



## 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  
WEIBER 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-, Rosé- 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 / ROSE 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 formato 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 autochtonen Rebsorte schon seit 1500 angebaut.

**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, saporito 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 Gang 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, *nocciole* 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 - *Nocciole* auf Italienisch.

**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.

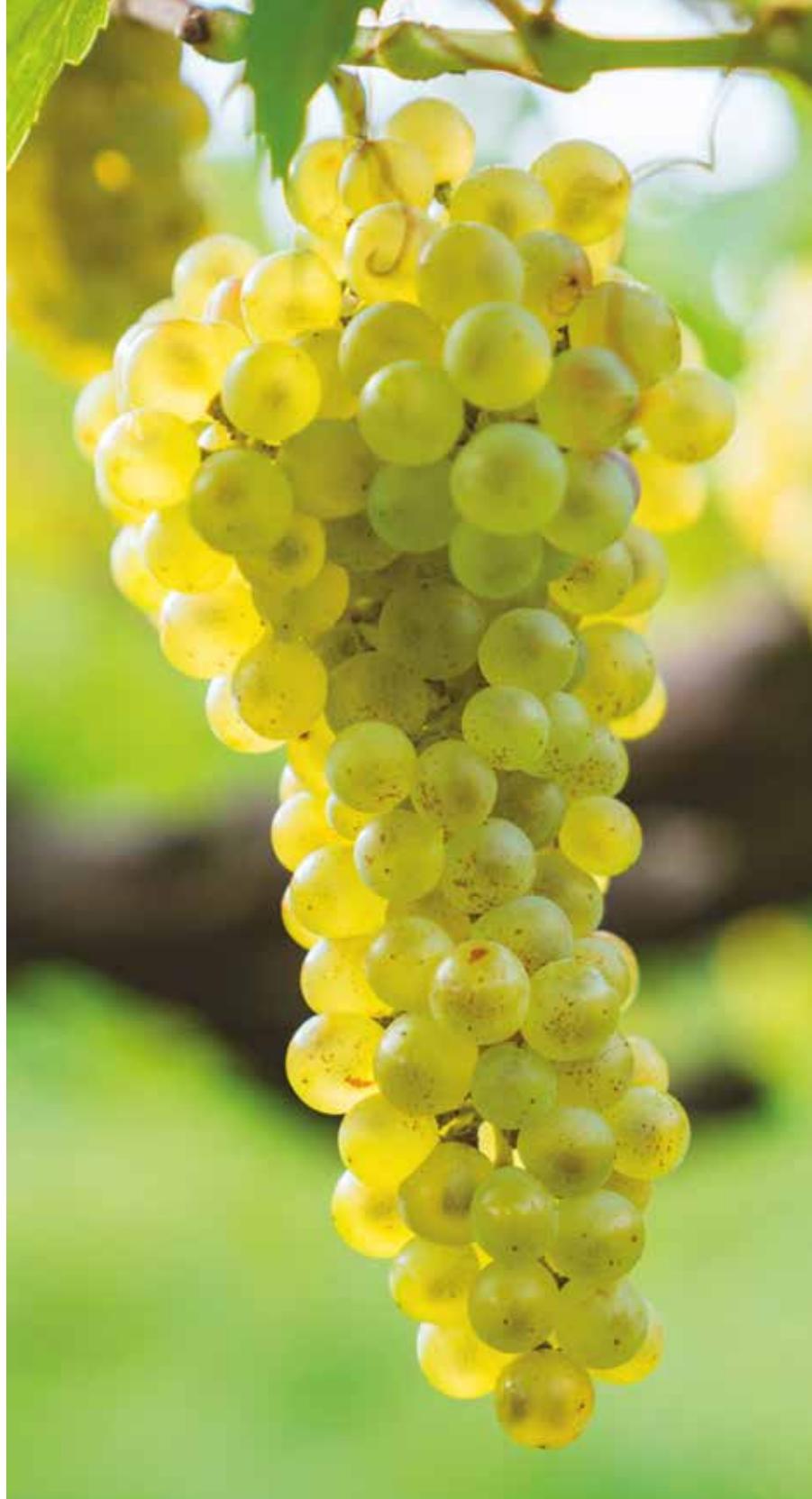
**Farbe:** strohgelb mit zartgrünen Reflexen.

**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.

## METODO CLASSICO

**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.

**Degorgement:** 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 Flaschenhals sinken.

**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 quirliche 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 essiccate, 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 Fagitala

Via Case Sparse Località Tho, 13 - FAEDO - SAN MICHELE ALL'ADIGE

+39 0461 651025

Azienda Agricola Vettoretta

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 Roncadör

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](http://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 improntato 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](http://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

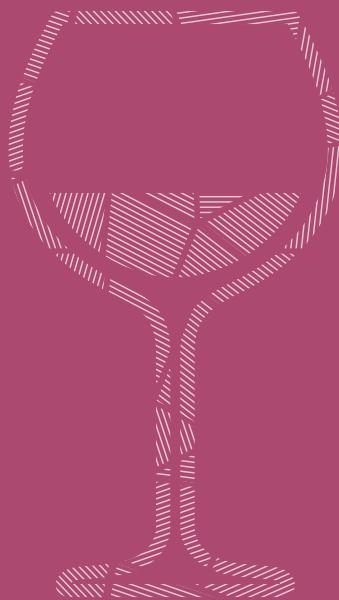
Direct sales

Direktverkauf

 Visite guidate su prenotazione

Guided visits with prior booking

Führungen auf Vorbestellung



# Cantine

Wineries ◎ Kellereien

## 1 Barone de Cles

CORSO MAZZINI, 18 - MEZZOLOMBARDO

+39 0461 601081



PAGE 89

## 2 Bellaveder

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.

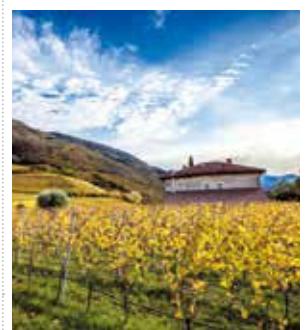
Maso Belvedere, 1 - FAEDO - SAN MICHELE ALL'ADIGE

[www.bellaveder.it](http://www.bellaveder.it)

+39 0461 650171



PAGE 92



## 3 Bettà Luigino

VIA IV NOVEMBRE, 54 - MEZZOCORONA

+39 335 5925728



PAGE 90

## 4 Bolognani

VIA STAZIONE, 19 - LAVIS

+39 0461 246354



PAGE 94

## 5 Cembrani DOC

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 Traditionen ihrer Väter.

VIALE IV NOVEMBRE, 52 - CEMBRA LISIGNAGO

[www.cembranidoc.it](http://www.cembranidoc.it)

+39 393 5503104



PAGE 95



## 6 Cesconi

L'azienda familiare 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.

VIA MARCONI, 39 - PRESSANO - LAVIS

[www.cesconi.it](http://www.cesconi.it)

+39 0461 240355



PAGE 95



## 7 Dallona Marco

VIA BOLZANO, 20 - SORNI - LAVIS

+39 335 5390349



PAGE 92

## 8 De Vescovi Ulzbach

[www.devescoviuulzbach.it](http://www.devescoviuulzbach.it)

+39 0461 1740050

Nel 2003 Giulio, forte del legame tra storia del territorio e tradizione familiare, 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 Familienglück - Geschichte und Terroir - und begann, u. a. mit der Vinifizierung eines erlesenen Rotweins Teroldego Rotaliano.

VIA PIAZZA GARIBOLDI, 12 - MEZZOCORONA



PAGE 90



## 9 De Vigili

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

[www.cantinadevigili.it](http://www.cantinadevigili.it) +39 349 5543239

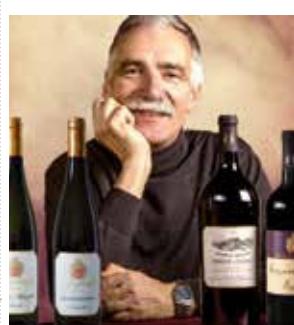
PAGE 89



## 10 Donati Marco

[www.cantinadonatimarco.it](http://www.cantinadonatimarco.it) +39 0461 604141

PAGE 90



Via Cesare Battisti, 41 - MEZZOCORONA

[www.dorigati.it](http://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](http://www.endrizzi.it) +39 0461 662672



La Cantina Endrizzi interpreta dal 1885 la storia della vitiologia 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 Trägerpfeiler 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**

Via Rotaliana, 10 - MEZZOCORONA

+39 0461 605740



PAGE 90

**14 Eredi di Cobelli Aldo Agritur**

Località Panizza di Sopra, 22 - SORNI - LAVIS

+39 331 9672482



PAGE 92

**15 Fedrizzi Cipriano**

Via IV Novembre, 1 - MEZZOLOMBARDO

+39 393 9176536



PAGE 89

**16 Fondazione Edmund Mach**

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

+39 0461 615252



PAGE 92

**17 Fontana Graziano**

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

+39 0461 650400



PAGE 93

**18 Foradori**

[www.agricolaforadori.com](http://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.

Via Damiano Chiesa, 1 - MEZZOLOMBARDO



PAGE 89



**19 Gaierhof**

Via IV Novembre, 51 - ROVERÉ DELLA LUNA

+39 0461 658514



PAGE 91



**20 Klinger**

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.

Via Clinga, 16 - PRESSANO - LAVIS



PAGE 95



**21 La Vis e Valle di Cembra**

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.

Via Carmine, 7 - LAVIS

[www.la-vis.com](http://www.la-vis.com) +39 0461 440111



PAGE 95



**22 Martinelli**

[www.cantinamartinelli.com](http://www.cantinamartinelli.com) +39 338 8288686



PAGE 90

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.

Via del Castello, 10 - MEZZOCORONA



**23 Maso Furi**

Via Furi, 32 - LAVIS

+39 0461 240667



PAGE 95

**24 Maso Grener Agritur**

Località Masi di Pressano, 21 - PRESSANO - LAVIS

+39 0461 871514



PAGE 95

**25 Maso Poli**

[www.masopoli.com](http://www.masopoli.com)

+39 0461 871519

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**

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

+39 347 6169957



PAGE 93

**27 Molino dei Lessi**

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

+39 0461 870275



PAGE 92

**28 Monfort**

[www.cantinemonfort.it](http://www.cantinemonfort.it)

+39 0461 246353

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**

Via Fratelli Armellini, 35 - LAVIS

+39 0461 242044



PAGE 94

**30 Pasolli Graziano**

Maso Spon, 19 - PRESSANO - LAVIS

+39 335 6197581



PAGE 95

**31 Pojer e Sandri**

VINI E DISTILLATI [www.pojeresandri.com](http://www.pojeresandri.com) +39 0461 650342

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 Redondè

L'azienda agricola prende il nome da uno degli apprezzamenti 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.

Via Roma, 28 - MEZZOLOMBARDO

[www.redondel.it](http://www.redondel.it) +39 0461 605861

PAGE 89



### 33 Ress

Via Roma, 103 - SAN MICHELE ALL'ADIGE

+39 347 8511776

PAGE 92

### 34 Rotaliana

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 Trentadoc.

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 Trentadoc.

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

Via Trento, 65/B - MEZZOLOMBARDO

[www.cantinarotaliana.it](http://www.cantinarotaliana.it) +39 0461 601010

PAGE 89



### 35 Rotari-Mezzacorona

[www.rotari.it](http://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.

**ROTARI**  
TRENTODOC

**MEZZACORONA**  
1904



L M M G V S D

• CLOSED

Via Tonale, 110 - SAN MICHELE ALL'ADIGE

PAGE 90

**36 Roveré della Luna Aichholz** [www.csrovere1919.it](http://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.

L M M G V S D

• CLOSED

Via IV Novembre, 9 - ROVERÉ DELLA LUNA



PAGE 91



**37 San Michael**

Via Roma, 61 - SAN MICHELE ALL'ADIGE



PAGE 92

**38 Sandri Arcangelo**

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



PAGE 93

**39 Vignaiolo Fanti**

Piazza Della Croce, 3 - PRESSANO - LAVIS



PAGE 95

**40 Villa Persani**

[www.villapersani.com](http://www.villapersani.com)

+39 349 3605561

Nell'azienda biologica a conduzione familiare, 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 Obstsätze in perfekter Harmonie mit Tradition und Innovation.



Via Marconi, 13 - PRESSANO - LAVIS

**41 Villa Piccola**

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



PAGE 93

**42 Vindimian Rudi**

Via Zandonai, 40 - LAVIS



PAGE 95

**43 Visentin Ettore**

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



PAGE 92

**44 Visentin Ilaria**

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



PAGE 92

**45 Zanini Luigi**

Via Degasperi, 42 - MEZZOLOMBARDO



PAGE 89

## 46 Zeni Giorgio

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.

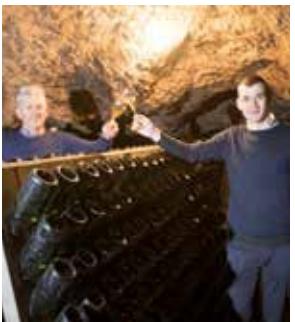
In der stimmungsvollen Atmosphäre der Kellerei (1100), mit ihrem Kreuzgewölbe, und der in den Fels geschlagenen Grotte, werden erlesene Weine und Spumanti erzeugt und ausgebaut.

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

[www.zenigiorgio.it](http://www.zenigiorgio.it) +39 335 5459813



PAGE 92



## 47 Zeni Roberto

VINI E DISTILLATI [www.zeni.tn.it](http://www.zeni.tn.it) +39 0461 650456

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

[www.zeni.tn.it](http://www.zeni.tn.it) +39 0461 650456



PAGE 92





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](http://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](http://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](http://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



PAGE 89

Via Rotaliana, 27/A - MEZZOLOMBARDO

**51 Pojer e Sandri**

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

DISTILLATI E VINI PAGE 51 +39 0461 650342



PAGE 93

**52 Zeni Roberto**

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

DISTILLATI E VINI PAGE 56 +39 0461 650456



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

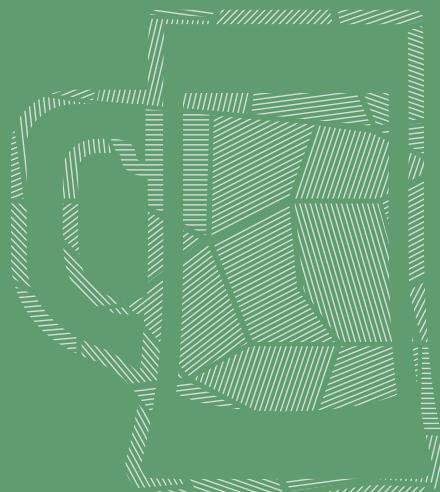
Direct sales

Direktverkauf

### Visite guidate su prenotazione

Guided visits with prior booking

Führungen auf Vorbestellung



# Birrifici

Breweries ◎ Brauereien

## 53 Birra del Bosco

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

[www.birradelbosco.it](http://www.birradelbosco.it) +39 393 9075131

PAGE 92



## 54 Birrificio Indipendente Rotaliano

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

+39 320 8392134

PAGE 92

## 55 Maso Alto Agribirrificio

Località Masi Alti, 9 - PRESSANO - LAVIS

+39 340 6645300

PAGE 95

## 56 Nerobrigante

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 handgebautes 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

[www.nerobrigante.it](http://www.nerobrigante.it) +39 339 2224609

PAGE 92



**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

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

+39 0461 650817

PAGE 93

**58 Ai Spiazzi** Albergo

[www.albergoaispiazzi.it](http://www.albergoaispiazzi.it) +39 0461 605640

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**

Via F.II Grandi, 18 - MEZZOCORONA

+39 0461 605227



PAGE 90

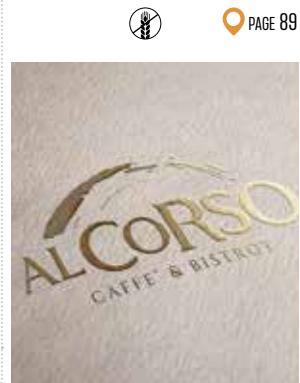
**60 Al Corso Caffè Bistrot**

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**

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



PAGE 89



+39 0461 604185

**62 Al Parco**

Via Trento, 10 - MEZZOLOMBARDO

PAGE 89

**63 Alla Nave** Hotel

Fraz. Nave San Felice, 29 - LAVIS

+39 0461 870111



PAGE 95

**64 Bike Break Bicigrill**

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 Etschtals und vom Radweg erreichbar bietet das Lokal eine moderne Küche, die an die landestypischen Geschmacksnoten anknüpft.

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

+39 348 5149508

PAGE 91



**65 Bistrot Caffè Centrale** Hotel

Piazza San Gottardo, 2 - MEZZOCORONA

PAGE 90

**66 Cadino**

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

+39 0461 650136

PAGE 91



**67 Cantaleone Hotel**

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

+39 339 5952739

PAGE 92

**68 Capriccio**

Via Tamanini, 47 - SAN MICHELE ALL'ADIGE

+39 0461 650699



PAGE 92

**69 Casa Nardon**

Via Fiorini, 15 - MEZZOLOMBARDO

+39 0461 600440

PAGE 89

**70 Da Demetrio**

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

+39 0461 603823



PAGE 90



**71 Da Ettore**

Via Trento, 24 - MEZZOLOMBARDO

+39 0461 603817



PAGE 89

**72 Da Germana**

Via Mulini, 20 - ROVERÉ DELLA LUNA

+39 0461 659113



PAGE 91



**73 Da Pino**

[www.ristorantedapino.it](http://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**

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

+39 0461 650324

PAGE 91

**75 Dolce Spina**

Piazza San Gottardo, 4 - MEZZOCORONA

+39 0461 601710



PAGE 90

**76 Dolomiti**

Piazza Grazioli, 14 - LAVIS

+39 0461 246795



PAGE 95

**77 Drago Hotel**

Piazza San Gottardo, 46 - MEZZOCORONA

+39 0461 603824

PAGE 90

**78 Hop's Cafè**

Via Tonale, 1 - MEZZOCORONA

+39 0461 600870

PAGE 90

**79 Krügel**

Via Nazionale, 40 - LAVIS

+39 0461 1410478

PAGE 95

**80 La Lanterna** Agritur

Località Masi, 12 - SORNI - LAVIS

+39 0461 870003

PAGE 92



**81 La Cacciatora**

[www.lacacciatora.net](http://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 Begrädigung 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](http://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.

RESTAURANT: L M M G V S D

PIZZERIA: L M M G V S D

● CLOSED

  
**SARTORI'S**  
\*\*\*\*\* HOTEL



PAGE 95

Via Nazionale, 33 - LAVIS

**83 La Roda** Rifugio

PAGANELLA

+39 340 5841890

● PAGE 94

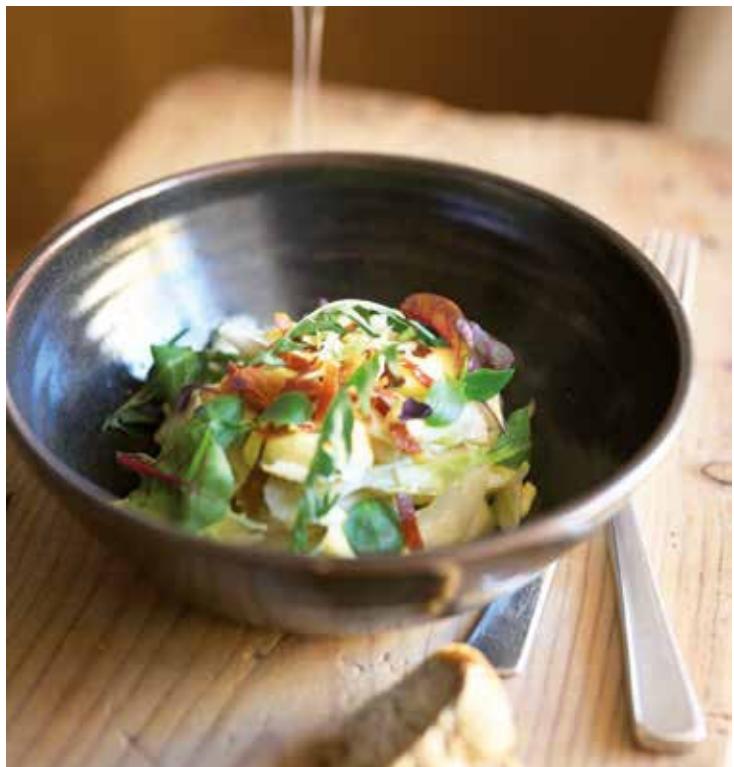
**84 La Vecchia Zambana** [www.lavecchiazambana.it](http://www.lavecchiazambana.it) +39 0461 240005

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](http://www.locandacamorz.info)

+39 0461 603926



Immersa nella suggestiva atmosfera dei vigneti della Piana Rotoliana 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 Rotoliana 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 Rotoliana 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](http://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

Località Monte - MEZZOCORONA

+39 335 8173485

📍 PAGE 90

**88 Malga Zambana** Rifugio

PAGANELLA

+39 349 3288457

📍 PAGE 94

**89 Maso Nello** Agritur

Via Pineta, 3 - Località Maso Nello - FAEDO - SAN MICHELE ALL'ADIGE

+39 0461 650384

📍 PAGE 93

**90 Maso Oliva** Agritur

Via Cesare Battisti, 70 - MEZZOCORONA

+39 0461 605637

📍 PAGE 89

**91 Maso Tratta** Agritur

Località Masi di Pressano, 22 - PRESSANO - LAVIS

+39 339 3009437

📍 PAGE 95

**92 Nuovo Corona** Hotel

Piazza Manci, 4 - LAVIS

+39 0461 245302



📍 PAGE 95

**93 Osteria Travaion**

Vicolo Travaion, 8 - MEZZOLOMBARDO

+39 0461 619506

📍 PAGE 89



**94 Perbacca**

[www.ristorante-perbacco.com](http://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.

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**

Via Matteotti, 33 - LAVIS

+39 0461 240321



PAGE 95

**96 Pizza Granda**

Piazza della Vittoria, 1 - MEZZOLOMBARDO

+39 0461 606102



PAGE 89

**97 Pozze**

Via Rotaliana, 57 - MEZZOLOMBARDO

+39 0461 601190

PAGE 89

**98 Roma**

Via Garibaldi, 100 - MEZZOLOMBARDO

+39 0461 605206



PAGE 89

**99 Tre Cime Albergo**

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

+39 0461 603777



PAGE 90



**100 Vindimian**

Via Zandonai, 46 - LAVIS

+39 0461 246674

PAGE 95



**101 Vecchia Sorni**

[www.trattoriavecchiasorni.it](http://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.

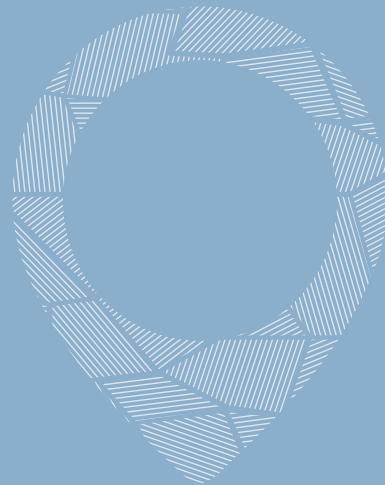
L M M G V S D

● CLOSED

Piazza Assunta, 40 - SORNI - LAVIS



PAGE 92



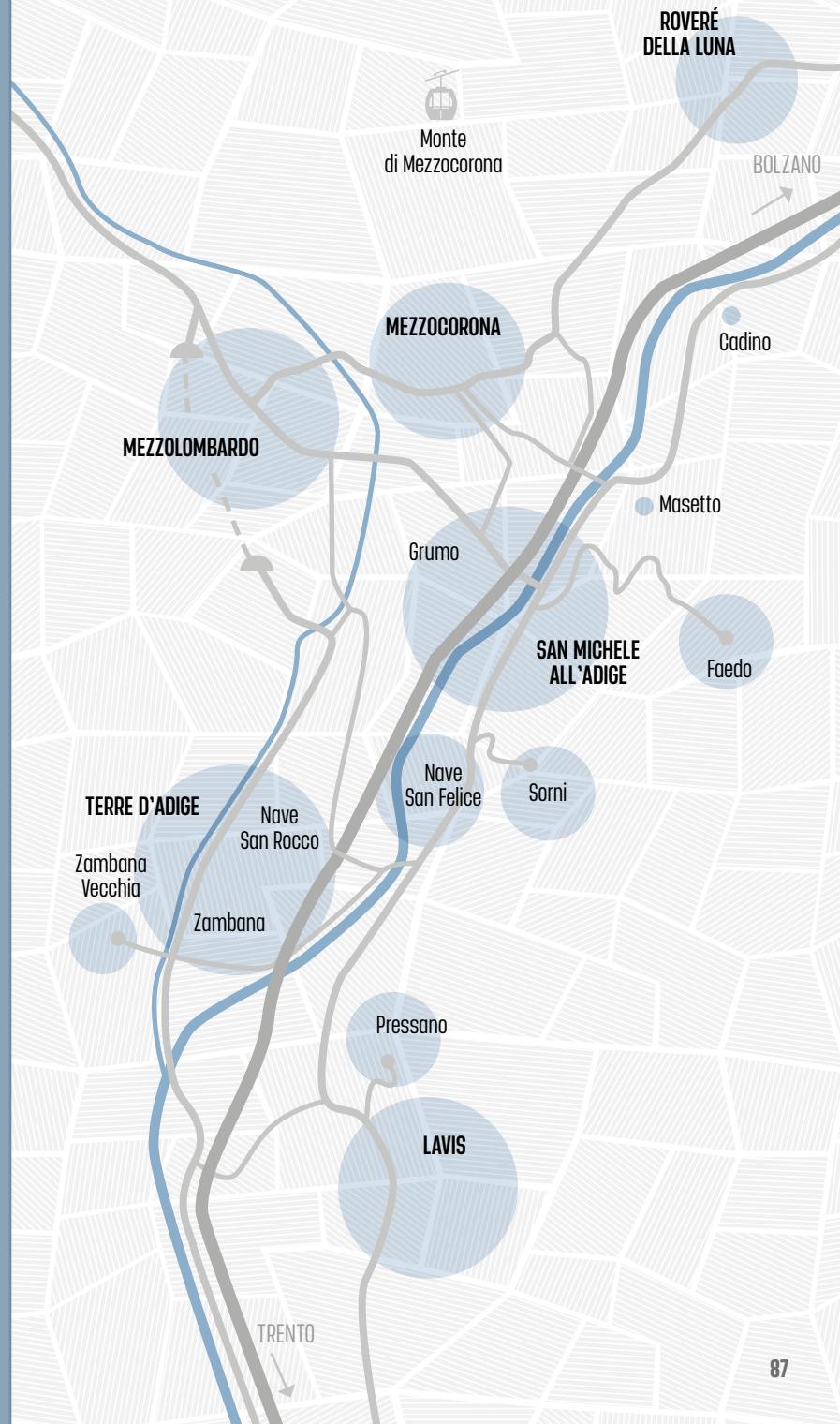
# Mappe

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

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







SAN MICHELE ALL'ADIGE

MASO NELLO Agritur (89)

# TERRE D'ADIGE

MEZZOLOMBARDO

83  
88  
MALGA ZAMBANA Rifugio  
PAGANELLA  
LA RODA Rifugio  
PAGANELLA

84  
LA VECCHIA ZAMBANA

AUTOSTRADA DEL BRENNERO  
ZAMBANA

LAVIS FS  
4  
BOLOGNANI  
NENO  
PRODUTTORI  
D'ELITE  
29

LAVIS

MASO POLI



# Indice Index

## Cantine

Wineries © Kellereien

|                                  | PAGE |
|----------------------------------|------|
| 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   |



PAGE

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 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 |

PAGE

## Ristoranti

Restaurants

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



PAGE

## Distillerie

Distilleries © Brennereien

|                           | PAGE |
|---------------------------|------|
| 48 Distilleria Bertagnoli | 60   |
| 49 Distillerie Trentine   | 61   |
| 50 Villa de Varda         | 62   |
| 51 Pojer e Sandri         | 63   |
| 52 Zeni Roberto           | 63   |



## Birrifici

Breweries © Brauereien



PAGE

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

# Indice Index

*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](http://www.pianarotaliana.it)

