TRENTINO

Piana Rotaliana
Königsberg

Le nostre eccellenze

Wine&Food

Piana Rotaliana
Königsberg

Situata nel cuore del Trentino,
in posizione centrale rispetto alle sue
vallate, la Piana Rotaliana Königsberg
è un giardino da cui nascono vere
eccellenze enogastronomiche.

Lying in the heart of Trentino at the confluence
of its main valleys, the Piana Rotaliana Königsberg
is a veritable garden of gastronomic delights
and fine wines.

Im Herzen des Trentino ist die Ebene Piana
Rotaliana Königsberg, im Vergleich zu ihren
Seitentälern zentral gelegen, ein Garten Eden,
in dem hervorragende önogastronomische
Produkte gedeihen und erzeugt werden.

Le eccellenze della Piana Rotaliana Königsberg

Questa è terra di vini dalle qualità sorprendenti, quali il Teroldego Rotaliano e la Nosiola, ma anche di quello che è forse uno dei migliori spumanti italiani, il Trento DOC Metodo Classico. È qui che si distilla, secondo tradizione, la rinomata grappa ed è sempre qui che fermentano nuove birre artigianali. In questa terra cresce la mela trentina e, solo qui, il delicato Asparago Bianco di Zambana.

Excellent products from the Piana Rotaliana Königsberg

This is a land of exceptionally high-quality wines, such as Teroldego Rotaliano and Nosiola, as well as what is probably one of Italy's finest sparkling wines, Trento DOC Classical Method. It is where renowned grappas are distilled using traditional methods and also where new craft beers are brewed. In this land Trentino apples grow and only here is found the delicate Zambana Asparagus.

Die Highlights der Piana Rotaliana Königsberg

Die Muttererde von exquisiten Weinen, u. a. von Teroldego Rotaliano und Nosiola, aber auch von einem der besten italienischen Spumanti, dem Trento DOC Metodo Classico. Hier wird traditionsgemäß der renommierte Grappa gebrannt und neue Biere handwerklich gebraut. Auf diesem Boden gedeihen die Trentiner Äpfel und der feine Spargel aus Zambana.

VINO
WINE
WEIN

2
Antichi vitigni
Old grape varieties
Alte Rebsorten

PAGE 8

TRENTO DOC

1
Metodo unico
Unique Method
Einzigartige Methode

PAGE 19

GRAPPA TRENTINA

Dal / Since / Seit
1850

PAGE 25

BIRRA ARTIGIANALE
CRAFT BEER
CRAFT BIER

Dal / Since / Seit
2013

PAGE 27

ASPARAGO BIANCO
WHITE ASPARAGUS
WEIßER SPARGEL

Solo / Only / Nur
14 ha

PAGE 31

MELA
APPLE
APFEL

10
Varietà
Varieties
Apfelsorten

PAGE 35

Vino

Un territorio vocato

Da più di due millenni la coltivazione della vite caratterizza il territorio della Piana Rotaliana Königsberg come uno dei più vocati del Trentino. Qui, infatti, vi è la più importante concentrazione di aziende vitivinicole a livello provinciale, che da generazioni producono vini bianchi, rossi e rosati, fermi e spumanti.

Wine
A privileged region

Grapevines have been cultivated in the Piana Rotaliana Königsberg for more than two millennia making it one of the finest wine growing areas of Trentino. It has the highest concentration of wine estates in the province, where white, red and rosé, still and sparkling wines have been produced for generations.

Wein
Ein prädestiniertes Gebiet

Seit mehr als zwei Jahrtausenden prägt die Zucht der Reben das Gebiet der Piana Rotaliana Königsberg. Eines der prädestinierten Gebiete des Trentino. In dieser Gegend sind die auf Landesebene bedeutendsten Weinbau- und Weinerzeugungsbetriebe beheimatet, die seit Generationen stille Weiß-, Rosè- und Rotweine sowie Spumanti vinifizieren.

Vini Rossi DOC e IGT
RED WINES / ROTWEINE

- TEROLDEGO ROTALIANO
- LAGREIN
- REBO
- MERLOT
- PINOT NERO
- CABERNET
- SORNI ROSSO

Vini Rosati DOC e IGT
ROSÉ WINES / ROSÉ WEINE

- TEROLDEGO ROTALIANO KRETZER
- LAGREIN KRETZER
- SCHIAVA
- ROSSARA

Vini Bianchi DOC e IGT
WHITE WINES / WEISSWEINE

- NOSIOLA
- MÜLLER THURGAU
- TRAMINER AROMATICO
- CHARDONNAY
- PINOT GRIGIO
- PINOT BIANCO
- SAUVIGNON BIANCO
- RIESLING
- KERNER
- JOHANNITER
- MANZONI BIANCO
- MOSCATO GIALLO
- SORNI BIANCO

Spumante
SPARKLING WINE / SPUMANTE

- TRENTO DOC METODO CLASSICO

DOVE ACQUISTARE
SALES / VERKAUF

Aquila Nera	Via Roma, 2 - SAN MICHELE ALL'ADIGE	+39 0461 651165
Enoteca Amobacco	Via Dante Alighieri, 24 - MEZZOCORONA	+39 0461 606761
Enoteca Tonetti	Via Cavalleggeri Udine, 5 - MEZZOLOMBARDO	+39 349 6238942

Teroldego Rotaliano DOC

Vino principe del Trentino

Prima DOC varietale (1971), nonché la più piccola. Protagonista indiscusso dell'enologia provinciale, il Teroldego Rotaliano è considerato il Principe dei vini del Trentino e si contraddistingue per il suo colore rosso rubino intenso e il suo profumo fruttato. Un vino vigoroso, dotato di buona tannicità e corpo, che esprime al massimo le sue qualità in Piana Rotaliana, dove questo vitigno autoctono viene coltivato sin dal 1500, grazie alle particolari caratteristiche del terreno formatosi in seguito all'azione del ghiacciaio e del torrente Noce.

The Prince of Trentino wines

Trentino's first varietal DOC (1971) and the most renowned of the province's wines, Teroldego Rotaliano is known as the Prince of Trentino wines. Grown in just a small area, it is characterised by its intense ruby red colour and fruity fragrance. This is a robust wine with good tannin and body that attains its highest potential in the Piana Rotaliana, where this native grape variety has been cultivated since 1500 aided by the particular characteristics of a terrain formed by the action of glaciers and the Noce torrent.

Der Fürst der Trentiner Weine

Der erste DOC-Wein (1971), aus der gleichnamigen, nur hier wachsenden Rebsorte, zweifelsohne der unbestrittene Protagonist der Önologie auf Landesebene, ist der Teroldego Rotaliano, auch als Fürst der Trentiner Weine bekannt.
Er zeichnet sich durch sein intensives Rubinrot und sein fruchtiges Bouquet aus.
Ein kräftiger, vollmundiger Rotwein, mit ausgewogenem Tanningehalt, dessen exquisite Vorzüge sich am besten in der Piana Rotaliana entfalten.
Dort wird, wegen der Besonderheiten des Terrains, die auf die Gletscheraktivität und den Wildbach Noce zurückzuführen sind, diese autochtone Rebsorte schon seit 1500 angebaut.

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET / WEINSTECKBRIEF

Colore: rosso rubino intenso, profondo, ricco, con riflessi granati che cambiano d'intensità a seconda della maturazione.

Profumo: fragranze di frutta matura, intense e variegate, che richiamano la mora selvatica, il ribes, l'amarena e il lampone, con il classico esclusivo sentore di note di caffè, cuoio e liquirizia nelle riserve.

Gusto: fine quanto possente, leggermente tannico, minerale e vivace; di sapore asciutto, sapido con un perfetto equilibrio tra piacevolezza e concentrazione.

Abbinamenti gastronomici: ottimo, se giovane, con primi piatti elaborati, secondi di carni rosse o bianche; le riserve si sposano perfettamente con piatti più importanti, quali arrosti, brasati, selvaggina e formaggi saporiti.

Temperatura di servizio consigliata: 16-18 °C se giovane, 18-20 °C se maturo.

Colour: deep, rich, dark, vivid red, soft garnet which changes in intensity with aging.

Aroma: intense, variegated, fragrances of ripe fruit, recalling wild blackberry, currant, cherry, and raspberry; mature wines have classic notes of coffee, leather, and liquorice.

Taste: full body, fine, powerful, slightly tannic, mineral and lively; dry, savoury flavour with a perfect balance of pleasantness and concentration.

Food matches: if young, excellent with elaborate first courses, second courses of red or white meats; reserves go well with more robust dishes such as roasts, braised meats, game and tasty cheeses.

Serving temperature: 16-18 °C if young, 18-20 °C if mature.

Farbe: brillantes Rubinrot mit Schattierungen, die der Reifung entsprechend variieren.

Bouquet: intensives Aromenspektrum, das an reife Beeren erinnert - wilde Brombeere, Heidelbeere und Himbeere - mit der klassischen, ihm eigenen Note nach Café, Leder und Lakritze, speziell bei den Teroldego-Auslesen, die zur langen Lagerung bestimmt sind.

Geschmack: fein und dennoch körperreich, mit harmonischer Textur, einer Fülle von Geschmacksnoten.

Gastronomische Begleiter: als Jungwein empfiehlt er sich, zum körperreichen ersten Gange und Geflügel. Als reifer Wein eignet er sich hervorragend zu Wild, gebratenem Fleisch oder gut gereiftem Käse.

Empfohlene Trinktemperatur: 16-18 °C als Jungwein, 18-20 °C gereifter Wein.

Nosiola

Il più antico vitigno bianco del Trentino

Vitigno bianco autoctono del Trentino, la Nosiola viene coltivata dal 1800 sulle dolci colline di Faedo, dei Sorni, di Pressano e di Lavis in una posizione particolarmente fortunata per l'esposizione alla luce solare e per la ventilazione dell'Ora del Garda. Dal sentore e dalla sapidità del frutto acerbo del nocciolo selvatico sembrerebbe derivare il nome *nosiola*, che significa appunto nocciola.

Trentino's oldest grape variety

A white grape variety, native to Trentino, Nosiola has been cultivated on the gently sloping hills of Faedo, Sorni, Pressano and Lavis since 1800 in a particularly felicitous position with its sunny orientation and gentle breezes from Lake Garda. The aroma and flavour are reminiscent of hazelnut, *nocciola* in Italian, from which the name *nosiola* derives.

Die älteste weiße Rebsorte des Trentino

Der Nosiola, eine weiße autochthone Trentiner Rebsorte, wird seit 1800 im sanften Hügelland von Faedo, Sorni, Pressano und Lavis angebaut, und zwar in besonders sonnigen Lagen, vom Ora-Wind des Gardasees "liebkost". Den Namen *Nosiola* verdankt der Wein vermutlich seinem leicht herben Aroma, das an die wildwachsende Haselnuss erinnert - *Nocciola* auf Italienisch.

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET / WEINSTECKBRIEF

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdolini.

Profumo: note delicate, con leggere sfumature di fiori bianchi e frutta acerba.

Gusto: secco, piacevolmente fresco, fruttato e armonico, con retrogusto leggermente ammandorlato.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, con piatti di pesce lacustre e salumi non affumicati.

Temperatura di servizio consigliata: 10-12 °C.

Colour: the wine is straw-yellow in colour with greenish reflections.

Aroma: delicate notes, with traces of white flowers and unripe fruit.

Taste: dry, pleasantly fresh, fruity and harmonious with a slightly almond aftertaste.

Food matches: excellent as an aperitif, enjoyable with lake fish dishes.

Serving temperature: 10-12 °C.

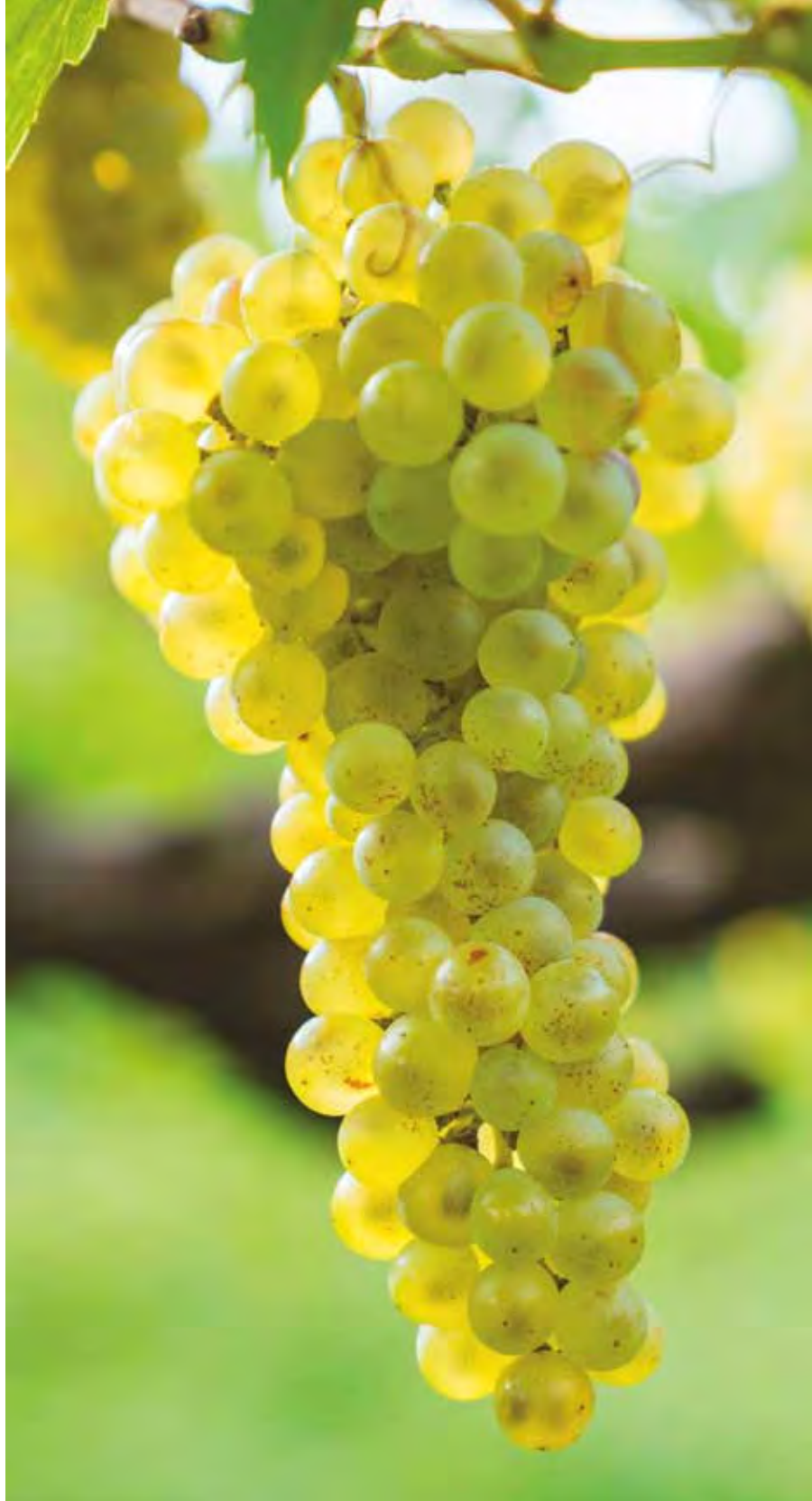
Farbe: strohgelb mit zartgrünen Reflexen.

Bouquet: sehr delikat, mit leicht blumigen Noten, die an weiße Blüten erinnern.

Geschmack: angenehm frischer Säuregehalt, fruchtig und harmonisch, mit zartbitterem Finale.

Gastronomische Begleiter: optimal als Aperitif, hervorragend zu Fischgerichten - Süßwasserfische Würsten.

Empfohlene Trinktemperatur: 10-12 °C.



Trento DOC Metodo Classico

Bollicine di montagna

Questo è uno dei prodotti più raffinati e rappresentativi del Trentino e delle sue montagne, le Dolomiti - Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO - ed al contempo una delle eccellenze della Piana Rotaliana Königsberg. Il Trento DOC Metodo Classico di montagna è caratterizzato dalle sue bollicine finissime e "prende vita" dalla maestria delle case spumantistiche che applicano e perfezionano da più di cento anni le fasi ben codificate di questo metodo.

Sparkling wine from the mountains

This is one of the most elegant of the wines typical to Trentino and the Dolomites - UNESCO Natural World Heritage Site - as well as one of the outstanding products of the Piana Rotaliana Königsberg.
Trento DOC Classical Mountain Method is characterised by very fine bubbles and it flourishes under the skilful hands of the vine growers and winemakers who have been following and perfecting the well-established Classical Method for over a hundred years.

Spumante aus den Bergen

Das ist eines der edelsten und repräsentativsten Produkte aus dem Trentino und den Dolomiten - UNESCO Welterbe - bzw. aus der Ebene Piana Rotaliana Königsberg.
Der Trento DOC Metodo Classico di Montagna zeichnet sich durch seine besonders feine Perlage aus und ist das "Meisterstück" von Winzern und Önologen, die seit mehr als einem Jahrhundert die vorgegebenen "Metodo-Classico-Regeln" anwenden und perfektionieren.

Vino base: le uve utilizzate sono principalmente Chardonnay o Pinot Nero (ma anche Pinot Bianco o Pinot Meunier) e la loro lavorazione avviene secondo il metodo classico della rifermentazione in bottiglia.

Presa di spuma (tirage): dopo la prima fermentazione, al vino base fermo vengono aggiunti zuccheri e lieviti selezionati, per dare vita alla seconda fermentazione.

Remuage: le bottiglie vengono ruotate giornalmente, in modo tale che i depositi della fermentazione si raccolgano nel collo della bottiglia (messa in punta).

Sboccatura: si procede con l'eliminazione dei lieviti esausti, che può avvenire meccanicamente o manualmente. Si effettua, infine, il rabbocco con vino di pregio e zuccheri (liqueur d'expédition), ricetta segreta di ogni casa spumantistica.

Base wine: Spumante Metodo Classico Trento DOC is made mainly from Chardonnay grapes (although Pinot Nero, Pinot Bianco and Pinot Meunier are also used) according to the classical method of fermentation in the bottle.

Tirage: after the first fermentation, selected sugars and yeasts are added to the base wine setting off the second fermentation to produce a natural sparkling wine.

Remuage: the bottles are inverted and turned every day (riddling) so that the deposits from the fermentation collect in the neck of the bottle.

Disgorgment: the yeast is then disgorged from the bottle, either mechanically (à la glace, that is, by freezing the neck of the bottle which pushes out the cap) or manually (à la volée, uncapping the bottle by hand). The bottle is then topped up with premium wine and sugars (liqueur d'expédition), each spumante producer having their own secret recipe.

Sekt Grundwein: zur Produktion von Spumante Metodo Classico Trento DOC wird überwiegend die Rebsorte Chardonnay verwendet (aber auch Pinot Nero, Pinot Bianco oder Pinot Meunier). Die Erzeugung erfolgt nach der klassischen Methode, d. h. als Flaschengärung.

Tirage: nach einer ersten Gärung werden dem Basiswein Zucker und selektierte Hefenzugesetzt, die eine zweite Gärung (die Schaumbildung) auslösen.

Remuage: im Lagerkeller werden die Flaschen im Rüttelpult täglich gerüttelt (remuage), sodass die Hefeabsonderungen in den Flaschenhalssinken.

Degorgieren: nach einem Kältebad wird der Kronkorken entfernt und die abgestorbene Hefe durch das Degorgieren beseitigt. Dies erfolgt entweder mechanisch (Eisbad – à la glace – für den Flaschenhals und Entfernung des Korkens) oder von Hand (à la volée). Schließlich ist die Dosage an der Reihe mit prestigeträchtigem Wein- und Zuckerzusatz (liqueur d'expédition), wobei jede Spumante-Kellerei ihr eigenes Geheimrezept hat.

ALLA SCOPERTA DELLE CANTINE IN TEMPO DI VENDEMMIA

Nei mesi di settembre e ottobre alcune aziende vitivinicole della Piana Rotaliana Königsberg aprono le loro porte a chi desidera vivere in prima persona il fermento del tempo di vendemmia. Le attività di raccolta e di assaggio dell'uva, i picnic in vigna e le degustazioni con i viticoltori regaleranno emozioni uniche!

Visit the wineries during the grape harvest

In September and October some of the wineries and distilleries in the Piana Rotaliana Königsberg are open to visitors wanting to get involved in the excitement of the grape harvest. Enjoy the special experiences of picking and tasting the grapes, picnics in the vineyard and wine tastings with the producers!

Eine Entdeckungsreise durch die Kellereien während der Weinlese

In den Monaten September und Oktober öffnen einige Kellereien und Brennereien in der Piana Rotaliana Königsberg ihre Pforten für alle, die hautnah die quirlige Weinlese erleben möchten. Weinlese und Traubenproben, Picknick in den Weingärten und Weinproben mit den Winzern schenken unvergessliche Tage!

Info:
+39 0461 1752525
info@pianarotaliana.it

Grappa Trentina

Distillerie storiche

La Piana Rotaliana Königsberg è una delle aree più importanti anche per la produzione della grappa trentina, ospitando storiche e rinomate distillerie.
L'esperienza tecnica dei distillatori, l'uso di alambicchi discontinui a bagnomaria e l'impiego di vinacce particolarmente ricche e fresche (tra cui spiccano quelle di Teroldego) sono gli ingredienti che permettono di produrre grappe di alta qualità.

Time-honoured distilleries

The Piana Rotaliana Königsberg is also one of the most important areas of production of Trentino grappa and boasts renowned, historic distilleries. The distillers' technical experience, the use of discontinuous bain-marie stills and a particularly rich, fresh pomace (especially from Teroldego grapes) are the ingredients that go into producing high quality grappas.

Historische Brennereien

Die Piana Rotaliana Königsberg ist aber auch eine der wichtigsten Gebiete, wenn es um Trentiner Grappa geht. Historische und renommierte Brennereien haben hier ihren Firmensitz. Das technische Know-how der Brenner, die Verwendung von diskontinuierlichen Brennkolben im Heizbad sowie äußerst gehaltvoller und frischer Trester (insbesondere Teroldego-Trester) sind die Ingredienzen, die die Produktion von hochwertigem Grappa ermöglichen.

Birra artigianale

In questa zona vocata per la viticoltura, dal 2013 sono nati anche alcuni birrifici artigianali che riprendono la produzione trentina, interrotta intorno agli anni 50 del secolo scorso. Una tradizione che rivive arricchita da forti elementi di sperimentazione, quali inediti accostamenti al mondo del vino, che danno vita a prodotti del tutto particolari e di grande qualità.

Craft beer

Since 2013, several craft breweries have set up business in this wine producing area, reviving the production of beer in Trentino after being abandoned in the 1950s. But the tradition has been revitalised with a high degree of experimentation, such as new and unusual combinations with wine, to produce very special products of high quality.

Craft Bier

In diesem für den Weinbau prädestinierten Gebiet wurden seit 2013 auch einige handwerkliche Brauereien gegründet. Sie nahmen die Trentiner Produktion wieder auf, die um die 50er Jahre des vergangenen Jahrhunderts eingestellt wurde. Eine Tradition, die jedoch durch starke Elemente der Experimentierfreudigkeit bereichert wird, wie z. B. durch bisher unbekannte Kombinationen mit der Weinwelt, die ganz besondere, erstklassige Produkte hervorbringen.

DOVE ACQUISTARE
SALES / VERKAUF

Aquila Nera Via Roma, 2 - SAN MICHELE ALL'ADIGE	+39 0461 651165
Drink World Corso del Popolo, 2 - MEZZOLOMBARDO	+39 333 4646864

Gastronomia

La qualità delle produzioni orto-frutticole trentine si ritrova anche in Piana Rotaliana Königsberg, dove prende le forme dell'Asparago Bianco di Zambana e della mela. Il quadro gastronomico è completato da carni, salumi e formaggi tipici della tradizione locale.

Gastronomy

The high quality we expect of Trentino's fruit and vegetables extends also to the Piana Rotaliana Königsberg's apples and the renowned Zambana White Asparagus. The gastronomic picture is completed by traditional local meats, preserved meat products and cheeses.

Gastronomie

Auf Qualität ausgerichteten Trentiner Obst- und Gemüseanbau gibt es auch in der Ebene Piana Rotaliana Königsberg, und zwar in Form von Weißem Spargel aus Zambana und Äpfeln. Die gastronomische Palette wird durch landestypische Produkte wie Fleisch, Wurst und Käse vervollständigt.

Asparago Bianco di Zambana

Il nostro Asparago Bianco

Vera e propria prelibatezza della gastronomia trentina, l'Asparago Bianco di Zambana cresce nei terreni sabbiosi lasciati negli anni dal fiume Adige e dal torrente Noce. Le particolari condizioni del clima e la terra in cui nasce rendono questo ortaggio, noto fin dagli inizi dell'Ottocento, unico per delicatezza, tenerezza e assenza di fibra. Grazie al metodo di coltivazione, l'asparago di Zambana è completamente bianco e viene raccolto a mano da inizio aprile a metà maggio. Annoverato tra i prodotti dell'Arca del Gusto di Slow Food e nell'Atlante dei prodotti tradizionali del Trentino, è anche certificato dal marchio De.Co. (Denominazione Comunale).

Our White Asparagus

One of Trentino's genuine gastronomic delicacies, Zambana White Asparagus grows in the sandy soils deposited over the years by the Adige river and Noce stream. Renowned since the beginning of the 19th century, this fibre-free vegetable is unique in its delicate taste and tenderness, which it gets from the climate and the soil where it grows. The method of cultivation results in a completely white Zambana asparagus, which is harvested by hand from early April to mid-May. Featuring among the products of Slow Food's Ark of Taste and in the Atlas of traditional Trentino products, it has De.Co. (local designation) certification too.

Unserer WieBer Spargel

Eine authentische Delikatesse der Trentiner Gastronomie ist der Weiße Spargel aus Zambana. Er wächst im sandhaltigen Terrain, das im Laufe der Zeit durch die Etsch und Noce Flüsse angeschwemmt wurde. Dieses schon zu Beginn des 19. Jh. bekannte Gemüse, ist dank des besonderen Klimas und der Bodenbeschaffenheit einzigartig, mit seinem delikaten Geschmack und völlig faserfrei. Aufgrund der Anbaumethode ist der Spargel aus Zambana vollständig weiß und wird von Anfang April bis Mitte Mai von Hand geerntet. Er zählt zu den erlesenen Produkten der Arca del Gusto di Slow Food und zu den traditionellen Trentiner Produkten im Gastronomie-Atlas, auch mit dem Markenzeichen De.Co. (Standortbezeichnung).

ASPARAGI, DALLA TERRA ALLA TAVOLA

La coltivazione dell'asparago bianco è un'attività artigianale condotta con passione dagli asparagicoltori di Terre d'Adige. Questi, nei mesi di aprile e maggio, accolgono gli ospiti nei campi per fargli toccare con mano la terra, sperimentare la particolare tecnica di raccolta e infine degustare il tipico risotto all'asparago.

Asparagus, from the field to the table

White asparagus is cultivated with great passion by the artisan asparagus growers of Terre d'Adige. In April and May they welcome visitors to the fields to let them feel the earth with their hands, get to know their particular harvesting techniques, and at the end - taste the local asparagus risotto!

Spargel vom Feld auf den Tisch

Zucht und Ernte des weißen Spargels von Zambana erfolgen ausschließlich von Hand, dank der Hege und Pflege der Spargelzüchter an den Ufern der Etsch. Im April und Mai sind Besucher in ihren Spargelfeldern stets willkommen, um eigenhändig an der Spargelernte teilzunehmen und die besonderen Zuchtmethoden, sowie schließlich den typischen Risotto mit Spargel kennenzulernen.

Info:
+39 0461 1752525
info@pianarotaliana.it

Apertura stagionale (aprile-maggio)
Seasonal opening (April-May)
Saisonbedingt geöffnet (April-Mai)

DOVE ACQUISTARE
SALES / VERKAUF

Punto vendita Asparago Bianco di Zambana De.Co.
Via per Zambana Vecchia - ZAMBANA VECCHIA - TERRE D'ADIGE +39 340 1668640

AS.T.A. Asparagicoltori Trentini Associati
Via Nazionale - LAVIS +39 339 7268022
Chiosco nei pressi della rotonda in direzione nord
Kiosk just north of the roundabout / Kiosk beim Kreisverkehr in nördliche Richtung

La nostra mela

In Valle dell'Adige la mela viene prodotta in grandi quantità e reinterpretata in tutte le sue più deliziose varianti: dai succhi, alle chips di mela essiccata, alle composte e molto altro. Le varietà più rappresentative sono: Golden, Red Delicious, Gala, Granny Smith, Fuji, Morgenduft e Braeburn. Se coltivate secondo le linee della Produzione Integrata, si possono fregiare del marchio IGP "Mele del Trentino".

Our apples

The Adige Valley produces vast quantities of apples and a wide range of delicious apple products, including juices, dried apple pieces and preserves. The most common varieties are Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Granny Smith, Fuji, Morgenduft and Braeburn. If grown according to Integrated Production principles, they can display the "Mele del Trentino " (Trentino Apples) IGP label.

Unser Apfel

Im Etschtal wird eine große Menge von Äpfeln produziert und in köstliche Varianten reinterpretiert: Säfte, Chips aus getrockneten Äpfeln, Kompott und v. m. Die meist vertretenen Sorten sind Golden- und Red-Delicious, Gala, Granny Smith, Fuji, Morgenduft und Braeburn. Produkte aus integrierten Anbaumethoden erhalten das Markenzeichen IGP "Äpfel aus dem Trentino".

DOVE ACQUISTARE MELE E PRODOTTI DERIVATI

WHERE TO BUY APPLES AND APPLE PRODUCTS
VERKAUF VON ÄPFELN UND IHREN FOLGEPRODUKTEN

Agriturismo La Fagitana Via Case Sparse Località Tho, 13 - FAEDO - SAN MICHELE ALL'ADIGE	+39 0461 651025
Azienda Agricola Vettoretto Via San Marco, 11 - MEZZOCORONA	+39 380 3264265
Bellasifrut Via Zarga, 69 - LAVIS	+39 347 1052006
Floricoltura Piazzera Località Quadrifoglio, 5/A - NAVE SAN ROCCO - TERRE D'ADIGE	+39 0461 870500
Floricoltura Valentino Roncador Via Trento, 57 - MEZZOLOMBARDO	+39 0461 602443
La Mela Vispa Località Torbisi, 3/1 - LAVIS	+39 0461 241820
La Trentina Via Don Guetti, 2 - LAVIS	+39 0461 240392
Maso del Gusto Via Maso del Gusto, 2 - NAVE SAN ROCCO - TERRE D'ADIGE	+39 0461 870534
Mela Valentina Via Tonale, 110 (presso Cantina Rotari) - SAN MICHELE ALL'ADIGE	+39 0461 616318

Il territorio vitivinicolo tra tradizione e innovazione

The wine-growing region embracing tradition and innovation

Das Weinbaugebiet zwischen Tradition und Innovation

Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina

Nato nel 1968 nella suggestiva cornice dell'antico convento agostiniano di San Michele all'Adige, il Museo presenta un ricco percorso espositivo che si snoda in 43 sale, suddivise in 25 sezioni che raccolgono circa 12.000 oggetti della tradizione rurale trentina, tra le quali si segnala la sezione dedicata a viticoltura, enologia e distillazione.

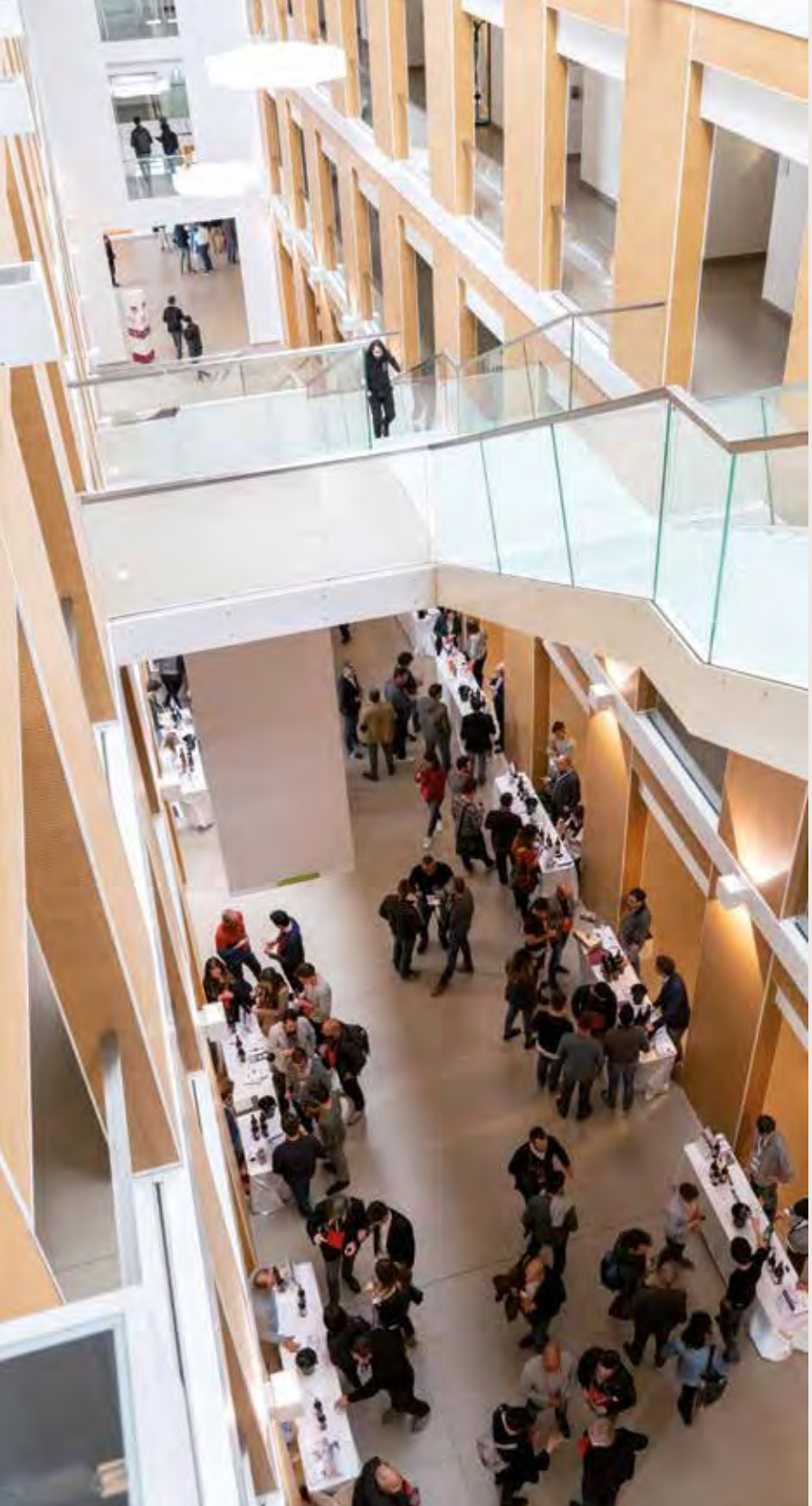
Trentino Folklife Museum

Founded in 1968 in the evocative setting of the old Augustinian convent of San Michele all'Adige, the Museum houses a vast exhibition over 43 rooms divided into 25 sections displaying around 12,000 objects relating to Trentino's rural traditions, including a section dedicated to vine cultivation, wine making and distillation.

Trentiner Volkskundenmuseum

Das Museum - 1968 im eindrucksvollen Ambiente des antiken Augustinerklosters in San Michele all'Adige gegründet, verfügt über einen interessanten Ausstellungsbereich - in 43 Sälen untergebracht und in 25 Abteilungen unterteilt - mit etwa 12.000 Exponaten aus der bäuerlichen Tradition des Trentino, u. a. auch eine dem Weinbau und der -erzeugung sowie der Destillation gewidmete Sektion.

Info: www.museosanmichele.it



Fondazione Edmund Mach

La Fondazione Edmund Mach opera nei settori chiave dell'agricoltura, dell'ambiente e degli alimenti con attività di ricerca, formazione e trasferimento tecnologico. Ente strumentale della Provincia autonoma di Trento, prosegue scopi e attività dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, fondato il 12 gennaio 1874 e imperniato sul modello tedesco di convivenza tra ricerca e formazione che lo rende un unicum a livello nazionale. È una vera e propria cittadella dell'agricoltura che si estende su campus di circa 14 ettari con aule, serre, laboratori, uffici e 70 ettari di area verde.

The Edmund Mach Foundation

The Edmund Mach Foundation operates in the key sectors of agriculture, the environment and food and carries out research, education and training, and technology transfer activities. An operational body of the Autonomous Province of Trento, it carries forward the aims and activities of the Agricultural Institute of San Michele all'Adige, founded on 12th January 1874 on the German model of coexistence between research and education, the only one in Italy. This veritable citadel of agriculture is spread over a campus of around 14 hectares that includes lecture rooms, greenhouses, laboratories and offices, and 70 hectares of green spaces.

Die Edmund Mach Stiftung

Die Edmund Mach Stiftung umfasst Schlüsselsektoren von Landwirtschaft, Umwelt und Lebensmitteln in den Bereichen Forschung, Bildung und technologische Übertragung. Eine öffentliche Einrichtung der Autonomen Provinz Trento, die die Zielsetzungen und Tätigkeiten des Landwirtschaftsinstituts in San Michele all'Adige fortsetzt. Dieses wurde am 12. Januar 1874 gegründet und vereint, nach deutschem Modell, Forschungsarbeit und Bildungswesen, einzigartig auf nationaler Ebene.
Eine wahre Hochburg der Landwirtschaft, die sich auf einem Campus von ca. 14 ha ausdehnt mit Aulen, Gewächshäusern, Laboren, Büros und 70 ha Grünland.

Info: www.fmach.it

Per visite, acquisti o degustazioni presso le cantine si consiglia di verificare gli orari di apertura contattando direttamente le aziende.

For all visits, purchases and tastings at the wineries we recommend contacting them directly to check their opening times.

Für Besichtigungen, Einkäufe oder Degustationen in den Kellereien sowie Öffnungszeiten informieren Sie sich bitte direkt bei den jeweiligen Betrieben.

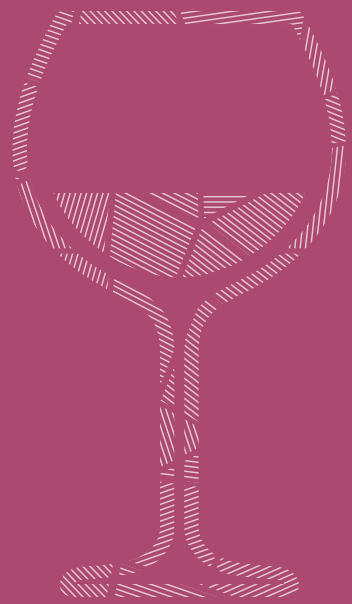
Simboli Servizi
Guide to the symbols
Dienstleistungen - Symbole

Degustazione su prenotazione
Tasting with prior booking
Degustationen auf Vorbestellung

Negozio
Sales point
Verkaufsstellen

Vendita diretta
Direct sales
Direktverkauf

Visite guidate su prenotazione
Guided visits with prior booking
Führungen auf Vorbestellung



Cantine

Wineries ◎ Kellereien

1 Barone de Cles

+39 0461 601081

Corso Mazzini, 18 - MEZZOLOMBARDO

PAGE 89

2 Bellaveder

www.bellaveder.it +39 0461 650171

In posizione panoramica sulla Valle dell'Adige e sulla Piana Rotaliana, l'azienda si trova immersa tra i vigneti in un paesaggio unico e suggestivo che si ritrova negli eleganti vini prodotti.

Adige Valley and the Piana Rotaliana, the estate and its surrounding vineyards are set in a landscape that is as unique and enchanting as the elegant wines it produces.

Mit herrlichem Blick auf das Etschtal und die Piana Rotaliana, inmitten einer von Weingärten geprägten Landschaft, die sich in den produzierten eleganten Weinen widerspiegelt.

PAGE 92

Maso Belvedere, 1 - FAEDO - SAN MICHELE ALL'ADIGE

3 Betta Luigino

+39 335 5925728

Via IV Novembre, 54 - MEZZOCORONA

PAGE 90

4 Bolognani

+39 0461 246354

Via Stazione, 19 - LAVIS

PAGE 94

5 Cembrani DOC

www.cembranidoc.it +39 393 5503104

In Val di Cembra operano viticoltori e distillatori che rispettano e conservano l'antica tradizione perpetuata tramite la coltivazione delle viti su terrazzamenti in muro a secco.

The Val di Cembra's winemakers and distillers cherish and maintain an ancient tradition with vines cultivated on dry-stone-walled terraces.

Im Val di Cembra folgen Winzer und Brenner seit ewigen Zeiten, auf den von Trockenmauern abgestützten Rebflächen den Tradtitionen ihrer Väter.

PAGE 95

Viale IV Novembre, 52 - CEMBRA LISIGNAGO

Cantine Wineries ◎ Kellereien

6 Cesconi

www.cesconi.it +39 0461 240355

L'azienda famigliare custodisce la tradizione viticola sulle colline di Pressano con la volontà di produrre vini di eccellenza che siano autentica espressione del territorio.

This family-run vineyard maintains the vine-growing tradition in the Pressano hills in their aspiration to produce excellent wines that perfectly express the territory.

Der Familienbetrieb setzt auf den Hügeln von Pressano seine Winzertradition fort, im Wunsch bestärkt, den exquisiten Weinen dieses authentische Terroir zu vermitteln.

PAGE 95

Via Marconi, 39 - PRESSANO - LAVIS

7 Dallona Marco

+39 335 5390349

Via Bolzano, 20 - SORNI - LAVIS

PAGE 92

8 De Vescovi Ulzbach

www.devescoviulzbach.it +39 0461 1740050

Nel 2003 Giulio, forte del legame tra storia del territorio e tradizione famigliare, ha ripreso la produzione di vini dedicandosi in modo particolare al Teroldego Rotaliano.

Attentive to the link between the region's history and family tradition, in 2003 Giulio returned to producing wines with a particular focus on Teroldego Rotaliano.

2003 besann sich Giulio auf die Familientradition - Geschichte und Terroir - und begann, u. a. mit der Vinifizierung eines erlesenen Rotweins Teroldego Rotaliano.

PAGE 90

Piazza Garibaldi, 12 - MEZZOCORONA

9 De Vigili

www.cantinadevigili.it +39 349 5543239

PAGE 89

Una tradizione famigliare antica ripresa con entusiasmo e talento da Francesco che continua la produzione di Teroldego Rotaliano allevato in zone particolarmente vocate.

Francesco has taken up an ancient family tradition with enthusiasm and talent, continuing the production of Teroldego Rotaliano from grapes grown in areas particularly suitable for this variety.

Eine antike von Winzern gepflegte Tradition, die Francesco mit der Erzeugung eines Teroldego Rotaliano aus exzellenten Anbaugebieten fortsetzt.

Via Molini, 28 - MEZZOLOMBARDO

10 Donati Marco

www.cantinadonatimarco.it +39 0461 604141

PAGE 90

Dal 1863 la famiglia Donati vinifica solo uve di propria produzione coltivate negli antichi vigneti della Piana Rotaliana. È qui che nasce il leggendario Teroldego Rotaliano Sangue di Drago.

Since 1863, the Donati family have been making wine exclusively from their own grapes grown in age-old vineyards in the Piana Rotaliana, home of the legendary Teroldego Rotaliano Sangue di Drago.

Die Familie Donati vinifiziert seit 1863 aus dem Eigenanbau in der Piana Rotaliana. Hier gedeiht der legendäre Teroldego Rotaliano Sangue di Drago – Drachenblut.

Via Cesare Battisti, 41 - MEZZOCORONA

11 Dorigati

www.dorigati.it +39 0461 605313

PAGE 90

Cinque generazioni di viticoltori e cantinieri, che si dedicano con passione da 160 anni alla produzione di Teroldego in Piana Rotaliana, con una passione innata per il Trentodoc.

Five generations of winegrowers have been passionately dedicated to producing Teroldego in the Piana Rotaliana for 160 years, with an innate passion for Trentodoc.

Fünf Generationen Winzer und Kellermeister, die sich seit 160 Jahren der Erzeugung von Teroldego in der Piana Rotaliana widmen. Besonderes Augenmerk gilt dem Trentodoc.

Via Dante, 5 - MEZZOCORONA

12 Endrizzi

www.endrizzi.it +39 0461 662672

La Cantina Endrizzi interpreta dal 1885 la storia della vitienologia trentina: visitarla è cogliere l'occasione di compiere un viaggio attraverso la storia e la cultura della vite e del vino. Degustando un calice nella nostra Vinoteca sarà possibile coniugare sensibilità ambientale, cultura enoica e piacere personale.

The Cantina Endrizzi has played a key role in the history of Trentino wine growing since 1885: visit the winery and journey through the history and culture of our vines and wines. Indulge in a glass in our Vinoteca and get a taste of environmental awareness and wine culture mixed with sheer pleasure.

Seit 1885 ist die Cantina Endrizzi einer der historischen Tragpfeiler des Trentiner Weinbaus: Die Besichtigung des Weingutes bietet Gelegenheit zu einer Zeitreise durch die Kultur der Rebe und des Weines. Eine Weinprobe in unserer Vinothek schenkt Trinkgenuss und Einblick in den nachhaltigen Anbau.

ENDRIZZI
CULTURA DEL VINO DAL 1885

L M M G V S D ● CLOSED

Località Masetto, 2 - SAN MICHELE ALL'ADIGE

PAGE 91

13 Endrizzi Elio

+39 0461 605740

Via Rotaliana, 10 - MEZZOCORONA

PAGE 90

14 Eredi di Cobelli Aldo Agritur

+39 331 9672482

Località Panizza di Sopra, 22 - SORNI - LAVIS

PAGE 92

15 Fedrizzi Cipriano

+39 393 9176536

Via IV Novembre, 1 - MEZZOLOMBARDO

PAGE 89

16 Fondazione Edmund Mach

+39 0461 615252

Via E. Mach, 1 - SAN MICHELE ALL'ADIGE

PAGE 92

17 Fontana Graziano

+39 0461 650400

Via Case Sparse, 9 - FAEDO - SAN MICHELE ALL'ADIGE

PAGE 93

18 Foradori

www.agricolaforadori.com +39 0461 601046

L'azienda, nata nel 1901, si trova a Mezzolombardo nel cuore del Campo Rotaliano. Lavora da sempre per la divulgazione e valorizzazione del vitigno autoctono Teroldego.

Established in 1901, the estate is located in Mezzolombardo in the heart of Campo Rotaliano. Our long-standing commitment is to enhance and promote the indigenous grape, Teroldego.

Zielsetzung des 1901 in Mezzolombardo, gegründeten Winzerbetriebs ist die Verbreitung und Aufwertung der autochthonen Rebsorte Teroldego.

PAGE 89

Via Damiano Chiesa, 1 - MEZZOLOMBARDO

19 Gaierhof

+39 0461 658514

Via IV Novembre, 51 - ROVERÉ DELLA LUNA

PAGE 91

Cantine Wineries ◎ Kellereien

20 Klinger

+39 334 1539034

Nata nel 2018 a Pressano vicino a Maso Clinga l'azienda coltiva circa 5 ettari di vigneti, tra cui alcuni storici di oltre 100 anni, posti nelle zone vicine al borgo da 300 fino a 500 metri di altitudine.

Established in 2018 in Pressano near Maso Clinga, the estate cultivates about 5 hectares of vineyards, some over 100 years old, in areas around the village at between 300 and 500 metres above sea level.

Der 2018 in Pressano gegründete Betrieb kultiviert ca. 5 ha Reben. Auch einige historische Rebsorten (über 100 Jahre) in der Nähe des Ortes - 300 bis 500 m ü.d.M.

PAGE 95

Via Clinga, 16 - PRESSANO - LAVIS

21 La Vis e Valle di Cembra

www.la-vis.com +39 0461 440111

Cantina La Vis è un patrimonio collettivo: 750 ettari di vigne e 800 soci che fanno della specificità produttiva, della territorialità e della qualità la loro bandiera.

Cantina La Vis is a cooperative winery: 750 hectares of vineyards and 800 members under the banner of specialist production, local identity and high quality.

Die Genossenschaftskellerei Cantina La Vis hat 800 Mitglieder, die 750 ha bebauen. Erstklassige Rebsorten, Terroir und erlesene Qualität sind ihre Visitenkarte.

PAGE 95

Via Carmine, 7 - LAVIS

22 Martinelli

www.cantinamartinelli.com +39 338 8288686

Dal 1860 l'azienda coltiva la sua uva autoctona per ottenere vini di pregio: pochi ettari di vigne selezionate garantiscono la tradizione e il rispetto per la genuinità.

The estate has been growing indigenous grape varieties and making fine wines from them since 1860: a few hectares of selected vineyards guarantee traditional values and authenticity.

Seit 1860 züchtet die Winzerfamilie ihre bodenständigen Trauben. Das Ergebnis: Ein Prädikatswein. Die Garantie für Tradition und Unverfälschtheit.

PAGE 90

Via del Castello, 10 - MEZZOCORONA

23 Maso Furli

+39 0461 240667

Via Furli, 32 - LAVIS

PAGE 95

24 Maso Grener Agritur

+39 0461 871514

Località Masi di Pressano, 21 - PRESSANO - LAVIS

PAGE 95

25 Maso Poli

www.masopoli.com +39 0461 871519

PAGE 95

Maso Poli, a Pressano, è terra di consacrata vocazione vinicola: quindici ettari soleggiati che permettono la coltivazione di uve e la produzione di vini di ottima qualità.

Maso Poli, Pressano, is a wine producing estate cultivating grapes on fifteen sunny hectares and producing top-quality wines.

Maso Poli in Pressano: Fünfzehn Hektar von der Sonne geküsste Weinberge, auf denen hervorragende Trauben gedeihen. Die Voraussetzung für erlesene Weine.

Località Masi di Pressano, 33 - PRESSANO - LAVIS

26 Mattia Filippi

+39 347 6169957

Via S. Agata, 18 - FAEDO - SAN MICHELE ALL'ADIGE

PAGE 93

27 Molino dei Lessi

+39 0461 870275

Masi di Sorni, 5 (Maso Rosabel) - SORNI - LAVIS

PAGE 92

28 Monfort

www.cantinemonfort.it +39 0461 246353

PAGE 95

Un'azienda di famiglia fortemente radicata nel territorio e caratterizzata da un forte spirito di innovazione. Posta nel cuore di Lavis, produce con grande passione vini d'eccellenza.

A family-run estate firmly rooted in the territory and distinguished by a strong sense of innovation. Sitting in the heart of Lavis, it produces excellent wines with great passion.

Ein im Gebiet fest verwurzelter, Innovationen nicht abgeneigter, Familienbetrieb produziert mitten in Lavis mit viel Liebe exzellente Weine.

Via Carlo Sette, 21 - LAVIS

29 NENO Produttori d'Elite

+39 0461 242044

Via Fratelli Armellini, 35 - LAVIS

PAGE 94

30 Pasolli Graziano

+39 335 6197581

Maso Spon, 19 - PRESSANO - LAVIS

PAGE 95

31 Pojer e Sandri

VINI E DISTILLATI www.pojeresandri.com +39 0461 650342

PAGE 93

Passione, innovazione, coraggio, qualità e sostenibilità descrivono questa azienda che, producendo vini, aceti e distillati, ha con grande caparbietà realizzato il proprio sogno.

Passion, innovation, courage, quality and sustainability define this estate, where singular determination has enabled them to realise their dream of producing wines, vinegars and spirits.

Passion, Innovation, Mut, Qualität und Nachhaltigkeit sind Synonyme für diesen Betrieb, der Weine, Essig und Destillate produziert.

Via Molini, 4 - FAEDO - SAN MICHELE ALL'ADIGE

32 Redondèl

www.redondel.it +39 0461 605861

L'azienda agricola prende il nome da uno degli appezzamenti più pregiati del territorio e l'attività viene condotta nel profondo rispetto della terra e delle tradizioni di famiglia.

The estate takes its name from one of the area's most prestigious pieces of land; its operations are accomplished with deep respect for the land and family traditions.

Der Name des Landwirtschaftsbetriebes stammt von einem der Prädikatsanbaugebiete. Der Anbau erfolgt mit der Liebe zur Erdscholle und zur Familientradition.

PAGE 89

Via Roma, 28 - MEZZOLOMBARDO

33 Ress

+39 347 8511776

Via Roma, 103 - SAN MICHELE ALL'ADIGE

PAGE 92

34 Rotaliana

www.cantinarotaliana.it +39 0461 601010

Dal 1931 siamo la Casa del Teroldego, dove vinifichiamo le uve coltivate nei terreni più vocati della Piana Rotaliana. Produciamo anche eleganti vini bianchi e Trentodoc.

At the Casa del Teroldego we have been making wine from grapes grown in the best vineyards for this variety in the Piana Rotaliana since 1931. We also produce elegant whites and Trentodoc.

Seit 1931 sind wir das Casa del Teroldego. Wir vinifizieren Trauben aus den besten Weinbauzonen der Piana Rotaliana, und elegante Weißweine sowie Trentodoc.

PAGE 89

Via Trento, 65/B - MEZZOLOMBARDO

35 Rotari-Mezzacorona

www.rotari.it +39 0461 616300

Fondata nel 1904 la cantina Mezzacorona conta oggi 1.600 soci che coltivano circa 3.000 ettari di vigneto in Trentino - Alto Adige. Attenta all'ambiente, grazie all'utilizzo di tecniche di lavorazione sostenibili e di sistemi di produzione integrata, ha ottenuto nel 2016 la certificazione ministeriale SQNPI.

Established in 1904, the Mezzacorona winery now has 1,600 members cultivating around 3,000 hectares of vineyards in Trentino-Alto Adige. Environmentally aware, their use of sustainable processes and integrated production systems won them SQNPI (National Integrated Production Quality System) certification in 2016.

Die Kellerei Mezzacorona (1904) zählt 1600 Mitglieder, die ca. 3000 ha Weingärten und -berge in der Region Trentino-Südtirol bestellen. Umweltbewusst, dank der Verwendung von nachhaltigen Anbau- und integrierten Produktionsmethoden. 2016 erhielt die Kellerei die ministerielle Auszeichnung SQNPI – Hochwertige Weinproduktion im Trentino.

L M M G V S D ● CLOSED

Via Tonale, 110 - SAN MICHELE ALL'ADIGE

ROTARI
TRENTODOC
MEZZACORONA
1904

PAGE 90

36 Roveré della Luna Aichholz

www.csrovere1919.it +39 0461 658530

La nostra terra è antica e giovane, figlia della Mitteleuropa e del Mediterraneo. I nostri vini hanno la purezza dei bianchi tedeschi e la forza dei rossi italiani. Viticoltori dal 1327, vinifichiamo solo le nostre uve migliori, per creare grandi classici, riserve d'eccellenza, Trentodoc e qualche novità.

Our land is both ancient and young, an offspring of Central Europe and the Mediterranean. Our wines have the purity of German whites and the strength of Italian reds. Wine growers since 1327, we use only our best grapes to create great classic wines, excellent reserves, Trentodoc and a few new styles.

Unser Gebiet vereint Mitteleuropa mit dem Mittelmeergebiet. Unsere Weine bergen in sich die Reinheit der deutschen Weißweine und das Feuer der italienischen Rotweine. Seit 1327 vinifizieren wir nur unsere besten Trauben für erlesene klassische Weine, exzellente Jahrgangsweine, Trentodoc und einige Neuheiten.

ROVERÉ della LUNA
CANTINA DAL 1919
KELLEREI AICHHOLZ

L M M G V S D ● CLOSED

Via IV Novembre, 9 - ROVERÉ DELLA LUNA

PAGE 91

37 San Michael

+39 333 9300321

Via Roma, 61 - SAN MICHELE ALL'ADIGE

PAGE 92

38 Sandri Arcangelo

+39 0461 650935

Via Vaneggie, 4/A - FAEDO - SAN MICHELE ALL'ADIGE

PAGE 93

39 Vignaiolo Fanti

+39 0461 240809

Piazza Della Croce, 3 - PRESSANO - LAVIS

PAGE 95

40 Villa Persani

www.villapersani.com +39 349 3605561

Nell'azienda biologica a conduzione famigliare, Silvano e Veronica producono vini e succhi di frutta in cui si mescolano tradizione e innovazione.

On their family-run, organic farm, Silvano and Veronica combine traditional and innovative techniques to produce wines and fruit juices.

Ein biologischer Winzerhof und Obstanbau. Silvano und Veronica produzieren Weine und Obstsäfte in perfekter Harmonie mit Tradition und Innovation.

PAGE 95

Via Marconi, 13 - PRESSANO - LAVIS

41 Villa Piccola

+39 339 8427444

Località Villa Piccola, 5 - FAEDO - SAN MICHELE ALL'ADIGE

PAGE 93

42 Vindimian Rudi

+39 0461 240373

Via Zandonai, 40 - LAVIS

PAGE 95

43 Visentin Ettore

+39 333 2061515

Via Marconi, 85 - GRUMO - SAN MICHELE ALL'ADIGE

PAGE 92

44 Visentin Ilaria

+39 0461 650139

Via Marconi, 63 - GRUMO - SAN MICHELE ALL'ADIGE

PAGE 92

45 Zanini Luigi

+39 0461 601496

Via Degasperi, 42 - MEZZOLOMBARDO

PAGE 89

46 Zeni Giorgio

www.zenigiorgio.it +39 335 5459813

PAGE 92

Nella suggestiva atmosfera della cantina risalente al 1100, sotto i volti a crociera e nella grotta scavata nella roccia, vengono prodotti e affinati vini e spumanti di qualità.

In an evocative atmosphere under cross-vaulted ceilings and in a cave dug into the rock, the winery, which dates back to 1100, produces and ages high quality wines, both still and sparkling.

In der stimmungsvollen Atmosphäre der Kellerei (1100), mit ihrem Kreuzgewölbe, und der in den Fels geschlagenen Grotte, werden erlesene Weine und Spumanti erzeugt und ausgebaut.

Shop: Via Brennero, 32 - SAN MICHELE ALL'ADIGE
Cantina: Via Marconi, 16 - GRUMO - SAN MICHELE ALL'ADIGE

47 Zeni Roberto

VINI E DISTILLATI www.zeni.tn.it +39 0461 650456

PAGE 92

Dal 1800 quattro generazioni si sono succedute nella produzione vitivinicola e nella distillazione con forte spirito innovativo ma anche con grande attenzione alla tradizione.

Four successive generations have been producing wines and spirits since 1800; the perspective is highly innovative, but greatly attentive to tradition.

Seit 1800 sind in der Erbfolge vier Generationen als Winzer und Brenner tätig. Stets gegenüber Innovationen aufgeschlossen, aber dennoch der Tradition treu.

Via Stretta, 2 - GRUMO - SAN MICHELE ALL'ADIGE

Per visite, acquisti o degustazioni presso le distillerie si consiglia di verificare gli orari di apertura contattando direttamente le aziende.

For all visits, purchases and tastings at the distilleries we recommend contacting them directly to check their opening times.

Für Besichtigungen, Einkäufe oder Degustationen in den Brennereien sowie Öffnungszeiten informieren Sie sich bitte direkt bei den jeweiligen Betrieben.

Simboli Servizi
Guide to the symbols
Dienstleistungen - Symbole

- **Degustazione** su prenotazione
  Tasting with prior booking
  Degustationen auf Vorbestellung
- **Negozio**
  Sales point
  Verkaufsstellen
- **Vendita diretta**
  Direct sales
  Direktverkauf
- **Visite guidate** su prenotazione
  Guided visits with prior booking
  Führungen auf Vorbestellung

Distillerie

Distilleries ◎ Brennereien

48 Distilleria Bertagnolli

www.bertagnolli.it +39 0461 603800

150 anni, 5 generazioni, antichi segreti e innovazione: è il racconto della più antica distilleria di famiglia del Trentino. Utilizzando alambicchi a bagnomaria discontinui alimentati a vapore, Distilleria Bertagnolli produce grappe trentine certificate e pluripremiate a livello nazionale e internazionale.

150 years, 5 generations, age-old secrets and innovation: this is the oldest family distillery in Trentino. The Bertagnolli Distillery produces Trentino grappas using steam-powered discontinuous bain-marie stills, for which it has won certifications and an array of national and international awards.

150 Jahre, fünf Generationen, antike Geheimnisse und Innovation: das ist der Werdegang der ältesten Familienbrennerei aus Trentino. Die Distilleria Bertagnolli produziert, unter Verwendung von diskontinuierlichen Destillierkolben im Heizbad, zertifizierte und im In- und Ausland mehrfach ausgezeichnete Trentiner Grappas.

L M M G V S D ● CLOSED

Via del Teroldego, 11/13 - MEZZOCORONA

PAGE 90

49 Distillerie Trentine

www.distillerietrentine.it +39 0461 619255

Distillerie Trentine nascono dall'esperienza tramandata di generazione in generazione dal 1864. Situate nel cuore della Piana Rotaliana, hanno rinnovato i propri impianti utilizzando le più avanzate tecnologie e rispettando i segreti dei mastri distillatori. Oggi l'azienda cerca di mantenere vivo il legame grappa-territorio.

The Distillerie Trentine are the outcome of experience handed down from generation to generation since 1864. Located in the heart of the Piana Rotaliana, they have renovated their distillery using state-of-the-art technologies while acknowledging master distillers' secrets. Today the company strives to maintain the link between grappa and territory.

Die Distillerie Trentine basieren auf einer seit 1864 überlieferten Erfahrung. Die Brennerei - mitten in der Piana Rotaliana - hat ihre Anlagen auf den neuesten Stand der Technik gebracht, ohne auf die wertvollen Erfahrungen der ehemaligen Brennmeister zu verzichten. Heute ist das Unternehmen auf eine enge Bindung zwischen Grappa-Terroir bedacht.

L M M G V S D ● CLOSED

Località Pineta, 9 - MEZZOCORONA

PAGE 91

50 Villa de Varda

www.villadevarda.com +39 0461 601486

Storica distilleria giunta alla 6° generazione. Oggi l'attività prosegue grazie ai saperi tramandati di padre in figlio e al "metodo de Varda", che dà vita a prestigiose e apprezzate grappe. Imperdibile la possibilità di visitare gli alambicchi, la barricaia d'invecchiamento e il museo della famiglia.

This historic distillery is now in its 6th generation. Work continues today thanks to knowledge handed down from father to son and use of the "de Varda method" to produce prestigious grappas that are much admired. Be sure to visit to the family's museum, the stills and the ageing cellar.

Eine historische Brennerei - sechs Generationen. Dank der vom Vater auf den Sohn überlieferten Brennverfahren "metodo de Varda" werden hier prestigeträchtige und erlesene Grappas erzeugt. Einen Besuch im Museum der Familie - mit Brennkolben und Barriques zum Ausbau der Grappas - darf man sich nicht entgehen lassen.

L M M G V S D ● CLOSED

Via Rotaliana, 27/A - MEZZOLOMBARDO

PAGE 89

51 Pojer e Sandri

DISTILLATI E VINI PAGE 51 +39 0461 650342

Via Molini, 4 - FAEDO - SAN MICHELE ALL'ADIGE

PAGE 93

52 Zeni Roberto

DISTILLATI E VINI PAGE 56 +39 0461 650456

Via Stretta, 2 - GRUMO - SAN MICHELE ALL'ADIGE

PAGE 92

Per visite, acquisti o degustazioni presso i birrifici si consiglia di verificare gli orari di apertura contattando direttamente le aziende.

For all visits, purchases and tastings at the breweries we recommend contacting them directly to check their opening times.

Für Besichtigungen, Einkäufe oder Degustationen in den Brauereien sowie Öffnungszeiten informieren Sie sich bitte direkt bei den jeweiligen Betrieben.

Simboli Servizi
Guide to the symbols
Dienstleistungen - Symbole

- **Degustazione** su prenotazione
  Tasting with prior booking
  Degustationen auf Vorbestellung
- **Negozio**
  Sales point
  Verkaufsstellen
- **Vendita diretta**
  Direct sales
  Direktverkauf
- **Visite guidate** su prenotazione
  Guided visits with prior booking
  Führungen auf Vorbestellung

Birrifici

Breweries ⊙ Brauereien

53 Birra del Bosco

www.birradelbosco.it +39 393 9075131

PAGE 92

Una birra vera e senza compromessi prodotta con grande passione e che racchiude i sentori del "bosco". Un'azienda in cui è forte la voglia di sperimentare per creare birre speciali.

A genuine, uncompromising beer brewed with true passion and incorporating the aromas of the forest. This is a brewery devoted to experimentation in order to create special beers.

Ein echtes, mit viel Passion gebrautes Bier, das in sich die Duftnoten des Waldes birgt. Ein experimentierfreudiges Unternehmen, um besondere Biere zu schaffen.

Via Postal, 45 - GRUMO - SAN MICHELE ALL'ADIGE

54 Birrificio Indipendente Rotaliano

+39 320 8392134

Via Tonale, 27 - GRUMO - SAN MICHELE ALL'ADIGE

PAGE 92

55 Maso Alto Agribirrificio

+39 340 6645300

Località Masi Alti, 9 - PRESSANO - LAVIS

PAGE 95

56 Nerobrigante

www.nerobrigante.it +39 339 2224609

PAGE 92

Un maso, una leggenda, una birra artigianale dal carattere e dal gusto unico che racchiude in sé la passione per la ricerca e lo studio e l'attenzione alle selezioni di luppoli trentini e di malto.

A farm, a legend, and a craft beer with a unique character and taste that embodies the makers' passion for research and enquiry, and echoes their careful selection of Trentino hops and malt.

Ein legendärer Weiler, ein handgebrautes Bier, einzigartig im Geschmack, das die auf Innovation ausgerichtete Passion wiedergibt und die sorgfältige Wahl von Trentiner Hopfen und Malz.

Produzione: Masi di Sorni, 11 - SORNI - LAVIS
Shop: Zeni Roberto - Page 56

Simboli Servizi
Guide to the symbols
Dienstleistungen - Symbole

Ristorante e Pizzeria
Restaurant and Pizzeria
Restaurant und Pizzeria

Piatti senza glutine non certificati AIC
Gluten-free meals not certified by the AIC (Italian Celiac Society)
Glutenfreie Gerichte – ohne AIC-Zertifikat (ital. Zöliakie-Verband)

Ristoranti

Restaurants

57 Ai Molini Agritur

+39 0461 650817

Via Molini, 7 - FAEDO - SAN MICHELE ALL'ADIGE

PAGE 93

58 Ai Spiazzi Albergo

www.albergoaispiazzi.it +39 0461 605640

PAGE 90

La famiglia Kerschbaumer è lieta di darvi il benvenuto nella magica e unica atmosfera del Monte di Mezzocorona, coccolandovi con piatti ricchi di tradizionali sapori.

The Kerschbaumer family warmly welcomes you to the unique, magical atmosphere of Monte di Mezzocorona, where they will indulge you with food oozing with traditional flavours.

Familie Kerschbaumer begrüßt Sie herzlich in der einzigartigen Atmosphäre des Monte di Mezzocorona, um Sie mit ihren leckeren traditionsreichen Gerichten zu verwöhnen.

Località Monte, 29 - MEZZOCORONA

59 Al Caminetto

+39 0461 605227

Via F.lli Grandi, 18 - MEZZOCORONA

PAGE 90

60 Al Corso Caffè Bistrot

+39 338 9087319

PAGE 89

Nel centro storico di Mezzolombardo aperitivi curati, stuzzicanti creazioni e dolci artigianali danno vita a una cucina sperimentale e al contempo ricercata, realizzata con prodotti di altissima qualità.

In Mezzolombardo old town, artisan cakes and appetising meals are all part of an experimental, sophisticated cuisine that uses the highest quality ingredients.

Im historischen Ortskern von Mezzolombardo locken hausgemachte Süßspeisen und appetitliche Kreationen aus einer experimentierfreudigen Küche mit erstklassigen Produkten.

Corso del Popolo, 4 - MEZZOLOMBARDO

61 Al Duomo

+39 0461 604185

PAGE 89

Un ricco menù di piatti della cucina nazionale e internazionale, tipicità locali e squisite pizze permettono di intraprendere un vero e proprio viaggio nel gusto.

An extensive range of national and international food, local specialties and delicious pizzas to take you on a veritable gastronomic journey.

Eine reiche Speisekarte mit in- und ausländischen Gerichten, lokale Spezialitäten und leckere Pizzas laden zu einem genüsslichen gastronomischen Streifzug ein.

Via Fiorini, 1 - MEZZOLOMBARDO

62 Al Parco

+39 0461 601906

Via Trento, 10 - MEZZOLOMBARDO

PAGE 89

63 Alla Nave Hotel

+39 0461 870111

Fraz. Nave San Felice, 29 - LAVIS

PAGE 95

64 Bike Break Bicigrill

www.bikebreak.it +39 348 5149508

PAGE 91

Immerso tra i vigneti della Valle dell'Adige e accessibile dalla pista ciclabile, questo locale unisce una cucina contemporanea ispirata a sapori tipici del territorio.

Nestled among the vineyards of the Adige Valley and accessible from the cycle path, the Bicigrill's menu offers contemporary cuisine inspired by local flavours.

Eingebettet in die Weingärten des Etschtales und vom Radweg erreichbar bietet das Lokal eine moderne Küche, die an die landestypischen Geschmacksnoten anknüpft.

Località Masetto, 8 - FAEDO - SAN MICHELE ALL'ADIGE

65 Bistrot Caffè Centrale Hotel

+39 0461 602941

Piazza San Gottardo, 2 - MEZZOCORONA

PAGE 90

66 Cadino

+39 0461 650136

Località Cadino, 2 - FAEDO - SAN MICHELE ALL'ADIGE

PAGE 91

Ristoranti Restaurants

67 **Cantaleone** Hotel +39 339 5952739

Via Tonale, 23 - GRUMO - SAN MICHELE ALL'ADIGE PAGE 92

68 **Capriccio** +39 0461 650699

Via Tamanini, 47 - SAN MICHELE ALL'ADIGE PAGE 92

69 **Casa Nardon** +39 0461 600440

Via Fiorini, 15 - MEZZOLOMBARDO PAGE 89

70 **Da Demetrio** +39 0461 603823

PAGE 90

Nel cuore di Mezzocorona è possibile gustare, anche sulla nuova terrazza, una cucina tradizionale e una vasta scelta di pizze dal particolare impasto leggero e digeribile.

In the heart of Mezzocorona, choose from traditional food and a wide selection of pizzas made with a particularly light, easily-digestible dough. And you can also dine outside on our new terrace!

Mitten in Mezzocorona besteht auch auf der neuen Terrasse die Möglichkeit, eine traditionsreiche Küche sowie eine große Auswahl an leicht verdaulichen Pizzas zu genießen.

Piazza Chiesa, 29 - MEZZOCORONA

71 **Da Ettore** +39 0461 603817

Via Trento, 24 - MEZZOLOMBARDO PAGE 89

72 **Da Germana** +39 0461 659113

Via Mulini, 20 - ROVERÉ DELLA LUNA PAGE 91

73 **Da Pino** www.ristorantedapino.it +39 0461 650435

Da Pino si possono gustare piatti della tradizione gastronomica trentina cucinati con prodotti locali e stagionali, cui si aggiungono specialità di pesce e pietanze nazionali e internazionali. La famiglia Moresco è impegnata da più di 30 anni nella valorizzazione della cultura del buon cibo e del territorio.

At Da Pino you can taste traditional Trentino food made with seasonal local products as well as fish specialties and national and international dishes. For over 30 years, the Moresco family has been devoted to promoting a culture of good food with a local flavour.

Da Pino lädt zum Genuss von Gerichten der Trentiner Gastronomie-Tradition ein, kreiert aus lokalen Produkten, je nach Saison. Dazu gesellen sich Fischspezialitäten sowie in- und ausländische Speisen. Seit mehr als 30 Jahren widmet sich die Familie Moresco der gebietsbezogenen Feinschmeckerkultur.

L M M G V S D ● CLOSED

Via Postal, 39 - GRUMO - SAN MICHELE ALL'ADIGE PAGE 92

74 **Da Silvio** +39 0461 650324
Località Masetto, 2 - FAEDO - SAN MICHELE ALL'ADIGE PAGE 91

75 **Dolce Spina** +39 0461 601710
Piazza San Gottardo, 4 - MEZZOCORONA PAGE 90

76 **Dolomiti** +39 0461 246795
Piazza Grazioli, 14 - LAVIS PAGE 95

77 **Drago** Hotel +39 0461 603824
Piazza San Gottardo, 46 - MEZZOCORONA PAGE 90

78 **Hop's Cafè** +39 0461 600870
Via Tonale, 1 - MEZZOCORONA PAGE 90

79 **Krügel** +39 0461 1410478
Via Nazionale, 40 - LAVIS PAGE 95

80 **La Lanterna** Agritur +39 0461 870003
Località Masi, 12 - SORNI - LAVIS PAGE 92

81 **La Cacciatora** www.lacacciatora.net +39 0461 650124

Il ristorante si trova in un edificio storico costruito nel 1850, in occasione dei lavori di rettifica del corso del fiume Adige, che tutt'ora scorre a pochissima distanza. Un luogo dove storia e tradizione si rispecchiano nei piatti realizzati, ponendo grande attenzione alla qualità e alla genuinità dei prodotti.

The restaurant is housed in a historic building built in 1850 at a time when work was underway to straighten the Adige river, which is still very close by. The history and tradition of the place are reflected in the food, prepared with the utmost attention to the quality and authenticity of the ingredients.

Das Restaurant befindet sich in einem Gebäude, das anlässlich der Begradigung des Flusses Etsch - er fließt immer noch in der Nähe vorbei - 1850 errichtet wurde. Hier spiegelt die Speisekarte Geschichte und Tradition wider, wobei das Hauptaugenmerk den erstklassigen, naturreinen Produkten gilt.

Ristorante La Cacciatora

L M M G V S D ● CLOSED

Via Canè, 133 - MEZZOCORONA PAGE 91

82 La Piazzetta Sartori's Hotel

www.sartorishotel.it +39 0461 246563

La stube in legno trentino permette di immergersi in un'atmosfera tipica, rispecchiata anche nei piatti in cui si fondono il ritmo delle stagioni, i prodotti freschi e i sapori della tradizione.
Il rispetto per il passato, unito alla propensione alla sperimentazione, porta alla creazione di ricette gustose e innovative.

The stube is the cosiest room in a house or eatery. At La Piazzetta it is made of local wood, and the food, too, has a local feel, using fresh ingredients and traditional flavours in tune with the seasons. Experimenting with new methods but with regard for the past allows for the creation of delicious, innovative dishes.

Die Stube aus Trentiner Holz ermöglicht eine Fullimmersion in die landestypische Atmosphäre, die sich auch in den Gerichten widerspiegelt. In der Küche verflechten sich saisonbedingte, frische Produkte mit den traditionellen Geschmacksnoten, Vergangenheit mit innovativer Experimentierfreudigkeit. Das Ergebnis: köstlicher Essgenuss.

SARTORI'S ★★★★ HOTEL

RESTAURANT: L M M G V S D
PIZZERIA: L M M G V S D ● CLOSED

Via Nazionale, 33 - LAVIS

PAGE 95

83 La Roda Rifugio

+39 340 5841890

PAGANELLA

PAGE 94

84 La Vecchia Zambana

www.lavecchiazambana.it +39 0461 240005

PAGE 94

La raffinata cucina di Daniele Tasin si contraddistingue per l'utilizzo di eccellenze del territorio, quali l'Asparago Bianco di Zambana De.Co., reinterpretate con creatività.

Distinguishing Daniele Tasin's refined cuisine is his use of the finest local products, such as Zambana White Asparagus De.Co., which he refashions with creativity.

Die auserlesene Küche von Daniele Tasin besticht durch die Verwendung erstklassiger Produkte aus diesem Gebiet - wie z. B. des Weißen Spargels aus Zambana De.Co. - meisterhaft reinterpretiert.

Destra Adige, 16 - ZAMBANA - TERRE D'ADIGE

85 Locanda Camorz

www.locandacamorz.info +39 0461 603926

Immersa nella suggestiva atmosfera dei vigneti della Piana Rotaliana la locanda offre, con il suo chef Andrea Rossi, una cucina originale, attenta alla tradizione ma proiettata verso il futuro.
Il territorio è presente nei piatti, dove sapori antichi e nuovi si combinano con grande maestria grazie a ottimi ingredienti.

In the delightful setting of the Piana Rotaliana vineyards, the Locanda's chef Andrea Rossi offers an original cuisine with its roots in tradition and its sights on the future. The land is an important element in the dishes, which are made from the finest ingredients and a skilful combination of old and new flavours.

Das Lokal, inmitten der malerischen Atmosphäre der Weingärten in der Piana Rotaliana gelegen, bietet dank seines Chefs, Andrea Rossi, eine zwar traditionsreiche und dennoch innovative Küche. Landestypische Gerichte, in den antike und neue Geschmacksnoten meisterlich kombiniert werden, auch dank der optimalen Zutaten.

L M M G V S D ● CLOSED

Via dei Camorzi, 17 - MEZZOCORONA

PAGE 90

86 Maso Franch

www.masofranch.it +39 0461 245533

Nell'antica dimora della famiglia Franch, posta alle porte della Val di Cembra e circondata da 11 ettari di vigneto, si trova il ristorante che offre una proposta gastronomica territoriale grazie all'utilizzo di ingredienti freschi a km 0. Nascono così eccellenti piatti frutto della tradizione e della sperimentazione.

Surrounded by 11 hectares of vineyards, the Franch family's age-old residence at the entrance to the Val di Cembra is home to a restaurant offering local gastronomy using fresh, 0-miles ingredients. Excellent dishes that combine tradition with experimentation are created here.

Im ehemaligen Wohnsitz der Familie Franch, gleich bei der Einmündung ins Val di Cembra, umgeben von ca. 11 ha Weingärten, befindet sich das Restaurant, das ein gastronomisches, bodenständiges Angebot mit frischen 0-km-Zutaten offeriert. Himmlische Gerichte aus der Trentiner Tradition mit innovativem Flair.

L M M G V S D

Località Maso Franch, 2 - GIOVO

PAGE 95

87 **Malga Kraun** Rifugio — +39 335 8173485
Località Monte - MEZZOCORONA — PAGE 90

88 **Malga Zambana** Rifugio — +39 349 3288457
PAGANELLA — PAGE 94

89 **Maso Nello** Agritur — +39 0461 650384
Via Pineta, 3 - Località Maso Nello - FAEDO - SAN MICHELE ALL'ADIGE — PAGE 93

90 **Maso Oliva** Agritur — +39 0461 605637
Via Cesare Battisti, 70 - MEZZOCORONA — PAGE 89

91 **Maso Tratta** Agritur — +39 339 3009437
Località Masi di Pressano, 22 - PRESSANO - LAVIS — PAGE 95

92 **Nuovo Corona** Hotel — +39 0461 245302
Piazza Manci, 4 - LAVIS — PAGE 95

93 **Osteria Travaion** — +39 0461 619506
Vicolo Travaion, 8 - MEZZOLOMBARDO — PAGE 89

94 Perbacco

www.ristorante-perbacco.com — +39 0461 600353

In una delle case storiche dell'antico quartiere "Borghèt" di Mezzolombardo, Paolo Dolzan cucina piatti che si ispirano alla tradizione culinaria trentina, riuscendo al contempo a innovarla: nascono così creazioni originali, equilibrate e accattivanti, realizzate utilizzando prodotti locali di altissimo pregio.

In one of the historic houses in the ancient "Borghèt" district of Mezzolombardo, Paolo Dolzan cooks food inspired by Trentino's culinary tradition while at the same time introducing innovation. This leads him to create original, well-balanced and tempting dishes from the highest quality local ingredients.

In einem der historischen Häuser im antiken Ortsviertel "Borghèt" von Mezzolombardo kocht Paolo Dolzan innovative Gerichte, wobei er sich an der kulinarischen Trentiner Tradition inspiriert. So entstehen originelle, harmonisch ausgewogene Köstlichkeiten, realisiert mit hochwertigen lokalen Produkten.

PerBaccO
Ristorante
wine bar

SOLO CENA / ONLY DINNER / NUR ABENDESSEN

L M M G V S D — CLOSED

Via E. de Varda, 28 - MEZZOLOMBARDO

PAGE 89

95 Pizza Granda

+39 0461 240321

Via Matteotti, 33 - LAVIS

PAGE 95

96 Pizza Granda

+39 0461 606102

Piazza della Vittoria, 1 - MEZZOLOMBARDO

PAGE 89

97 Pozze

+39 0461 601190

Via Rotaliana, 57 - MEZZOLOMBARDO

PAGE 89

98 Roma

+39 0461 605206

Via Garibaldi, 100 - MEZZOLOMBARDO

PAGE 89

99 Tre Cime Albergo

+39 0461 603777

PAGE 90

Nella suggestiva location del Monte di Mezzocorona, a 891 metri di altitudine, il ristorante dell'albergo propone piatti tipici della cucina trentina dove si fondono gusto e territorio.

In the delightful setting of Monte di Mezzocorona, at 891 metres above sea level, the hotel's restaurant offers typical Trentino food with flavours redolent of the region.

In der stimmungsvollen Kulisse auf dem Monte di Mezzocorona 891 m ü.d.M. bietet das Restaurant des Hotels landestypische, einfach köstliche Trentiner Spezialitäten.

Località Monte, 6 - MEZZOCORONA

100 Vindimian

+39 0461 246674

Via Zandonai, 46 - LAVIS

PAGE 95

101 Vecchia Sorni

www.trattoriavecchiasorni.it +39 0461 870541

Dotata di un magnifico balcone con vista panoramica sulla Valle dell'Adige, la trattoria propone una cucina naturale, leggera e salutare che esprime un forte legame con il territorio.
Lo chef Lorenzo Callegari seleziona con grande attenzione ingredienti tipici che gli permettono di creare piatti unici e dalla forte identità.

Boasting a splendid terrace with panoramic views over the Adige Valley, this trattoria offers a natural, light, healthy cuisine with close ties to the land. Chef Lorenzo Callegari uses carefully-selected local ingredients to create highly distinctive, unique dishes.

Die Trattoria, mit ihrer herrlichen Panoramaterrasse auf das Etschtal, bietet eine naturbelassene, leichte und gesunde Küche, die ihre enge heimatverbundene Verflechtung zum Ausdruck bringt. Chef Lorenzo Callegari wählt mit viel Liebe seine landestypischen Zutaten und kreiert damit diese einzigartigen Gerichte.

L M M G V S D

● CLOSED

Piazza Assunta, 40 - SORNI - LAVIS

PAGE 92

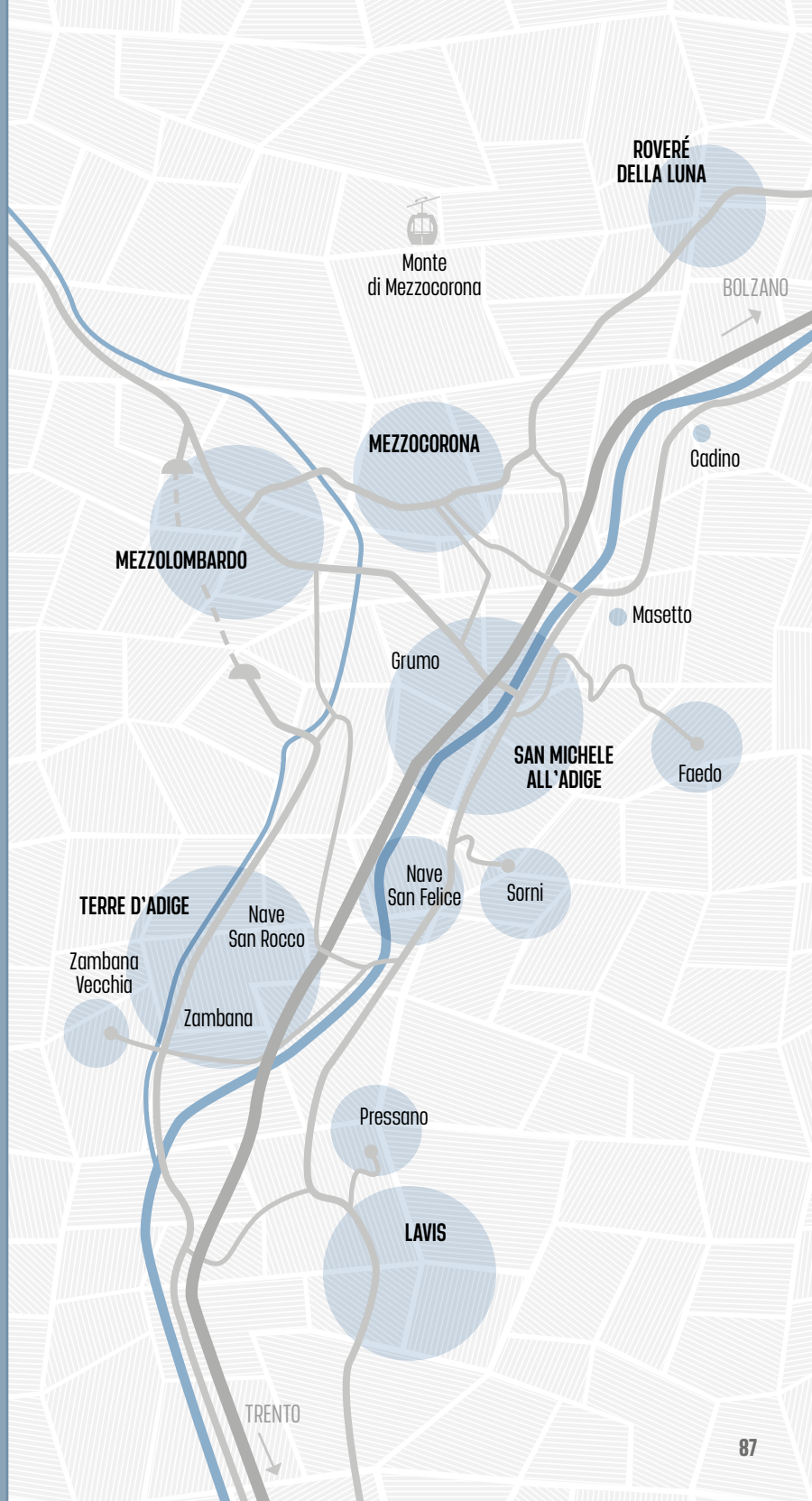
Mappe

Maps ◎ Karten

La Piana Rotaliana Königsberg comprende i comuni di Lavis, Mezzocorona, Mezzolombardo, Roveré della Luna, San Michele all'Adige e Terre d'Adige. Le mappe dei singoli paesi vi aiuteranno a scoprire le cantine, le distillerie, i birrifici e i ristoranti vicini a voi e a orientarvi per raggiungerli anche a piedi, in bicicletta o con i mezzi pubblici.

The Piana Rotaliana Königsberg comprises the districts of Lavis, Mezzocorona, Mezzolombardo, Roveré della Luna, San Michele all'Adige and Terre d'Adige. Maps of each of the towns and villages will help you explore the wineries, distilleries, breweries and restaurants near you and help you get to them on foot, by bike or by public transport.

Die Ebene Piana Rotaliana Königsberg umschließt die Kommunen Lavis, Mezzocorona, Mezzolombardo, Roveré della Luna, San Michele all'Adige und Terre d'Adige. Die Karten der einzelnen Ortschaften werden Ihnen dabei behilflich sein, Kellereien, Brennereien, Brauereien und Restaurants in Ihrer Nähe zu finden, die sie entweder zu Fuß, mit dem Rad oder den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen können.



Le cantine, le distillerie, i birrifici e i ristoranti sono organizzati in sezioni e distinti da un numero progressivo riportato nelle mappe.

Wineries, distilleries, breweries and restaurants are shown by a number on the map.

Kellereien, Brennereien, Brauereien und Restaurants sind in Sektionen aufgeteilt und mit fortlaufenden Nummern auf den Karten wiedergegeben.

Cantine
Wineries
Kellereien

Distillerie
Distilleries
Brennereien

Birrifici
Breweries
Brauereien

Ristoranti
Restaurants

- Ufficio turistico
  Tourist office / Infobüros
- Strade
  Streets / Straßen
- Ferrovia Trento–Malè–Mezzana
  Trento–Malè–Mezzana railway
  Bahnstrecke Trient–Malè- Mezzana
- Ferrovie dello Stato
  Italian State Railways
  Italienische Staatsbahn
- Piste ciclabili
  Cycle paths / Radwege
- Sentieri
  Paths / Wege
- Passaggi pedonali
  Walkways / Fußwege

MEZZOCORONA
87 MALGA KRAUN Rifugio
Monte di Mezzocorona
AI SPIAZZI Albergo
58
99 TRE CIME Albergo
ROVERÉ DELLA LUNA
72 DA GERMANA
ROVERÉ DELLA LUNA
AICHHOLZ
36
19
GAIERHOF
Via IV Novembre
Via A. Rosmini
3km
49 DISTILLERIE TRENTINE
BOLZANO
Castel Firmian
22 MARTINELLI
MEZZOLOMBARDO
Via Romana
Via Borgo Nuovo
70 DA DEMETRIO
11 DORIGATI
AL CAMINETTO
DONATI MARCO 10
59 DRAGO Hotel
DE VESCOVI ULZBACH 8
77
75 65 BISTROT CAFFÈ CENTRALE Hotel
DOLCE SPINA
Mezzocorona Borgata FTM
Via Rotaliana
13 ENDRIZZI ELIO
Via Canè
3 BETTA LUIGINO
LOCANDA CAMORZ 85
AUTOSTRADA DEL BRENNERO
64 BIKEBREAK Bicigrill
Corso IV Novembre
CADINO 66
Mezzocorona FS
MEZZOLOMBARDO
DISTILLERIA BERTAGNOLLI 48
LA CACCIATORA 81
DA SILVIO 74
Mezzocorona Ferrovia FTM
Via Ionale
78 HOP'S CAFÈ
ENDRIZZI 12
ROTARI-MEZZACORONA
SAN MICHELE ALL'ADIGE
35
SAN MICHELE ALL'ADIGE
SAN MICHELE ALL'ADIGE

MEZZOCORONA
BOLZANO
Via Tonale
Via Statale 12
BIRRA DEL BOSCO 53
DA PINO 73
BIRRIFICIO INDIPENDENTE ROTALIANO 54
CANTALEONE Hotel 67
GRUMO
VISENTIN ETTORE 43
Grumo-San Michele FTM
44
VISENTIN ILARIA
47 52
ZENI ROBERTO
AUTOSTRADA DEL BRENNERO
SAN MICHAEL
33 RESS
37
16 FONDAZIONE EDMUND MACH
46
ZENI GIORGIO
Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina
BELLAVEDER 2
VILLA PICCOLA 41
SAN MICHELE ALL'ADIGE
MASO NELLO Agritur 89
FAEDO
POJER E SANDRI 31 51
57 AI MOLINI Agritur
MATTIA FILIPPI 26
38
SANDRI ARCANGELO
FONTANA GRAZIANO 17
SAN MICHELE ALL'ADIGE
68 CAPRICCIO
Via Statale 12
7 DALLONA MARCO
27 MOLINO DEI LESSI
SORNI
Strada del Vino
SP 131
LA LANTERNA Agritur 80
VECCHIA SORNI 101
TRENTO
56 NEROBRIGANTE
14 EREDI DI COBELLI ALDO Agritur

MEZZOLOMBARDO

TERRE D'ADIGE

83 88 MALGA ZAMBANA Rifugio
PAGANELLA

LA RODA Rifugio
PAGANELLA

84 LA VECCHIA ZAMBANA

LAVIS

SAN MICHELE ALL'ADIGE

63 ALLA NAVE Hotel

MASO POLI 25

MASO TRATTA Agritur 91

MASO GRENER Agritur 24

30 PASOLLI GRAZIANO

Strada del Vino

PRESSANO

VIGNAIOLO FANTI 39

40 VILLA PERSANI

6 CESCONI

55 MASO ALTO Agribirrificio

20 KLINGER

5 CEMBRANI DOC

MASO FURLI 23

AUTOSTRADA DEL BRENNERO

ZAMBANA

Zambana FTM

LAVIS FS

4 BOLOGNANI

NENO PRODUTTORI D'ELITE 29

LAVIS

Via Cembra

86 MASO FRANCH

82 LA PIAZZETTA
Sartori's Hotel

Via Nazionale

DOLOMITI 76

VINDIMIAN RUDI 42

100 VINDIMIAN

Lavis FTM

NUOVO CORONA Hotel

Giardino dei Ciucioi

KRÜGEL 79

PIZZA GRANDA 95 92

MONFORT 28

21 LA VIS E VALLE DI CEMBRA

TRENTO

Indice Index

Cantine
Wineries ◎ Kellereien

		PAGIE
1	Barone de Cles	44
2	Bellaveder	44
3	Betta Luigino	44
4	Bolognani	44
5	Cembrani Doc	44
6	Cesconi	45
7	Dallona Marco	45
8	De Vescovi Ulzbach	45
9	De Vigili	46
10	Donati Marco	46
11	Dorigati	46
12	Endrizzi	47
13	Endrizzi Elio	48
14	Eredi di Cobelli Aldo Agritur	48
15	Fedrizzi Cipriano	48
16	Fondazione Edmund Mach	48
17	Fontana Graziano	48
18	Foradori	48
19	Gaierhof	48
20	Klinger	49
21	La Vis e Valle di Cembra	49
22	Martinelli	49
23	Maso Furli	50
24	Maso Grener Agritur	50
25	Maso Poli	50
26	Mattia Filippi	51
27	Molino dei Lessi	51
28	Monfort	51
29	NENO Produttori d'Elite	51
30	Pasolli Graziano	51
31	Pojer e Sandri	51
32	Redondèl	52
33	Ress	52
34	Rotaliana	52
35	Rotari-Mezzacorona	53
36	Roveré della Luna Aichholz	54
37	San Michael	55
38	Sandri Arcangelo	55
39	Vignaiolo Fanti	55
40	Villa Persani	55
41	Villa Piccola	55
42	Vindimian Rudi	55
43	Visentin Ettore	55
44	Visentin Ilaria	55
45	Zanini Luigi	55
46	Zeni Giorgio	56
47	Zeni Roberto	56

Distillerie
Distilleries ◎ Brennereien

		PAGIE
48	Distilleria Bertagnolli	60
49	Distillerie Trentine	61
50	Villa de Varda	62
51	Pojer e Sandri	63
52	Zeni Roberto	63

Birrifici
Breweries ◎ Brauereien

		PAGIE
53	Birra del Bosco	66
54	Birrificio Indipendente Rotaliano	66
55	Maso Alto Agribirrificio	66
56	Nerobrigante	66

Indice Index

Ristoranti
Restaurants

		PAGIE
57	Ai Molini Agritur	70
58	Ai Spiazzi Albergo	70
59	Al Caminetto	70
60	Al Corso Caffè Bistrot	70
61	Al Duomo	71
62	Al Parco	71
63	Alla Nave Hotel	71
64	Bikebreak Bicigrill	71
65	Bistrot Caffè Centrale Hotel	71
66	Cadino	71
67	Cantaleone Hotel	72
68	Capriccio	72
69	Casa Nardon	72
70	Da Demetrio	72
71	Da Ettore	72
72	Da Germana	72
73	Da Pino	73
74	Da Silvio	74
75	Dolce Spina	74
76	Dolomiti	74
77	Drago Hotel	74
78	Hop's Cafè	74
79	Krügel	74
80	La Lanterna Agritur	74
81	La Cacciatora	75
82	La Piazzetta Sartori's Hotel	76
83	La Roda Rifugio	77
84	La Vecchia Zambana	77
85	Locanda Camorz	78
86	Maso Franch	79
87	Malga Kraun Rifugio	80
88	Malga Zambana Rifugio	80
89	Maso Nello Agritur	80
90	Maso Oliva Agritur	80
91	Maso Tratta Agritur	80
92	Nuovo Corona Hotel	80
93	Osteria Travaion	80
94	Perbacco	81
95	Pizza Granda (Lavis)	82
96	Pizza Granda (Mezzolombardo)	82
97	Pozze	82
98	Roma	82
99	Tre Cime Albergo	82
100	Vindimian	82
101	Vecchia Sorni	83

Grazie
a tutti coloro che hanno
contribuito con tempo, competenze
e materiali alla realizzazione
di questa guida

Progetto grafico: Daniela Webber Studio

Foto di copertina: Iuri Niccolai

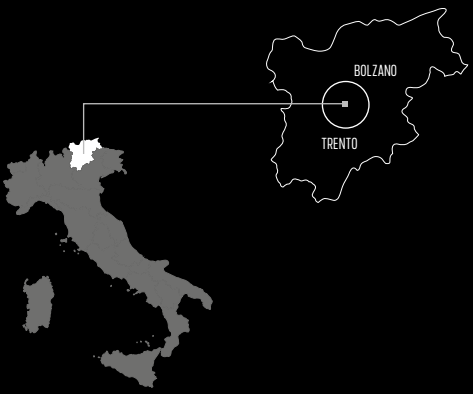
Foto:
Iuri Niccolai (pag. 4,10,14,24,28,30,35,48,57,63,64,68,74,77,80)
Albert Ceolan (pag. 16,29,34,36,56,70,72,82,84,93,94,99)
Alfredo Croce (pag. 8,21,23,33,38,40,45,50)
Daniela Webber (pag. 6,13,52)
Manuel Venturini (pag. 17)
Istituto Trento Doc (pag. 18)
Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina (pag. 37)
Alice Russolo (pag. 51 Monfort)
IStock (pag. 26,42,58,67)

Si ringraziano i produttori per aver condiviso il loro materiale fotografico.

Stampa: Tipolitografia Angelico

PSR 2014-2020: MISURA 19 "SOSTEGNO ALLO SVILUPPO LOCALE LEADER"

"Iniziativa realizzata con il cofinanziamento del FEASR
(Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale) e con Fondi Statali e Provinciali
L'Europa investe nelle zone rurali"



Piana Rotaliana
Königsberg

Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg

Corso del Popolo, 35
38017 Mezzolombardo (TN)
Tel. +39 0461 1752525
info@pianarotaliana.it

www.pianarotaliana.it