

Trentodoc, bolla di montagna



Alla scoperta di uno spumante di qualità, favorevolmente condizionato dai suoli calcarei del territorio e dall'incontro tra i freddi delle Dolomiti e le arie calde del Garda **Trentodoc, mountain sparkle** A quality spumante wine, nurtured in limestone soil and tempered by the cold of the Dolomites and the contrasting warm breezes from Lake Garda

È stato il piemontese Carlo Gancia nel 1864 a replicare per primo il "metodo Champenoise" in Italia, dando vita a una delle più floride industrie enologiche del Paese, ma tra gli appassionati di bollicine e non solo, va riconosciuta la gran fama che ha saputo crearsi il Trentino. Il pioniere fu Giulio Ferrari, che nel 1902 introdusse il processo di spumantizzazione nella regione, mettendo in pratica le esperienze maturate nella Champagne e quindi costruire le basi di un'azienda che oggi è senza dubbio il più titolato marchio del vino spumante italiano. Ma nessun successo è figlio del caso ed è sempre la vocazione del territorio a dotare di qualità gli interpreti della produzione.

Le vallate del Trentino beneficiano di un'altimetria e di un clima estremamente favorevoli alla coltivazione della vite, essendo un territorio che estende i propri vigneti fino a toccare quasi i mille metri di altitudine, godendo



Piedmontese-born Carlo Gancia was the first to successfully replicate the famed Champenoise method in Italy in 1864, launching a sector in wine-making that was to flourish through the decades. However, connoisseurs and those in the know also acknowledge the fame the Trentino region has managed to garner in this field. The pioneer was Giulio Ferrari,

Viaggio nel gusto insieme al sommelier Fabio Gallo - www.aispiemonte.it
Sommelier Fabio Gallo on fine wine - www.aispiemonte.it



Il sapore, talvolta molto secco, colpisce per freschezza e sapidità, precisione e persistenza
A bubbly which can be very dry, yet striking in its flavour and freshness, precision and persistence

is of undoubtedly high quality, with 57 producers scattered throughout the valleys of the province of Trento. Eight hundred hectares of vineyards planted with Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco and Pinot Meunier which yield a total production of nearly ten million bottles. Sustained quality is a characteristic of all the labels, a quality which has increased considerably in recent decades, partly thanks to the Trentodoc Institute, an association founded in 1984 to protect the production, image and wine-makers of the classic Trentino method, the first Italian DOC reserved exclusively for sparkling wine. A wine that is not merely a spumante, but a concrete symbol of a region that has carved an authoritative niche for itself and is in constant evolution: this is a heavyweight of a bubbly, full of mountain sparkle. ◀

quindi di escursioni termiche importanti a garantire alle uve complessità aromatica, freschezza acida ed eleganza.

La qualità dello spumante trentino, ufficialmente chiamato Trentodoc dal 1993 è senza dubbio ragguardevole, ed esprime una produzione di 57 case spumantistiche dislocate su tutto il comprensorio delle vallate della provincia di Trento. Ottocento ettari di vigneti vitati a Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco e Pinot Meunier che fruttano una produzione complessiva che sfiora i dieci milioni di bottiglie. Una qualità diffusa in tutte le etichette, cresciuta molto negli ultimi decenni anche grazie all'Istituto del Trentodoc, associazione nata nel 1984 per tutelare la produzione, l'immagine e gli interpreti del metodo classico trentino, la prima Doc italiana riservata esclusivamente allo spumante. Un vino che non è solo uno spumante, ma un simbolo concreto di un territorio autorevole e in continua evoluzione: una bolla di eccellenza, una bolla di montagna. ◀



I profumi sono intensi, freschi nelle note fragranti e leggermente minerali, di frutta bianca e agrumi
A fresh yet intense bouquet, fragrant with a hint of minerals on the nose, redolent with apples, pears and citrus fruits

who introduced the spumante process locally in 1902, applying what he had learnt working in Champagne itself. Ferrari went on to found what is today undoubtedly the leading label in Italian spumante wines. Success is no casual event and the land itself proved the ideal terroir, providing the quality grapes for skilled wine makers to interpret. The soaring valleys of Trentino with their extremely favourable climate sees vineyards extending up to almost a thousand metres above sea level, providing significant range of temperatures which guarantees the aromatic complexity of the grapes, together with their fresh acidity and elegance. Trentino's spumante, which has officially been called Trentodoc since 1993,

