

Dati Chiave [1][2][3][4]

- 10'000 ha, 900'000 hl, 90 hl/ha, 80% DOP.
- 70% Bacca Bianca
- Regione di Spumanti e del Teroldego, Marzemino, Nosiola, ed Enantio.

Ambiente Pedoclimatico, Clima e Territorio [1][3][4]

Zone

- Valle dell'Adige (concentrazione terreni viticoli), con la Piana Rotaliana a nord, e la Vallagarina a sud.
- Valle dei Laghi.
- Valle del Cembra.

Terreno

Montagna 100%, Collina 0%, Pianura 0%.

Cintura montana costituita da rocce cristalline, scistose e metamorfiche.

- *Valle dell'Adige, Piana Rotaliana, Vallagarina*: Alluvionale, vulcanico in Vallagarina.
- *Valle dei Laghi*: Calcareao (dolomia), marnoso-calcareao.
- *Valle di Cembra*: Calcareao e porfirico (porfido rosso).

Clima

Dolomiti schermano la regione dai venti freddi settentrionali.

- *Valle dell'Adige, Piana Rotaliana, Vallagarina*: Clima sub continentale, forti escursioni termiche, estati fresche e ventilate, inverni freddi.
- *Valle dei Laghi*: Clima mediterraneo, temperature molto miti (consentono la coltivazione dei limoni e degli olivi).
- *Valle di Cembra*: Clima alpino, frequenti piogge primaverili e autunnali, periodi più secchi durante l'inverno e l'estate, gelate primaverili e autunnali frequenti, abbondante neve in inverno.

Vitigni [1][2][3][4]

Allevamento Vite

Pergola trentina, semplice nei terreni collinosi e doppia in quelli pianeggianti. Nuovi impianti a Guyot e spalliera.

Bacca Bianca 70%

- Pinot Grigio 28%.
- Chardonnay 27%.
- Müller Thurgau 9% (*Valle di Cembra*).
- Gewürtztraminer 4%
- Moscato Giallo.
- Nosiola* (*Valle dei Laghi*)

* Vitigni Autoctoni / Tipici.

Bacca Nera

- Teroldego* 6% (*Piana Rotaliana*).
- Merlot 5.5%.
- Pinot Nero 3.5%.
- Marzemino* 3% (*Vallagarina*).
- Schiava 2.5% (Grossa, Gentile, Grigia).
- Enantio*, Casetta*.

Vini [3][4][5]

Pratiche

Spumanti (Trento DOC).

DOC (7)

Regionali

- TRENTO (principalmente Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero e/o Pinot Meunier), affinamento min. 15 mesi sui lieviti, se min. 24 mesi sui lieviti può riportare l'annata, anche ROSATO, RISERVA (affinamento min. 36 mesi), epoca consumo 1-3 anni, *solo* METODO CLASSICO, *raffinata personalità dello chardonnay*.
- TRENTO
– MOSCATO GIALLO (Moscato Giallo min. 85%), anche DOLCE, SUPERIORE (affinamento min. 4 mesi), VENDEMMIA TARDIVA, LIQUOROSO.

- MOSCATO ROSA DOLCE (Moscato Rosa min. 85%), anche SUPERIORE (affinamento min. 10 mesi), VENDEMMIA TARDIVA, LIQUOROSO.
- NOSIOLA (Nosiola min. 85%), anche DOLCE, SUPERIORE (affinamento min. 4 mesi).

Valle dell'Adige, Piana Rotaliana, Vallagarina

- LAGO DI CALDARO (Schiava Grossa e/o Gentile e Grigia max. 85%), anche CLASSICO, SUPERIORE, SCELTO - AUSLESE, epoca consumo 2-3 anni.
- TEROLDEGO ROTALIANO (Teroldego 100%), anche SUPERIORE, RISERVA (affinamento min. 24 mesi), epoca consumo 1-3 anni.
- CASTELLER (Merlot min. 50%; Schiava e/o Enantio e/o Lagrein e/o Teroldego per la differenza), epoca consumo 1-2 anni.
- TRENTINO - CASTEL BESENO SUPERIORE (Moscato Giallo min. 85%), affinamento min. 4 mesi, anche PASSITO (affinamento min. 12 mesi), VENDEMMIA TARDIVA (affinamento min. 12 mesi).
- TRENTINO - MARZEMINO ZIRESI SUPERIORE (Marzemino min. 85%), affinamento min. 10 mesi, epoca consumo 2-3 anni.
- TRENTINO - MARZEMINO ISERA SUPERIORE (Marzemino min. 85%), affinamento min. 10 mesi, epoca consumo 2-3 anni.
- TRENTINO - MARZEMINO (Marzemino min. 85%), anche SUPERIORE (affinamento min. 10 mesi), epoca consumo 2-3 anni.
- VAL D'ADIGE
 - SCHIAVA (Schiava Grossa e/o Gentile e Grigia max. 85%), epoca consumo 1-2 anni.
 - ROSSO (Enantio e/o Schiava min. 50%), epoca consumo 1-2 anni.
 - Internazionali (Rossi e Bianchi).
- VAL D'ADIGE TERRA DEI FORTI
 - PINOT GRIGIO (Pinot Grigio min. 85%), affinamento min. 4 mesi, anche SUPERIORE (affinamento min. 10 mesi), epoca consumo 2-3 anni.
 - CASETTA (Casetta min. 85%), affinamento min. 10 mesi, anche RISERVA (affinamento min. 36 mesi), epoca consumo 3-5 anni.
 - ENANTIO (Enantio min. 85%), affinamento min. 10 mesi, anche RISERVA (affinamento min. 36 mesi), epoca consumo 3-5 anni.

Valle dei Laghi

- TRENTINO - VIN SANTO (Nosiola min. 85%), affinamento min. 36 mesi, anche SUPERIORE (affinamento min. 54 mesi), epoca consumo 5-8 anni.

Valle di Cembra

- TRENTINO - VALLE DI CEMBRA SUPERIORE
 - MÜLLER THURGAU (Müller Thurgau min. 85%), epoca consumo 1-2 anni.

Abbinamenti ^[5]

| | |
|---|---|
| TRENTO (Bianco). Fresco, sapido, con un tocco di mineralità. | Aperitivo, risotto con i crostacei, aragosta alla brace, scaglia di parmigiano reggiano stagionato. |
| TRENTO (Rosato). Fresco, di corpo. | Salumi delicati, carpaccio di tonno e coniglio con melagrana ed erbe aromatiche. |
| LAGO DI CALDARO (Schiava). poco/abbastanza tannico, gusto sottile. | Speck, spiedini di pollo alla pancetta, quaglie al forno formaggi delicati. |
| TEROLDEGO ROTALIANO. Morbido, fresco, abbastanza tannico (mai aggressivo), di corpo. | Costata di manzo alla griglia, filetto di bue in crosta, lepre in salmì, cosciotto di cinghiale al vino rosso, formaggio vèzzena. |
| TRENTINO - VIN SANTO (Nosiola). | Pasticcini con frutta secca e gocce di cioccolato. |
| TRENTINO - MOSCATO GIALLO DOLCE. | Tarte Tatin. |
| TRENTINO - MOSCATO ROSA DOLCE. Dolce, fresco. | Crostata di fragole, millefoglie con panna e lamponi e mousse ai frutti di bosco. |

Riferimenti

- [1] Assovini (www.assovini.it).
- [2] Dati ISTAT Trentino (www.inumeridelvino.it).
- [3] *La Viticoltura in Trentino 2017*. I Quaderni dell'Enoteca. Camera di Commercio I.A.A. di Trento (www.palazzoroccabruna.it).
- [4] Vini del Trentino (www.vinideltrentino.com).
- [5] *Il Vino in Italia*. Autori vari. AIS Associazione Italiana Sommelier, 2017.
- [6] *Wine Grapes. A complete guide to 1'368 vine varieties, including their origins and flavours*. Jancis Robinson, Julia Harding, José Vouillamoz. Harper Collins Publ. USA, 2012.
- [7] Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, Statistiche 2016 (www.oiv.int).
- [8] WineGIS, terroir dei vini italiani e sistemi informativi geografici (www.winegis.it).