



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 Tiroldego, dal sistema di impianto con tutori denominati tirelle. Comunque se ne hanno notizie documentali certe solo dall'inizio del XIX secolo.

Val di Non - Gropello



Il Gropello 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 "gropo". 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 4.00
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 4.00
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 Cròs del Mont Pravis – Trentino 4.00
Elegante, raffinato, quasi cremoso con una piacevole acidità che fa da contorno. Le prominenti note di rosa canina si amalgamano perfettamente con quelle di pesca selvatica. Un vino con una personalità forte, ben bilanciato e vocato all'invecchiamento.

Rossi



TEROLDEGO ROTALIANO Cipriano Fedrizzi – Trentino 4.00
Rosso rubino intenso con profumo marcatamente fruttato di lampone, ciliegia e mora.



MARZEMINO Battistotti – Trentino 4.00
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 4.00
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	7.50
0,500 Lynx Rossa	Birrificio Artigianale Pejo – Cogolo, Tn	7.50
0,500 Aquila Scura	Birrificio Artigianale Pejo – Cogolo, Tn	7.50

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.



Valle di Cembra



VELTLINER Cembrani d'Autore

Alfio Nicolodi

23.00

Il grappolo del Veltliner, a volte dorato e punteggiato da fiamme rosse, a volte rosato o rosso, è bellissimo a vedersi. È una delle varietà austriache più importanti e tuttora molto coltivata nelle zone di Wachau e Stiria. Vino dal profumo tipico della frutta a granella; si riconoscono il melone e le note di pepe nero; elegante, dalla vivace acidità, leggermente tannico con note minerali.

Campo Rotaliano



ROSSARA

Zeni

23.00

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

22.00

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



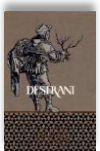
CASSETTA "Foja Tonda"

Armani Albino

24.00

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

23.00

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

23.00

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.



Spumanti e Champagnes

SIMONCELLI TRENTODOC Brut	34.00
CENCI BRUT NATURE TRENTODOC	32.00
FELSEN Brut TRENTODOC	38.00
BALTER Brut TRENTODOC	38.00
ALTEMASI CAVIT TRENTODOC	34.00
ANTARES Brut Rosé TRENTODOC TOBLINO	35.00
ROTARI Brut Cuvée 28 TRENTODOC	34.00
FERRARI Brut TRENTODOC	35.00
CÀ DEL BOSCO Franciacorta Brut	58.00
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT	75.00
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON	80.00

Vini Frizzanti

MÜLLER THURGAU	Concilio – TRENTINO	21.00
MÜLLER THURGAU Spumante	Mezzacorona – TRENTINO	22.00
PROSECCO di Valdobbiadene Docg	Gemin – VENETO	23.00
PROSECCO di Valdobbiadene Docg	Bortolamiol – VENETO	23.00

Vini Bianchi Trentini

NOSIOLA	"Le Frate" - Pravis		20.00
	Poli Giovanni		20.00
	Fanti		23.00
PINOT BIANCO	 <u>BIOLOGICO</u> Salvetta		27.00
	Maso Salengo		20.00
	Rotaliana		20.00
	"Sei Pergole" - Zeni		22.00
PINOT GRIGIO	Mezzacorona	0,375	11.00
	Maso Salengo		20.00
	"Perer" - Longariva		24.00
PINOT GRIGIO RAMATO	"Graminè" - Longariva		25.00
CHARDONNAY	Pravis	0,375	11.00
	Mezzacorona		20.00
	Maso Salengo		20.00
	"Perer" - Longariva		24.00
	"Opera" - Grigoletti		26.00
VELTLINER Cembrani d'Autore	Alfio Nicolodi		22.00
MÜLLER THURGAU	Mezzacorona		20.00
	Pelz		22.00
	Fontana Graziano		22.00
RIESLING	Nicolodi		21.00
	Istituto Agrario San Michele		22.00
	Pravis		21.00
KERNER	 <u>BIOLOGICO</u> "Piazzole" - Zeni		24.00
	Istituto Agrario San Michele		23.00
	"Teramara" - Pravis		23.00
SAUVIGNON	 <u>BIOLOGICO</u> "Blanc" - Toblino		23.00
	Mezzacorona		21.00
	Istituto Agrario San Michele		24.00
TRAMINER AROMATICO	Pravis		24.00
	Bellaveder		26.00
GEWÜRZTRAMINER	Fanti		28.00
INCROCIO MANZONI 6.0.13	 Pravis		22.00
SOLARIS Naran			

Vini Bianchi Trentini

UVAGGI BIANCHI	708 Km Cembrani Bianco – Cembrani D.O.C. da uve Müller Thurgau e Riesling	22.00
	Olivar – Cesconi da uve Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay	29.00
	 BIOLOGICO Pritianum – Fanti da uve Chardonnay, Manzoni Bianco	28.00

Vini Bianchi Alto Adige

WEISSBURGUNDER	Rottensteiner	23.00
 RIESLING VALLE ISARCO	Villscheider	27.00
SYLVANER	Abbazia Novacella	25.00
KERNER	Valle Isarco - Villscheider	26.00
GEWÜRZTRAMINER	Rottensteiner	24.00
GEWÜRZTRAMINER	 BIOLOGICO Caldaro – Lieselehof	35.00

Vini Rosati

SCHIAVA	Concilio – Trentino	20.00
	Poli Giovanni – Trentino	20.00
LAGREIN ROSATO	Mezzacorona – Trentino	20.00
PINOT NERO ROSATO	“Broili” –Zeni – Trentino	25.00
TEROLDEGO ROSATO	De Vescovi – Trentino	22.00
LAGREIN KRETZER	Rottensteiner – Alto Adige	24.00

Vini Rossi Trentini

ROSSARA BIO 	 BIOLOGICO – Zeni	23.00
GROPPELLO DI REVÒ 	Zadra Augusto	23.00
MARZEMINO	Maso Salengo	21.00
	Grigoletti	21.00
	Battistotti	22.00
	Simoncelli	21.00
	Longariva	28.00
	“Pojemà” - Rosi	34.00
TEROLDEGO ROTALIANO	Mezzacorona 0,375	11.00
	Mezzacorona	20.00
	Rotaliana	20.00
	Fedrizzi	24.00
	Riserva Mezzacorona	25.00
	“Lealbere” – Zeni	25.00
	De Vescovi Ulzbach	28.00
	“Maso Cervara” – Cavit	38.00
LAGREIN	Mezzacorona	20.00
	Simoncelli	20.00
	Fedrizzi	24.00
	 BIOLOGICO – Francesco Poli	30.00
REBO	Istituto Agrario San Michele	23.00
CABERNET FRANC	Simoncelli	21.00
CABERNET SAUVIGNON	Mezzacorona	20.00
	Maso Salengo	21.00
	Istituto Agrario San Michele	23.00
	Riserva “Marognon” - Longariva	38.00
SAN LORENZO vino leggero 	(12,5% gradi) – Sersl	21.00
FOJA TONDA Casetta 	Armani	24.00
FRANCONIA antico vitigno dell’arco alpino 	“Destrani” - Pravis	23.00

Vini Rossi Trentini

PINOT NERO	 BIOLOGICO Cantina Toblino	23.00
	Mezzacorona	24.00
	 BIOLOGICO La Casa del Picchio Verde	28.00
	Fontana	28.00
	"Madruzzo" – Pravis	29.00
SYRAH	 BIO VEGAN – Vallarom	34.00
	"Syrae" – Pravis	30.00
MERLOT	Maso Salengo	21.00
	Riserva "Tovi" – Longariva	28.00
	"Antiche Vigne" – Grigoletti	30.00
	"Villa Gresti" – T. San Leonardo	40.00
	"Terre di San Leonardo" – T. San Leonardo	30.00
	"Navesel" – Simoncelli	28.00
	"Portico Rosso" – Fanti	34.00
	"Castel S.Michele" – Ist. Agrario S. Michele	34.00
	"Esegesi" – Rosi	40.00
	"Tre Cesure" – Longariva	38.00
UVAGGI ROSSI Cabernet, Merlot	"San Leonardo" – Tenuta S. Leonardo	95.00
	 BIO VEGAN "Fuflus" – Vallarom	32.00
	da uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Syrah	
	Barbanico – Balter	32.00
	da uve Cabernet, Merlot e Lagrein	
	Marte – Salizzoni	32.00
	da uve Marzemino, Teroldego	
	"Nero Fino" – Mezzocorona	25.00
	da uve Teroldego e Lagrein	
	"eLimarò" – Toblino	30.00
UVAGGI ROSSI	da uve Rebo e altri incroci Rigotti	

Vini Rossi Alto Adige

ST. MAGDALENER	Abbazia Novacella	23.00
	Abbazia Novacella	28.00
	Muri Gries	28.00
LAGREIN	Haas Franz	34.00
	Abbazia Novacella	30.00
	Haas Franz	39.00
	"Meczan" – Hofstatter	34.00
BLAUBURGUNDER		

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	22.00
FRIULANO C.O.F. Tocai	Grillo– FRIULI VENEZIA GIULIA	23.00
ORTRUGO Frizzante	Torre Fornello – EMILIA ROMAGNA	21.00
PIGNOLETTTO Frizzante	Lodi Corazza – EMILIA ROMAGNA	21.00
VERDICCHIO CASTELLI JESI CLASSICO	"Valle delle Lame" – Vignamato – MARCHE	22.00

ROSSI

BARBARESCO ROCCHES MERUZZANO	Orlando Abrigo – PIEMONTE	44.00
BAROLO	Virna Borgogno – PIEMONTE	48.00
BARBERA Bricco del Conte	Castello di Uviglie – PIEMONTE	22.00
AMARONE	Brigaldara – VENETO	60.00
CABERNET FRANC GRAVE	Tenuta Pinni – FRIULI VENEZIA GIULIA	24.00
LAMBRUSCO SECCO	Cantina Gualtieri – EMILIA ROMAGNA	21.00
LAMBRUSCO Amabile	Cantina Gualtieri – EMILIA ROMAGNA	21.00
BONARDA Vivace Colli Piacentini	Torre Fornello – EMILIA ROMAGNA	21.00
GUTTURNIO Vivace Colli Piacentini	Torre Fornello – EMILIA ROMAGNA	21.00
CHIANTI CLASSICO	Fattoria di Rodano – TOSCANA	28.00
CHIANTI COLLI SENESI Arciduca	 <u>BIOLOGICO</u> Cappellasantandrea – TOSCANA	24.00
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO	 <u>BIOLOGICO</u> Il Conventino – TOSCANA	30.00
BRUNELLO DI MONTALCINO	Palazzo – TOSCANA	58.00
ROSSO CONERO	Strologo Silvano – MARCHE	24.00
MONTEFALCO ROSSO	Adanti – UMBRIA	24.00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	 <u>BIOLOGICO</u> Torre dei Beati – ABRUZZO	26.00
FUORE ROSSO	Marisa Cuomo – CAMPANIA	30.00
 ARMACIA	"Il Vino dei Terrazzamenti" - Enopolis Costa Viola – CALABRIA	28.00
CACC' E MMITTE DI LUCERA Agramante	 <u>BIO VEGAN</u> Petrilli – PUGLIA	32.00
ETNA ROSSO Tenuta San Michele	Murgo – SICILIA	36.00
NEROD'AVOLA	Firriato – SICILIA	24.00
 CARIGNANO DEL SULCIS Baie di Palmas	Santadi – SARDEGNA	24.00

Vini da Dessert e Meditazione

S. VIGILIO Spumante	Cavit		23.00
MOSCATO GIALLO	 BIOLOGICO Cantina Toblino		23.00
	Casata Monfort	0,500	28.00
MOSCATO ROSA	Maso Bergamini	0,375	28.00
	"Vigneto Rosa" - Zeni	0,375	35.00
GOLD TRAMINER	Cantina Toblino	0,500	28.00
VINO SANTO	Poli Giovanni	0,375	40.00
	Pedrotti	0,375	46.00
	"Arele" - Pravis	0,375	44.00
ASTI SPUMANTE	Gancia - Piemonte		23.00
PASSITO DI PANTELLERIA "Hira"	Colosi - Sicilia	0,500	32.00

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.hotelcervedale.it*