di San Michele all'Adige. Questo vitigno, di antiche origini, pare sia arrivato in Trentino dal veronese (zona del lago di Garda) dove era conosciuto come Tirodola, dal sistema di impianto con tutori denominati tirelle. Comunque se ne hanno notizie documentali certe solo dall'inizio del XIX secolo.

## Val di Non - Groppello



Il Groppello è una famiglia di vitigni a bacca nera, autoctona del lago di Garda, con cui si produce l'omonimo vino. È coltivato nella Valtènesi, fra la sponda bresciana del lago di Garda e la Valsabbia, in Veneto (province di Verona, Vicenza e Treviso) e in alcune zone della Val di Non nei pressi del comune di Revò, in provincia di Trento. Ha un grappolo compatto come una pigna, chiuso come un nodo, o "grosso". Si spiegherebbe così l'origine del nome.

## Val di Cembra - Müller Thurgau



Il Müller-Thurgau è un vitigno a bacca bianca originario del Geisenheim in Germania e utilizzato per produrre vino principalmente in Germania, Ungheria, Austria e Italia. Il vitigno fu creato alla fine del XIX sec. mediante incroci di Riesling renano e Madeleine Royale[1] (prima delle ricerche sul DNA si pensava tra Riesling e Sylvaner), dall'enologo svizzero (turgoviese) Hermann Müller Thurgau.

## Vini al bicchiere

### Bianchi



MÜLLER THURGAU Cembrani d'Autore Pelz – Trentino 3.50  
Sentori decisi e varietali con note vegetali e minerali. Al gusto si ritrovano le sensazioni olfattive. Di fresca acidità, media struttura e retrogusto intenso.



NOSIOLA Le Frate Pravis – Trentino 3.50  
Nella Valle dei Laghi la Nosiola ha trovato l'ambiente ideale per sviluppare le proprie caratteristiche. Colore giallo paglierino e profumo fine, delicato, con note fruttate. Il sapore è fresco e delicato, con una leggera vena amarognola nel retrogusto che ricorda la nocciola.



GEWÜRZTRAMINER Casata Monfort – Trentino 3.50  
Vino intensamente aromatico e speziato ricorda la rosa e la pesca gialla. Al palato è caldo, morbido ed equilibrato con retrogusto persistente e grande corpo.

### Rossi



TEROLDEGO ROTALIANO Cipriano Fedrizzi – Trentino 3.50  
Rosso rubino intenso con profumo marcatamente fruttato di lampone, ciliegia e mora.



MARZEMINO Battistotti – Trentino 3.50  
Profumo vinoso che ricorda la viola mammola e con suggestivo richiamo di mora e lampone. In bocca si presenta secco, sapido e pieno.



LAGREIN Simoncelli – Trentino 3.50  
Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; profumo fruttato con evidente ricordo di lampone, mora e fragola; sapore vinoso, piacevole con bella struttura e giusto equilibrio.

## Birre Artigianali

0,500 Pejo Chiara	Birrificio Artigianale Pejo – Cogolo, Tn	7.00
0,500 Lynx Rossa	Birrificio Artigianale Pejo – Cogolo, Tn	7.00
0,500 Aquila Scura	Birrificio Artigianale Pejo – Cogolo, Tn	7.00

## *Spumanti e Champagnes*

• CESARINI SFORZA Tridentum Brut	26.00
• BALTER Brut	26.00
ALTEMASI CAVIT	26.00
• ANTARES Brut Rosé – TOBLINO	28.00
• ROTARI Brut Cuvée 28	29.00
• ROTARI ALPEREGIS Rosé	31.00
• FERRARI Brut	33.00
CÀ DEL BOSCO Franciacorta Brut	40.00
CHAMPAGNE CHARLIER & FILS BRUT Carte Noire	50.00
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT	58.00
• vini prodotti nel rispetto del disciplinare TRENTO DOC	

## *Vini Frizzanti*

MÜLLER THURGAU	Concilio – TRENTO	16.00
MÜLLER THURGAU	Cavit – TRENTO	17.00
PRIME ROSE	Cavit – TRENTO	16.00
PROSECCO di Valdobbiadene “Sopra Le Righe”	Serena – VENETO	16.00
PROSECCO di Valdobbiadene	Bortolamiol – VENETO	17.00

## Vini Bianchi Trentini

NOSIOLA	"Le Frate" - Pravis		16.00	
	Poli Giovanni		16.00	
	Fanti		17.00	
	 <b>BIOLOGICO</b> Salvetta		25.00	
PINOT BIANCO	Maso Salengo		16.00	
	Rotaliana		16.00	
	"Sei Pergole" - Zeni		18.00	
	PINOT GRIGIO	Mezzacorona	0,375	9.00
Concilio			16.00	
Mezzacorona			16.00	
"Perer" - Longariva			18.00	
PINOT GRIGIO RAMATO	"Graminè" - Longariva		19.00	
CHARDONNAY	Mezzacorona	0,375	9.00	
	Mezzacorona		16.00	
	Concilio		16.00	
	Maso Salengo		16.00	
	"Perer" - Longariva		18.00	
	"Opera" - Grigoletti		21.00	
	MÜLLER THURGAU	Mezzacorona		16.00
		Pelz		18.00
Fontana Graziano			17.00	
RIESLING		Nicolodi		18.00
	Istituto Agrario San Michele		17.00	
	KERNER	Cantina Toblino		16.00
Pravis			17.00	
SAUVIGNON	 <b>BIOLOGICO</b> "Piazzole" - Zeni		17.00	
	Istituto Agrario San Michele		17.00	
TRAMINER AROMATICO	Mezzacorona		17.00	
	Istituto Agrario San Michele		18.00	
GEWÜRZTRAMINER	Casata Monfort		18.00	
	Bellaveder		22.00	
INCROCIO MANZONI 6.0.13	Fanti		22.00	

## *Vini Bianchi Trentini*

UVAGGI BIANCHI	708 Km Cembrani Bianco – Cembrani D.O.C. da uve Müller Thurgau e Riesling	20.00
	Stravino – Pravis da uve Chardonnay, Incrocio Manzoni, Riesling, Kerner, Sauvignon	24.00
	Olivar – Cesconi	30.00

## *Vini Bianchi Alto Adige*

WEISSBURGUNDER	Rottensteiner	17.00
MÜLLER THURGAU	Abbazia Novacella	18.00
SYLVANER	Abbazia Novacella	19.00
KERNER	Valle Isarco - Villscheider	22.00
GEWÜRZTRAMINER	Rottensteiner	18.00
GEWÜRZTRAMINER	 <u>BIOLOGICO</u> Caldaro – Lieselehof	28.00

## *Vini Rosati*

SCHIAVA	Concilio – Trentino	16.00
	Poli Giovanni – Trentino	16.00
LAGREIN ROSATO	Mezzacorona – Trentino	16.00
PINOT NERO ROSATO	“Broili” –Zeni – Trentino	18.00
TEROLDEGO ROSATO	De Vescovi – Trentino	18.00
LAGREIN KRETZER	Rottensteiner – Alto Adige	16.00

# Vini Rossi Trentini

## Vini dell'Angelo

vini prodotti con uve da vitigni tradizionali trentini coltivati in regione fino alla caduta dell'impero del quale il Trentino faceva parte.



### Campo Rotaliano



ROSSARA

Zeni

17.00

la Rossara era diffusamente coltivata nella Piana Rotaliana fino a pochi decenni fa. A tutt'oggi esistono alcuni piccoli appezzamenti sopravvissuti alla sostituzione varietale. È un rosato dal colore molto carico, presente esclusivamente in Trentino dalla profumazione di mela appena raccolta e con un tipico sentore di selvatico.

### Valsugana



SAN LORENZO

Casata Monfort

15.00

Il vitigno San Lorenzo (St. Laurent) arrivò in Trentino dalla vicina Austria nella prima metà dell'Ottocento. A quei tempi, come adesso, in montagna non sempre l'uva a bacca rossa maturava completamente. Il San Lorenzo, a maturazione precocissima, risolveva egregiamente questa esigenza: ad altitudini modeste si vendemmiava (e si vendemmiava) entro agosto, in altura poco dopo. Si presenta di colore rosso intenso, dal sapore secco e fresco.

### Vallagarina



CASSETTA "Foja Tonda"

Armani Albino

18.00

Questo vitigno deriva probabilmente dalla domesticazione della *Vitis vinifera silvestris*: uva selvatica, spontanea. È quindi uno dei pochi vitigni, assieme al Lambrusco a Foglia Frastagliata, che si può considerare autoctono. Si ritiene che il nome derivi dallo pseudonimo di una famiglia di Marani d'Ala che l'avrebbe adattato alla coltivazione. Idoneo a lungo invecchiamento, era servito nelle grandi occasioni di festa. Riconoscibile per la netta sensazione selvatica e per quella fruttata di prugna e marasca.

### Valle dei Laghi



FRANCONIA "Destrani"

Pravis

17.00

Era, assieme al Portoghese e al Sant Laurent, una delle varietà presenti per la sua rusticità e plasticità ambientale in quasi tutto l'Impero austro-ungarico. In Austria e in Germania è tuttora molto coltivata dove la si identifica con i nomi Blaufränkisch e Lemberger, in Cecia, in Slovacchia e in Ungheria col nome Kekfrankos. Il vino prodotto risulta molto colorato, con sentori di sottobosco e note selvatiche.

### Val di Non



GROPPELLO DI REVÒ

Zadra Augusto

17.00

È un'uva adatta alla montagna e alle forti pendenze; necessita di lunga esposizione al sole. Si coltiva solo in Val di Non ad eccezione della varietà presente nel Garda bresciano, con la quale però in comune ha solo il nome. Augusto Zadra, "irriducibile" di Revò, ha salvato e valorizzato questa varietà a lungo sottovalutata, dimostrandone le straordinarie potenzialità. Rosso rubino con spiccata nota vinoso, chiare le sensazioni speziate e i richiami ai frutti di bosco.

## Vini Rossi Trentini

ROSSARA 	Zeni	17.00
GROPPELLO DI REVÒ 	Zadra Augusto	18.00
	"El Zeremia" - Zadra Augusto	25.00
MARZEMINO	Concilio	16.00
	Maso Salengo	16.00
	Grigoletti	16.00
	Battistotti	17.00
	Simoncelli	17.00
	Longariva	20.00
	"Pojema" - Rosi	25.00
TEROLDEGO ROTALIANO	Mezzacorona 0,375	9.00
	Mezzacorona	16.00
	Rotaliana	16.00
	Fedrizzi	18.00
	Riserva Mezzacorona	18.00
	 <b>BIOLOGICO</b> "Lealbere" – Zeni	20.00
	De Vescovi Ulzbach	24.00
	"Maso Cervara" – Cavit	35.00
LAGREIN	Mezzacorona	16.00
	Simoncelli	17.00
	Fedrizzi	19.00
	 <b>BIOLOGICO</b> – Francesco Poli	24.00
REBO	Istituto Agrario San Michele	17.00
CABERNET FRANC	Simoncelli	17.00
CABERNET SAUVIGNON	Mezzacorona	16.00
	Balter	18.00
	Riserva "Marognon" - Longariva	32.00
CABERNET	Concilio	16.00
	Maso Salengo	16.00
	Istituto Agrario San Michele	17.00
SAN LORENZO vino leggero 	( 12,5% gradij) – C. Monfort	17.00
FOJA TONDA Casetta 	Armani	18.00
FRANCONIA antico vitigno dell'arco alpino 	"Destrani" - Pravis	17.00

## Vini Rossi Trentini

PINOT NERO	 <b>BIOLOGICO</b> Cantina Toblino	18.00	
	Mezzacorona	17.00	
SYRAH MERLOT	 <b>BIOLOGICO</b> La Casa del Picchio Verde	23.00	
	Fontana	24.00	
	"Madruzzo" – Pravis	25.00	
	"Vignalet" – La Cadalora	30.00	
	"Syrae" – Pravis	26.00	
	Concilio	16.00	
	Maso Salengo	16.00	
	Riserva "Tovi" – Longariva	22.00	
	"Antiche Vigne" – Grigoletti	26.00	
	"Villa Gresti" – T. San Leonardo	32.00	
UVAGGI ROSSI Cabernet, Merlot	"Mori Vecio" – Concilio	19.00	
	"Terre di San Leonardo" – T. San Leonardo	22.00	
	"Navesel" – Simoncelli	22.00	
	"Portico Rosso" – Fanti	26.00	
	"Castel S.Michele" – Ist. Agrario S. Michele	26.00	
	"Esegesi" – Rosi	28.00	
	"Tre Cesure" – Longariva	28.00	
	"San Leonardo" – Tenuta S. Leonardo	60.00	
	UVAGGI ROSSI	 <b>BIO VEGAN</b> "Fuflus" – Vallarom	27.00
		da uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Syrah	
Barbanico		27.00	
da uve Cabernet, Merlot e Lagrein			
"Due Rubini" – Emma Clauser Molino dei Lessi		30.00	
da uve Cabernet Sauvignon e Lagrein			
"Nero Fino" – Mezzacorona	19.00		
da uve Teroldego e Lagrein			

## Vini Rossi Alto Adige

ST. MAGDALENER	Abbazia Novacella	17.00
KALTERERSEE	Abbazia Novacella	17.00
LAGREIN	Abbazia Novacella	19.00
BLAUBURGUNDER	Haas Franz	29.00
	Abbazia Novacella	24.00
	Haas Franz	34.00
	"Meczan" - Hofstatter	26.00

## Vini estremi



Dalla Valle d'Aosta a Pantelleria i Vini Estremi sono prodotti con tenacia e racchiudono nitide emozioni collegabili al territorio. Apprezzare questi vini significa incentivare una produzione che resiste al tempo e alle difficoltà. Questo marchio intende valorizzare vini provenienti da vigneti situati in zone particolarmente disagiate dal punto di vista climatico, morfologico, di altitudine e latitudine e/o con caratteristiche di vinificazione difficili.

## Vini di altre Regioni

### BIANCHI

 BLANC DE MORGEX	"Vini Estremi" - Cave du Vin Blanc – VALLE D'AOSTA	16.00
FRIULANO C.O.F. Tocai	Grillo– FRIULI VENEZIA GIULIA	17.00
ORTRUGO Frizzante	Torre Fornello – EMILIA ROMAGNA	16.00
PIGNOLETTO Frizzante	Lodi Corazza – EMILIA ROMAGNA	16.00
VERDICCHIO CASTELLI JESI CLASSICO	"Valle delle Lame" – Vignamato – MARCHE	16.00

### ROSSI

NEBBIOLO	Germano – PIEMONTE	19.00
BARBARESCO ROCCHES MERUZZANO	Orlando Abrigo – PIEMONTE	38.00
BAROLO	Virna Borgogno – PIEMONTE	38.00
BARBERA O.P. Val Rosa Vivace	 <b>BIOLOGICO</b> Montini – LOMBARDIA	16.00
AMARONE	Brigaldara – VENETO	46.00
CABERNET FRANC GRAVE	Tenuta Pinni – FRIULI VENEZIA GIULIA	17.00
LAMBRUSCO SECCO	Cantina Gualtieri – EMILIA ROMAGNA	15.00
LAMBRUSCO Amabile	Cantina Gualtieri – EMILIA ROMAGNA	15.00
BONARDA Vivace Colli Piacentini	Torre Fornello – EMILIA ROMAGNA	16.00
GUTTURNIO Vivace Colli Piacentini	Torre Fornello – EMILIA ROMAGNA	16.00
CHIANTI CLASSICO	Fattoria di Rodano – TOSCANA	21.00
CHIANTI COLLI SENESI	 <b>BIOLOGICO</b> La Lastra – TOSCANA	18.00
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO	 <b>BIOLOGICO</b> Il Conventino – TOSCANA	26.00
BRUNELLO DI MONTALCINO	Palazzo – TOSCANA	46.00
ROSSO CONERO	Strologo Silvano – MARCHE	17.00
MONTEFALCO ROSSO	Adanti – UMBRIA	18.00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	 <b>BIOLOGICO</b> Torre dei Beati – ABRUZZO	18.00
FUORE ROSSO	Marisa Cuomo – CAMPANIA	22.00
 ARMACIA	"Il Vino dei Terrazzamenti" - Enopolis Costa Viola – CALABRIA	23.00
CACC' E MMITTE DI LUCERA Agramante	Petrilli – PUGLIA	22.00
ETNA ROSSO Tenuta San Michele	Murgo – SICILIA	28.00
NEROD'AVOLA	Firriato – SICILIA	17.00
 CARIGNANO DEL SULCIS Baie di Palmas	Santadi – SARDEGNA	16.00

## *Vini da Dessert e Meditazione*

S. VIGILIO Spumante	Cavit		18.00
MOSCATO GIALLO	 <b>BIOLOGICO</b> Cantina Toblino		17.00
	Casata Monfort	0,500	19.00
MOSCATO ROSA	Maso Bergamini	0,375	21.00
	"Vigneto Rosa" - Zeni	0,375	31.00
	"Monfort" - Casata Monfort	0,500	21.00
GOLD TRAMINER	 <b>BIOLOGICO</b> Cantina Toblino	0,500	22.00
VINO SANTO	Poli Giovanni	0,375	37.00
	Pedrotti	0,375	44.00
	"Arele" - Pravis	0,375	37.00
ASTI SPUMANTE	Gancia - Piemonte		18.00
PASSITO DI PANTELLERIA "Hira"	Colosi - Sicilia	0,500	25.00

---

Questa regione, vero e proprio paradiso ecologico,  
è ancora in grado di offrirvi emozioni autentiche.

Così come un vino del Trentino.

Miracolosamente infatti, tutti gli umori, profumi, sapori  
che caratterizzano questa terra, si raccolgono nel  
sottosuolo, passano da questo alle viti, poi all'uva,  
fino ad arrivare al bicchiere di vino.

Pieni di carattere, unici, i vini del Trentino bisogna  
assaggiarli. Fate la loro conoscenza con calma,  
degustandoli secondo i riti che gli sono propri  
perché se lo meritano.

---





*Via Roma, 33*  
*38024 Cogolo di Pejo (Tn)*  
[www.hotelceredale.it](http://www.hotelceredale.it)