

Herzlich Willkommen

Welcome

Bienvenue

Bienvenidos

Benvenuti



Herzlich Willkommen

Benvenuti

Welcome

Bienvenue

Bienvenidos

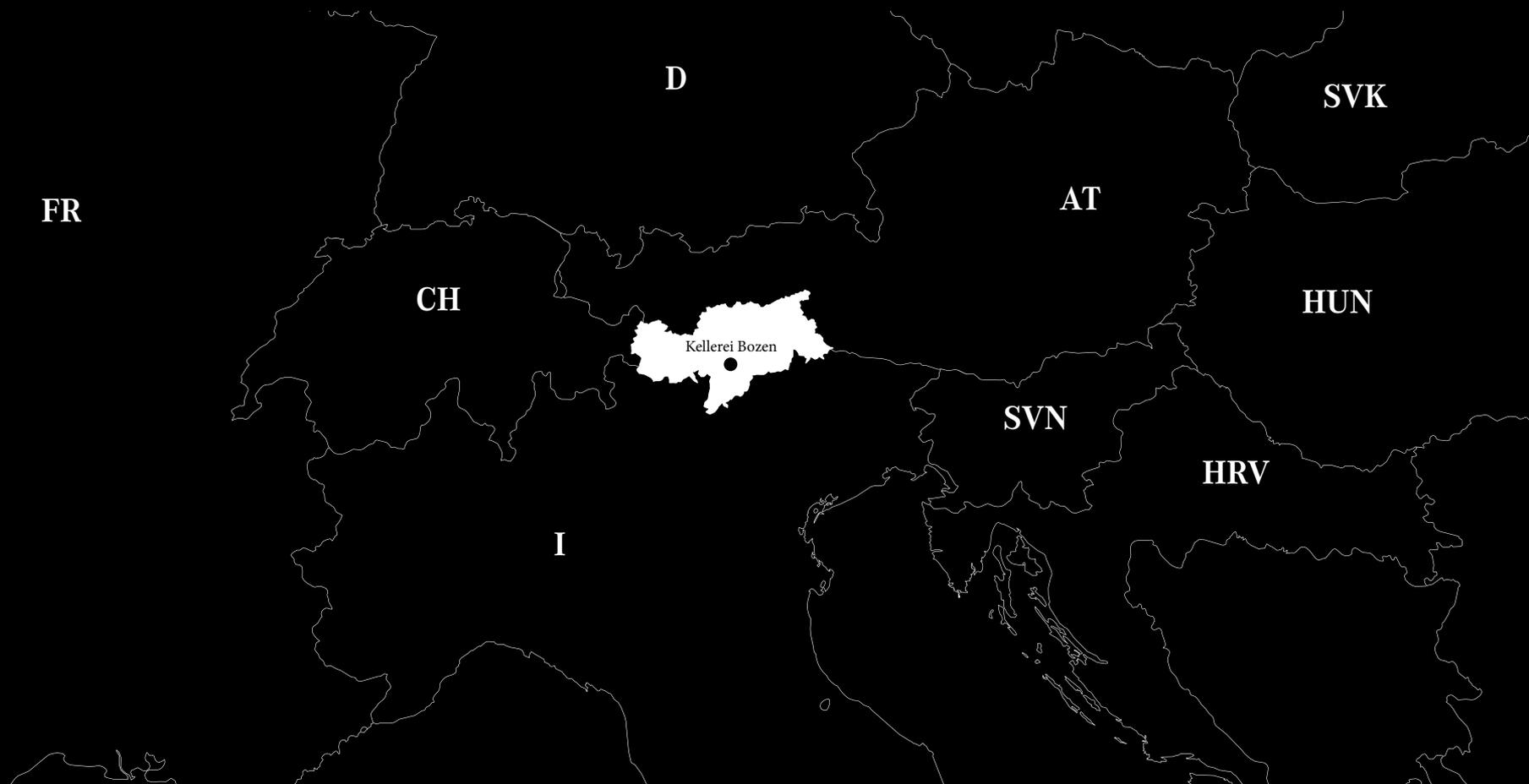


Come l'Alto Adige è una terra degli opposti,
anche le migliori parcelle produttive di
Kellerei Bozen - Cantina Bolzano sono in contrasto tra loro.

KELLEREI
BOZEN

CANTINA • WINERY

Nel cuore d'Europa.



Terra degli opposti.



Terra degli opposti.



Terra delle montagne.



Paese dell'arte culinaria.



Paese dell'arte culinaria.



Le persone dietro le quinte.

Ogni cosa fatta con passione darà sempre degli ottimi risultati. Discendono da stirpi nobili o da famiglie contadine, vivono e lavorano in masi o in residenze storiche, coltivano vigneti sui ripidi pendii o nei terreni di fondovalle. Quindici varietà di uve diverse vengono coltivate su terreni differenti che portano alla vinificazione di vini unici e dall'inconfondibile carattere regionale. Tante sono le differenze, ma ciò che accomuna i 224 soci di Kellerei Bozen - Cantina Bolzano va oltre ogni diversità: il vino è la loro vita. Orgogliosi ambasciatori di Bolzano, dell'Alto Adige, della sua identità e cultura, i soci di Kellerei Bozen - Cantina Bolzano si impegnano ogni giorno per raggiungere la massima qualità.



1908



2001



1908

... 30 agricoltori decisero di fondare una cooperativa vitivinicola nel quartiere termale di Gries e, nel 1930, anche 18 viticoltori della collina di Santa Maddalena ebbero la medesima idea.

Nonostante le difficili condizioni del mercato degli anni '70 e '80, la Cantina è riuscita ad aumentare le vendite della varietà principe della zona, il Lagrein, grazie ad un'inversione di rotta nella produzione: dalla quantità alla qualità.

2001

...Le cantine di Gries e Santa Maddalena decidono di unire le forze per diventare una cantina leader in Alto Adige e unificare l'offerta dei vini sul mercato. La Kellerei Bozen – Cantina Bolzano.



2016



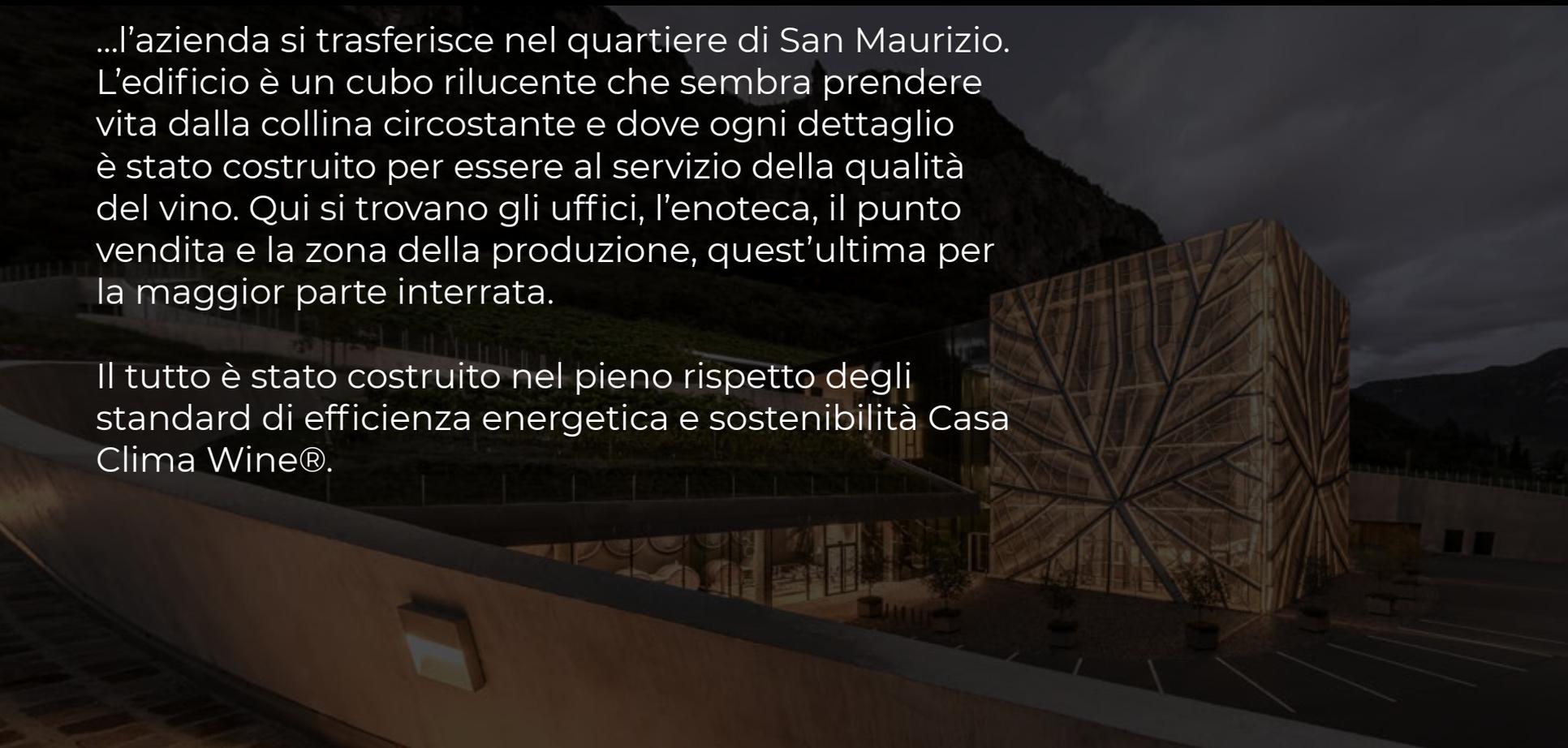
2016



2018

...l'azienda si trasferisce nel quartiere di San Maurizio. L'edificio è un cubo rilucente che sembra prendere vita dalla collina circostante e dove ogni dettaglio è stato costruito per essere al servizio della qualità del vino. Qui si trovano gli uffici, l'enoteca, il punto vendita e la zona della produzione, quest'ultima per la maggior parte interrata.

Il tutto è stato costruito nel pieno rispetto degli standard di efficienza energetica e sostenibilità Casa Clima Wine®.



Nel 2018... abbiamo lasciato il segno.









La nostra area di viticoltura: la conca bolzanina.

Mediterranea e autoctona.

Come l'Alto Adige è una terra degli opposti, anche le migliori parcelle produttive di Kellerei Bozen - Cantina Bolzano sono in contrasto tra loro.

340 ettari dei migliori appezzamenti vitati di Bolzano e dintorni ad un'altitudine che va dai 200 ai 1.000 m s.l.m. nelle località di Gries, San Maurizio/Moritzing, Settequerce/Siebeneich, Missiano, San Giorgio/St. Georgen, Cologna/Glaning, Santa Maddalena/St. Magdalena, Santa Giustina/St. Justina, Leitach, Renon/Ritten e Karneid.

Da nord a sud della regione vinicola si mescolano paesaggi e culture, una diversità che trova la sua espressione non soltanto nella natura e nelle persone, ma anche nei vini che qui vengono prodotti: ogni diverso appezzamento è vocato per la coltivazione di una determinata varietà.

Dalle altitudini più elevate nascono i nostri vini bianchi come Sauvignon e Gewürztraminer, il Santa Maddalena predilige le medie altitudini mentre scendendo, trovano un ambiente favorevole Cabernet e Merlot, fino ad arrivare nel fondovalle dove si trova l'indiscusso regno del Lagrein.

Sintesi.

224

Viticoltori con
passione



340 ha

Superficie vitata

52%

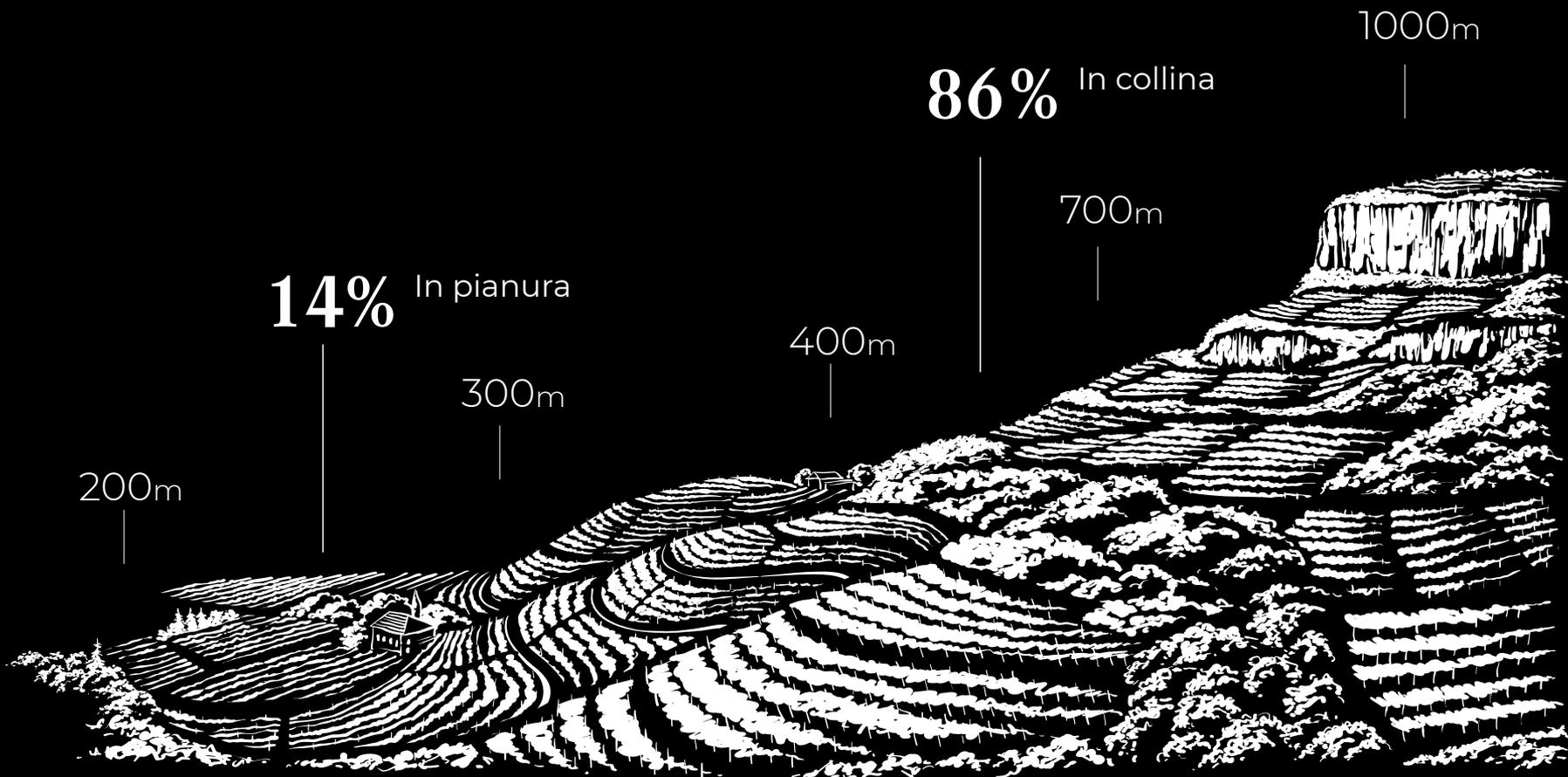
Vini rossi



48%

Vini bianchi

Sintesi.



Le migliori parcelle produttive di Kellerei Bozen.





St. Magdalena

250-500m s. l. m.



Gries, Moritzing

250m s. l. m.



Siebeneich

250-300m s. l. m.



St. Justina, Ritten

550-950m s. l. m.



Glaning, St. Georgen

350-600m s. l. m.



Leitach

330m s. l. m.



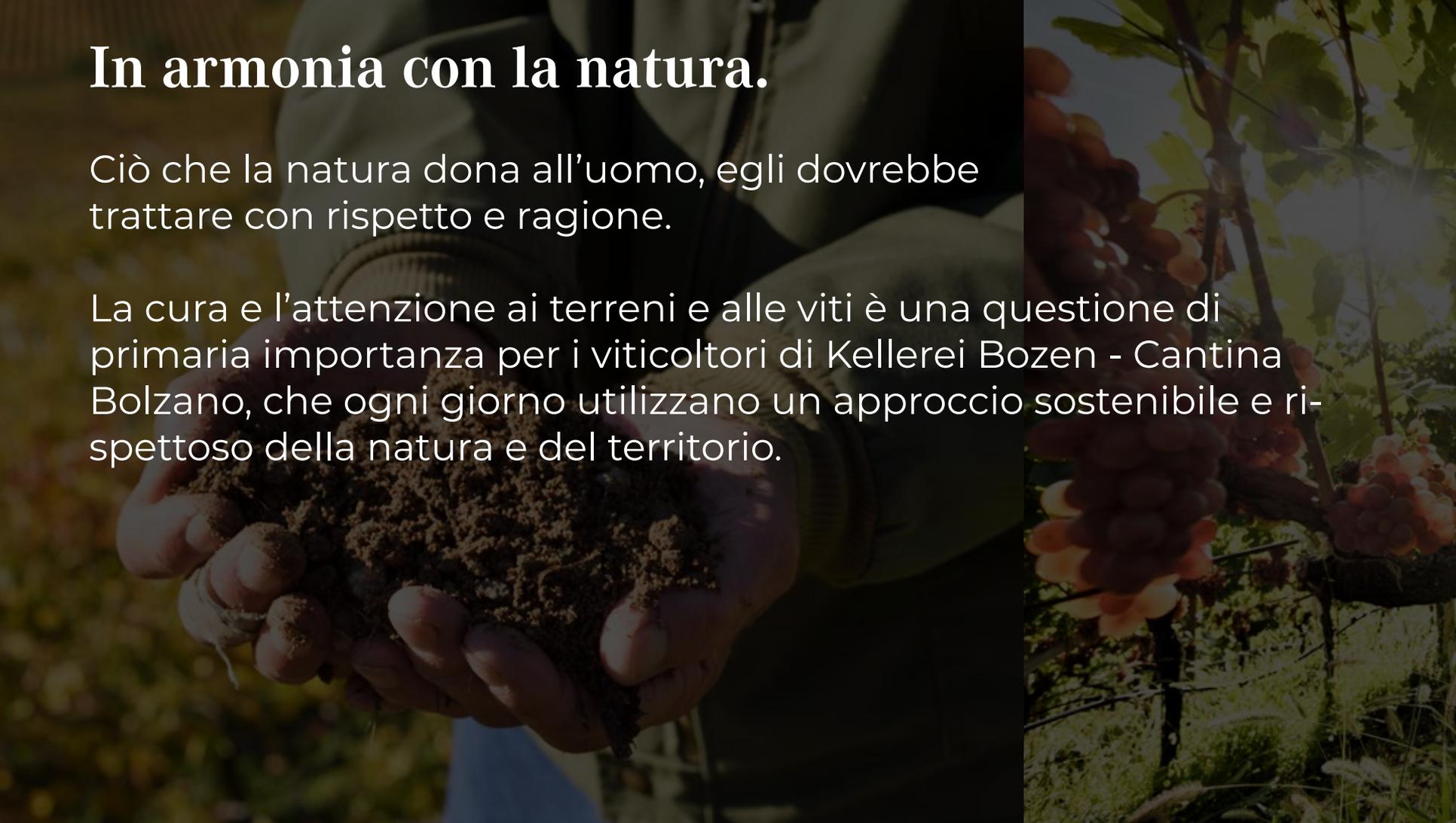
Missian

450m s. l. m.

In armonia con la natura.

Ciò che la natura dona all'uomo, egli dovrebbe trattare con rispetto e ragione.

La cura e l'attenzione ai terreni e alle viti è una questione di primaria importanza per i viticoltori di Kellerei Bozen - Cantina Bolzano, che ogni giorno utilizzano un approccio sostenibile e rispettoso della natura e del territorio.









Pretendere l'eccellenza.

„Fare del buon vino è un mestiere. Fare grandi vini è un'arte.“

Arte che l'enologo Stephan Filippi dimostra di padroneggiare non soltanto con l'eccezionale Lagrein Riserva Taber, ma con tutti gli altri inconfondibili ed unici vini che anno dopo anno prendono vita dalle sue sapienti mani. Vini di qualità, ricchi di sfumature e unici nel loro genere, frutto della sua grande esperienza nella vinificazione, del suo amore per il vino e della sua grande intuizione e ricerca dell'eccellenza. Ecco perché i vini di Cantina Bolzano sono così apprezzati e premiati.



I nostri vini più noti.



I nostri Riserva.



STEGHER



STEGHER



STEGHER

CHARDONNAY

RISERVA

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Chardonnay
Zona di produzione	caldi e ripidi pendii porfirici sopra Bolzano a 650 m s.l.m.
Vendemmia	fine settembre
Vinificazione	pressatura soffice delle uve, fermentazione alcolica e affinamento in barrique e tonneau, ulteriore maturazione in bottiglia
Caratteristiche	<p>Colore: giallo paglierino intenso con lievi riflessi verdognoli</p> <p>Bouquet: intense note esotiche di ananas, mango e melone, leggeri sentori di vaniglia</p> <p>Sapore: acidità sostenuta e ben bilanciata, piacevole nota minerale</p>
Abbinamento	pesce al forno, piatti saporiti a base di carne bianca e formaggi freschi
Alcol	13,5 % vol*
Residuo zuccherino	2,1 g/l*



GREEL



GREEL



GREEL

SAUVIGNON

RISERVA

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Sauvignon Blanc
Zona di produzione	caldi e ripidi pendii porfirici del Renon sopra Bolzano a 550 m s.l.m.
Vendemmia	metà settembre
Vinificazione	pressatura soffice delle uve, fermentazione alcolica e affinamento in barrique e tonneau, ulteriore maturazione in bottiglia.
Caratteristiche	<p>Colore: giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli</p> <p>Bouquet: intense note fruttate, uva spina, fiori di sambuco, erbe aromatiche, raffinati sentori lignei</p> <p>Sapore: pieno, deciso, con eleganti tannini vellutati</p>
Abbinamento	pesce al forno, piatti saporiti a base di carne bianca e formaggi freschi
Alcol	13,5 % vol*
Residuo zuccherino	2,2 g/l*



THALMAN



THALMAN



THALMAN

PINOT NERO

RISERVA

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Pinot Nero
Zona di produzione	apezzamenti caldi e ben ventilati tra i 500 e i 700 m s.l.m. nella zona del Renon e Leitach
Vendemmia	settembre
Vinificazione	fermentazione in botti di legno, affinamento per circa 1 anno in barrique, ulteriore maturazione in bottiglia
Caratteristiche	<p>Colore: rosso rubino intenso</p> <p>Bouquet: speziato, cannella, pepe nero e chiodi di garofano, sorretto da un frutto rosso maturo, amarena e prugna</p> <p>Sapore: nobili ed eleganti partecipano con la parte minerale ad una piacevole complessità</p>
Abbinamento	arrosti, selvaggina, sella di capriolo, formaggi stagionati intensia
Alcol	13,5 % vol*
Residuo zuccherino	2,1 g/l*





PRESTIGE

GRIESER LAGREIN

RISERVA

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Lagrein
Zona di produzione	terreni alluvionali, caldi e sabbiosi a Gries (Bolzano)
Vendemmia	da fine settembre a metà ottobre
Vinificazione	fermentazione in botti di legno, affinamento per circa un anno in barriques francesi e botti grandi
Caratteristiche	<p>Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei</p> <p>Bouquet: fruttato di ciliegia matura, humus, speziatura di cacao e vaniglia</p> <p>Sapore: intenso e persistente, con tannini eleganti e morbidi</p>
Abbinamento:	con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

Alcol	14 % vol*
Residuo zuccherino	2,2 g/l*



TABER



TABER



TABER

LAGREIN

RISERVA

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Lagrein
Zona di produzione	vigneti di oltre 80 anni, su terreni caldi, alluvionali a Gries/Bolzano, 250 m s.l.m.
Vendemmia	da fine settembre a metà ottobre
Vinificazione	fermentazione in botti di legno, affinamento per circa un anno in barriques francesi e botti grandi
Caratteristiche	<p>Colore: rosso granato scuro impenetrabil</p> <p>Bouquet: fruttato di ciliegia e frutti di bosco maturi, sentori di violetta, eucalipto e humus, speziatura di cacao e vaniglia</p> <p>Sapore: intenso e persistente, con una freschezza elegante, tannini nobili e morbidi</p>
Abbinamento:	con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Vino con un grande potenziale di invecchiamento
Alcol	14 % vol*
Residuo zuccherino	2,0 g/l*



SIEBENEICH



SIEBENEICH

MERLOT

RISERVA

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Merlot
Zona di produzione	vigneti scelti dall'enologo a Settequerce, con suoli secchi e caldi di porfido quarzifero
Vendemmia	da inizio a metà ottobre
Vinificazione	fermentazione in botti di legno, affinamento per circa un anno in barriques francesi e botti grandi
Caratteristiche	<p>Colore: da rosso rubino intenso a granato</p> <p>Bouquet: frutti di bosco maturi, erbe aromatiche, humus e spezie</p> <p>Sapore: vino strutturato e complesso con tannini morbidi</p>
Abbinamento:	carni rosse, carne alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati
Alcol	14,5 % vol*
Residuo zuccherino	2,1 g/l*



MUMELTER



MUMELTER

CABERNET

RISERVA

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	prevalentemente Cabernet Sauvignon, e Cabernet Franc
Zona di produzione	pendii nei dintorni di Bolzano, a 330 m s.l.m su terreni porfirici
Vendemmia	da metà a fine ottobre
Vinificazione	fermentazione in botti di legno, affinamento per circa un anno in barriques francesi e botti grandi
Caratteristiche	Colore: rosso rubino scuro con riflessi violacei Bouquet: fruttato di ribes neri, more e mirtilli; speziatura di pepe nero Sapore: armonico, intenso ed elegante
Abbinamento:	carni rosse arrosto o alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati

Alcol	14,5 % vol*
Residuo zuccherino	2,2 g/l*





MAURITIUS

LAGREIN-MERLOT

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Lagrein e Merlot
Zona di produzione	terreni alluvionali e caldi di San Maurizio e Gries (Bolzano)
Vendemmia	da fine settembre a metà ottobre
Vinificazione	fermentazione in botti di legno, affinamento per circa un anno in barriques francesi e botti grandi
Caratteristiche	<p>Colore: rosso rubino intenso</p> <p>Bouquet: frutti rossi surmaturi, leggera nota speziata di cacao</p> <p>Sapore: intenso e persistente, complesso con tannini fini</p>
Abbinamento	con carne rossa alla griglia, selvaggina, selvaggina da piuma e formaggi stagionati
Alcol	14 % vol*
Residuo zuccherino	2,2 g/l*



MOAR



MOAR



MOAR

ST. MAGDALENER

CLASSICO

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Schiava e Lagrein
Zona di produzione	zona classica di S. Maddalena, su terreni ghiaiosi
Vendemmia	da inizio a metà ottobre
Vinificazione	Le uve selezionate seguono la tradizionale vinificazione in rosso e, dopo la fermentazione, il vino affina in grandi botti di rovere per proseguire poi con l'affinamento in bottiglia.
Caratteristiche	<p>Colore: rosso rubino intenso</p> <p>Bouquet: floreale di viole e rose, aromi fruttati di ciliegia e lampone, tipico profumato di mandorla amara e marzapane</p> <p>Sapore: pieno, vellutato e persistente</p>
Abbinamento	con piatti di carne come Carne Salada e tagliatelle con ragù di selvaggina, carni affumicate, canederli, speck, pizza, pasta e formaggi
Alcol	13,5 % vol*
Residuo zuccherino	2,1 g/l*





ROSIS

MOSCATO ROSA

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Moscato Rosa
Zona di produzione	dintorni di Bolzano a 250 m s.l.m.
Vendemmia	da metà a fine settembre
Vinificazione	leggero appassimento delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in acciaio con successivo affinamento in bottiglia
Caratteristiche	Colore: rosso rubino scuro con riflessi granati Bouquet: delicatamente di rosa e noce moscata, fruttato di frutti rossi Sapore: pieno, aromatico, dolce
Abbinamento	con Krapfen, strudel al papavero, Linzertorte e dessert al cioccolato
Alcol	12,5 % vol*
Residuo zuccherino	92 g/l*





MOSCATO GIALLO

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Moscato Giallo
Zona di produzione	apezzamenti particolarmente vocati, scelti per la loro esposizione favorevole, tra i 300 e i 400 m s.l.m.
Vendemmia	da fine settembre a metà ottobre
Vinificazione	Le uve selezionate vengono fatte appassire all'aria per circa 6 mesi e sono successivamente pressate. Il mosto fermenta in barriques francesi fino a raggiungere il perfetto equilibrio tra residuo zuccherino, acidità e alcolicità
Caratteristiche	<p>Colore: giallo dorato con riflessi ambrati</p> <p>Bouquet: fruttato di albicocca matura, ananas, melone e pesca, sentori di frutta esotica candita e mango.</p> <p>Sapore: in bocca è morbido, corposo e con una lunga e piacevole persistenza</p>
Abbinamento	come vino da dessert, con strudel o stagionati. Vino da conversazione e da meditazione
Alcol	9,5 % vol*
Residuo zuccherino	250 g/l*



La nostra Election.



MOCK



MOCK



MOCK

SAUVIGNON

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Sauvignon Blanc
Zona di produzione	ripidi pendii nei dintorni di Bolzano, a 500 m s.l.m.
Vendemmia	settembre
Vinificazione	pressatura soffice delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio per mantenere la freschezza del vino.
Caratteristiche	<p>Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli</p> <p>Bouquet: foglie di pomodoro e ortiche, peperoni verdi, menta, sentori fruttati di pesca gialla e pompelmo rosa, acacia e sambuco, sambuco. Se invecchiato, sviluppa interessanti note minerali e sfumature di pietra focaia.</p> <p>Sapore: gusto fruttato con un'acidità delicata e bilanciata, buona struttura e retrogusto persistente</p>
Abbinamento	ottimo come aperitivo, accompagnato a piatti con asparagi, piatti di pesce, piatti leggeri o vegetariani. Ideale per la cucina a base di erbe aromatiche* I dati analitici possono variare leggermente secondo l'annata
Alcol	14 % vol*
Residuo zuccherino	2,1 g/l*



DELLAGO



DELLAGO

PINOT BIANCO

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Pinot Bianco
Zona di produzione	vigneti selezionati nei dintorni di Bolzano a 500 m s.l.m., terreni porfirici e calcarei
Vendemmia	da inizio a metà settembre
Vinificazione	Dopo la pressatura delle uve selezionate, il mosto fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Una parte del vino affina per qualche mese in barriques francesi
Caratteristiche	<p>Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli</p> <p>Bouquet: fruttato di mela Golden Delicious, pera e pesca bianca accompagnato da note minerali</p> <p>Sapore: elegante e strutturato con una buona mineralità</p>
Abbinamento	ottimo come aperitivo, con asparagi, pesce, piatti di pasta, pollame e piatti vegetariani
Alcol	14 % vol*
Residuo zuccherino	1,9 g/l*



KLEINSTEIN



KLEINSTEIN



KLEINSTEIN

CHARDONNAY

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Chardonnay
Zona di produzione	ripidi pendii nei dintorni di Bolzano, a 500 m s.l.m.
Vendemmia	da metà a fine settembre
Vinificazione	pressatura soffice maturazione in acciaio sulle fecce fini. Una parte del vino svolge la fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica in barriques.
Caratteristiche	Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati Bouquet: note esotiche di ananas, mango e melone, profumo leggero di maracuja, vaniglia e banana Sapore: elegante e fresco con un'acidità ben bilanciata e una mineralità pronunciata
Abbinamento	aperitivi, piatti a base di pesce, antipasti e piatti vegetariani
Alcol	13,5 % vol*
Residuo zuccherino	2,1 g/l*



KLEINSTEIN

GEWÜRZTRAMINER

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà

Gewürztraminer

Zona di produzione

caldi e ripidi pendii porfirici su Renon (Bolzano),
a 650 m s.l.m.

Vendemmia

da fine settembre a inizio ottobre

Vinificazione

breve macerazione, pressatura soffice e fermentazione
a temperatura controllata in acciaio

Caratteristiche

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Bouquet: aromatico con note floreali di petali di rosa e
garofano, sentori fruttati di litchi, pompelmo e frutta
esotica, leggero profumo di miele

Sapore: intenso, complesso e speziato, con un retrogusto
leggermente dolce

Abbinamento

con crostacei, pietanze speziate della cucina asiatica o
europea, formaggi semi stagionati, speck

Alcol

15,5 % vol*

Residuo zuccherino

7,8 g/l*



HUCK AM BACH



HUCK AM BACH



HUCK AM BACH

ST. MAGDALENER

CLASSICO

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà

Schiava e Lagrein

Zona di produzione

zona classica di S. Maddalena, su terreni ghiaiosi

Vendemmia

da inizio a metà ottobre

Vinificazione

Le uve selezionate seguono la tradizionale vinificazione in rosso e, dopo la fermentazione, il vino affina in grandi botti di rovere per proseguire poi con l'affinamento in bottiglia.

Caratteristiche

Colore: rosso rubino intenso

Bouquet: floreale di viole e rose, aromi fruttati di ciliegia e lampone, tipico profumato di mandorla amara e marzapane

Sapore: pieno, vellutato e persistente

Abbinamento

con piatti di carne come Carne Salada e tagliatelle con ragù di selvaggina, carni affumicate, canederli, speck, pizza, pasta e formaggi

Alcol

13 % vol*

Residuo zuccherino

2,4 g/l*



PERL

LAGREIN

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Lagrein
Zona di produzione	250 m s.l.m., terreno alluvionale, sabbioso e caldo nella città di Bolzano
Vendemmia	da fine settembre a metà ottobre
Vinificazione	tradizionale fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio, affinamento in botti di rovere e successivamente in bottiglia.
Caratteristiche	<p>Colore: rosso rubino intenso</p> <p>Bouquet: fruttato con sentori di amarena e prugna, floreale, speziato e minerale con tipiche note di cacao</p> <p>Sapore: vellutati accompagnati dall'acidità tipica del Lagrein</p>
Abbinamento	carne alla griglia o arrosto, selvaggina e formaggi stagionati
Alcol	13 % vol*
Residuo zuccherino	2,5 g/l*



BACHMANN



BACHMANN



BACHMANN

PINOT NERO

RISERVA

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà

Pinot Nero

Zona di produzione

Vigneti ripidi nei dintorni di Bolzano tra i 600 e i 700 m s.l.m.

Vendemmia

settembre

Vinificazione

Fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio, affinamento per sei mesi in barrique francesi e successiva maturazione in bottiglia.

Caratteristiche

Colore: rosso rubino intenso

Bouquet: frutto di ciliegia, frutti di bosco e prugna, speziato di cannella e chiodi di garofano, leggere note di vaniglia e tabacco

Sapore: pieno, deciso, con eleganti tannini vellutati

Abbinamento

con carne di manzo, selvaggina, sella di capriolo e formaggi di media stagionatura

Alcol

13,5 % vol*

Residuo zuccherino

2,3 g/l*





LAVEN

BIANCO

BIO

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà

Una composizione dei tre vitigni, Chardonnay Pinot Bianco Pinot Grigio

Zona di produzione

Terreni porfirici intorno a Bolzano, e sul Renon a 600 m.s.l.m.

Vendemmia

Da inizio a metà settembre. Le uve vengono raccolte a mano e consegnate in piccoli contenitori, i cosiddetti Bins.

Vinificazione

Pressatura soffice delle uve, fermentazione, degradazione malolattica ed elevazione sulle fecce fini in sfere di cemento, rovere (Pyramid) e in serbatoi di acciaio.

Caratteristiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Bouquet: fruttato con note di frutta matura come mela, pera, pesca e sottili frutti tropicali come l'ananas

Sapore: elegante e strutturato con una buona piacevole acidità

Abbinamento

Primi piatti come zuppa di pesce, piatti vegetariani regionali e formaggi di media stagionatura

Alcol

13 % vol*

Residuo zuccherino

2,0 g/l*



CESLAR



CESLAR



CESLAR

GEWÜRZTRAMINER

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Gewürztraminer
Zona di produzione	zone altamente vocate della città di Bolzano e dintorni, dai 400 a 600 m s.l.m.
Vendemmia	da fine settembre a inizio ottobre
Vinificazione	macerazione breve, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in acciaio
Caratteristiche	<p>Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati</p> <p>Bouquet: aromatico, rose, litchi, pompelmo, lime, leggere note di buccia d'arancia, chiodi di garofano e cannella</p> <p>Sapore: pieno, complesso e morbido con una piacevole freschezza</p>
Abbinamento	crostacei, piatti speziati della cucina asiatica, formaggi freschi e semi stagionati
Alcol	15 % vol*
Residuo zuccherino	4,0 g/l*



PUNTSCHWEIT



PUNTSCHAIT



PUNTSCHAIT

KERNER

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Kerner
Zona di produzione	Valle Isarco e del Renon tra 600 e 800 m s.l.m., vigneti soleggiati e ripidi
Vendemmia	inizio ottobre
Vinificazione	attenta selezione delle uve, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio per mantener la freschezza del vino
Caratteristiche	<p>Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli</p> <p>Bouquet: intenso, aromatico, sentori di pesca e albicocca, speziatura che ricorda la noce moscata</p> <p>Sapore: secco, pieno, sapido e fresco</p>
Abbinamento	con antipasti leggeri, affettati, piatti a base di uova o funghi, pesce d'acqua dolce e frutti di mare, ottimo come aperitivo
Alcol	14 % vol*
Residuo zuccherino	3,5 g/l*



HOCHKOFLER



HOCHKOFLER



HOCHKOFLER

RIESLING

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Riesling
Zona di produzione	pendii intorno Bolzano e in Valle Isarco a 500 m s.l.m.
Vendemmia	da inizio a metà ottobre
Vinificazione	pressatura soffice delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio per mantener la freschezza del vino
Caratteristiche	<p>Colore: giallo-verdognolo</p> <p>Bouquet: sentori di pesca, pera, pompelmo, albicocca e mela con una leggera nota eterea</p> <p>Sapore: secco, minerale, elegante</p>
Abbinamento	perfetto in accompagnamento a pesce, crostacei e molluschi come capesante. Ottimo con pollame, carni bianche e formaggi

Alcol	13 % vol*
Residuo zuccherino	3,5 g/l*



La nostra Collection.



BARON EYRL



BARON EYRL



BARON EYRL

LAGREIN AUS GRIES

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Lagrein
Zona di produzione	250 m s.l.m., terreno alluvionale, sabbioso e caldo
Vendemmia	da fine settembre a metà ottobre
Vinificazione	tradizionale fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio, affinamento in botti di rovere e successivamente in bottiglia.
Caratteristiche	<p>Colore: rosso rubino intenso</p> <p>Bouquet: fruttato con sentori di amarena e prugna, floreale, speziato e minerale con tipiche note di cacao</p> <p>Sapore: vellutati accompagnati dall'acidità tipica del Lagrein</p>
Abbinamento	carne alla griglia o arrosto, selvaggina e formaggi stagionati
Alcol	13,5 % vol*
Residuo zuccherino	2,5 g/l*



GRAF HUYN



GRAF HUYN



GRAF HUYN

CABERNET

RISERVA

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà

Cabernet Sauvignon in prevalenza, e Cabernet Franc

Zona di produzione

pendii caldi e soleggianti su suoli erosivi di origine porfirica tra i 250 e i 300 m s.l.m.

Vendemmia

da metà a fine ottobre

Vinificazione

tradizionale fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio, affinamento in botti di rovere e successivamente in bottiglia

Caratteristiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati

Bouquet: fruttato e floreale con sentori di ribes nero, more e mirtillo, viola e rose rosse, aroma di cioccolato fondente e una fine nota speziata

Sapore: vino corposo, intenso ed elegante dalla fine struttura tannica

Abbinamento

carni rosse alla griglia o brasate, arrostiti e selvaggina

Alcol

14,5 % vol*

Residuo zuccherino

2,5 g/l*



GRAF HUYN

MERLOT

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Merlot
Zona di produzione	pendii caldi e soleggiati su suoli erosivi di origine porfirica tra i 250 e i 300 m s.l.m.
Vendemmia	da fine settembre a metà ottobre
Vinificazione	tradizionale fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio, affinamento in botti di rovere e successivamente in bottiglia
Caratteristiche	<p>Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati</p> <p>Bouquet: fruttato di more e frutti di bosco, legger note speziate</p> <p>Sapore: elegante e strutturato, con tannini morbidi e ricercati</p>
Abbinamento	carne alla griglio o arrosto, selvaggina e formaggi stagionati
Alcol	14 % vol*
Residuo zuccherino	2,1 g/l*



I nostri classici.



PINOT BIANCO

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà

Pinot Bianco

Zona di produzione

vigneti selezionati dall'enologo nei dintorni di Bolzano, caratterizzati da grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte

Vendemmia

da inizio a metà settembre

Vinificazione

dopo la pigiatura, il mosto fermenta e affina in serbatoi di acciaio

Caratteristiche

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

Bouquet: fruttato con sentori di mela gialla, pera, pesca e accenni di ananas

Sapore: fresco e con un piacevole finale

Abbinamento

come aperitivo, con asparagi, piatti a base di pesce e molluschi come spaghetti allo scoglio, piatti vegetariani

Alcol

13 % vol*

Residuo zuccherino

2,0 g/l*



SAUVIGNON

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà

Sauvignon Blanc

Zona di produzione

Vigneti scelti con suoli caldi e sabbiosi nell'Oltradige ed al Renon

Vendemmia

da metà a fine settembre

Vinificazione

pressatura soffice delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio per mantener la freschezza del vino

Caratteristiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Bouquet: note vegetali di foglie di pomodoro, ortica e salvia, aroma floreale di fiore d'acacia, fruttato di pesca gialla e lime, sapido e leggermente speziato

Sapore: gusto fruttato con un'acidità delicata, buona struttura e retrogusto persistente

Abbinamento

perfetto come aperitivo, accompagnato a piatti di asparagi, piatti di pesce, piatti leggeri o vegetariani. Ideale per la cucina a base di erbe aromatiche

Alcol

13,5 % vol*

Residuo zuccherino

2,2 g/l*



CHARDONNAY

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Chardonnay
Zona di produzione	terreni caldi e secchi nei dintorni di Bolzano tra i 350 e i 500 m s.l.m.
Vendemmia	da metà a fine settembre
Vinificazione	pressatura soffice delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio per mantener la freschezza del vino
Caratteristiche	Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi dorati Bouquet: note esotiche di ananas, mango e melone Sapore: elegante, fresco e con un'equilibrata acidità
Abbinamento	vino perfetto per l'aperitivo, abbinato ad antipasti, pesce, piatti leggeri o vegetariani
Alcol	13 % vol*
Residuo zuccherino	2,2 g/l*



PINOT GRIGIO

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Pinot Grigio
Zona di produzione	terreni soleggianti, alluvionali e ghiaiosi a Bolzano e sul Renon
Vendemmia	da inizio settembre
Vinificazione	pressatura soffice delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio per mantener la freschezza del vino
Caratteristiche	<p>Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati</p> <p>Bouquet: note di mela e pera, miele e noci</p> <p>Sapore: strutturato, piacevole, morbido e con un'equilibrata acidità</p>
Abbinamento	con piatti funghi, pesce d'acqua dolce, zuppe di pesce, frutti di mare e cucina tradizionale altoatesina come gli Schlutzkrapfen
Alcol	13,5 % vol*
Residuo zuccherino	2,0 g/l*



SILVANER

VALLE ISARCO

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Silvaner
Zona di produzione	pendii caldi e ventilati della Valle Isarco e del Renon tra 500 e 650 m s.l.m.
Vendemmia	da fine settembre a inizio ottobre
Vinificazione	pressatura soffice delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio per mantener la freschezza del vino
Caratteristiche	Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli Bouquet: fruttato di melone, pesca e mela verde Sapore: fruttato, secco, fresco e piacevolmente aromatico
Abbinamento	come aperitivo, con antipasti leggeri, asparagi, vellutata di vino e zuppe di pesce
Alcol	13 % vol*
Residuo zuccherino	2,0 g/l*







MÜLLER THURGAU

VALLE ISARCO

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Müller Thurgau incrocio tra Riesling e Madeleine Royal
Zona di produzione	Valle Isarco e del Renon tra 600 e 700 m s.l.m.
Vendemmia	da metà settembre a metà ottobre
Vinificazione	pressatura soffice delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio per mantener la freschezza del vino
Caratteristiche	<p>Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli</p> <p>Bouquet: aromatico e fruttato con sentori di melone bianco, mela e fieno, note di noce moscata</p> <p>Sapore: fresco ed elegante, aromatico e piacevolmente pieno</p>
Abbinamento	come aperitivo, con pesce e piatti leggeri, piatti vegetariani e pollame

Alcol	12,5 % vol*
Residuo zuccherino	2,2 g/l*



MOSCATO GIALLO

SECCO

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Moscato Giallo
Zona di produzione	vigneti scelti e soleggiati sul Renon a 500 m s.l.m.
Vendemmia	da fine settembre a metà ottobre
Vinificazione	pressatura soffice delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio per mantener la freschezza del vino
Caratteristiche	<p>Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli</p> <p>Bouquet: aromatico, note di noce moscata, agrumi e albicocca</p> <p>Sapore: fresco ed elegante con un'acidità ben bilanciata e un leggero retrogusto minerale</p>
Abbinamento	come aperitivo, con piatti di pesce, erbe aromatiche, con formaggi freschi e semi stagionati
Alcol	13 % vol*
Residuo zuccherino	3,8 g/l*



MOSCATO GIALLO

dolce

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Moscato Giallo
Zona di produzione	vigneti scelti e soleggiati sul Renon a 500 m s.l.m.
Vendemmia	da fine settembre a metà ottobre
Vinificazione	pressatura soffice delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio per mantener la freschezza del vino
Caratteristiche	<p>Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli</p> <p>Bouquet: aromatico, note di noce moscata, agrumi e albicocca</p> <p>Sapore: fresco ed elegante con un'acidità ben bilanciata e un leggero retrogusto minerale e leggero residuo zuccherino</p>
Abbinamento	ideale con i tipici dolci altoatesini come Krapfen e strudel di mele
Alcol	11,5 % vol*
Residuo zuccherino	45,0 g/l*







ROSÉ PISCHL

Varietà	una composizione di uve selezionati
Zona di produzione	da vigneti su 250 m s.l.m
Vendemmia	metà – fine settembre
Vinificazione	pressatura delicata degli acini e breve macerazione, fermentazione in bianco a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio
Caratteristiche	<p>Colore: rosa cerasuolo di media intensità</p> <p>Bouquet: fruttato con aromi di fragola, lampone e ciliegia, note floreali di viola e accenni di marzapane</p> <p>Sapore: elegante con una struttura equilibrata, fresco e sapido</p>
Abbinamento	adatto per l'aperitivo e con antipasti freddi come tartare di manzo e carpaccio, pasta, pizza, carne bianca e piatti vegetariani
Alcol	12 % vol*
Residuo zuccherino	2,2 g/l*



ST. MAGDALENER

CLASSICO

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Schiava e Lagrein
Zona di produzione	zone classica, terreni morenici e sciolti di S. Maddalena, S. Giustina e Coste, tra i 200 e i 500 m s.l.m.
Vendemmia	da metà settembre ad inizio ottobre
Vinificazione	tradizionale vinificazione in rosso, una parte del vino affina in grandi botti di rovere
Caratteristiche	<p>Colore: rosso rubino brillante</p> <p>Bouquet: fruttato di ciliegie e lamponi, note floreali di viole e rose, tipico sentore di mandorla amara e accenni di marzapane</p> <p>Sapore: corposo, vellutato, rotondo e di media struttura</p>
Abbinamento	perfetto per la tipica merenda altoatesina, per antipasti, piatti di carne, pasta, salumi e formaggi, pizza
Alcol	12,5 % vol*
Residuo zuccherino	2,1 g/l*









PINOT NERO

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Pinot Nero
Zona di produzione	appezamenti caldi e ben ventilati tra i 500 e i 700 m s.l.m. nella zona del Renon e Leitach
Vendemmia	settembre
Vinificazione	Il mosto viene fermentato in acciaio, una parte matura per breve tempo in botti di rovere
Caratteristiche	<p>Colore: rosso rubino</p> <p>Bouquet: fruttato e floreale, con note di ciliegia, lampone, prugna e viola; leggero accenno di liquirizia e spezie</p> <p>Sapore: fruttato, vellutato, di media struttura e tannicità</p>
Abbinamento	con carne di manzo, selvaggina da piuma e formaggi semi stagionati
Alcol	13 % vol*
Residuo zuccherino	2,2 g/l*



LAGREIN

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Lagrein
Zona di produzione	vigneti di Gries/ Bolzano con terreni alluvionali sabbiosi e caldi
Vendemmia	da inizio a metà ottobre
Vinificazione	fermentazione alcolica e malolattica svolte in acciaio, affinamento in bottiglia
Caratteristiche	<p>Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei</p> <p>Bouquet: fruttato di ciliegie mature e more, floreale con sentori di viola e lillà. Tipica nota di cacao e spezie</p> <p>Sapore: intenso e persistente, di buona struttura tannica, elegante e spaiato</p>
Abbinamento	speck, salumi misti, carne rossa e selvaggina
Alcol	12,5 % vol*
Residuo zuccherino	2,5 g/l*



MERLOT

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Merlot
Zona di produzione	pendii caldi e soleggiati a Settequerce vicino a Terlano e a S. Maddalena a ca. 300 m s.l.m.
Vendemmia	da inizio a metà ottobre
Vinificazione	fermentazione alcolica e malolattica svolte in acciaio, affinamento in bottiglia
Caratteristiche	Colore: rosso rubino intenso Bouquet: fruttato di frutti rossi, leggera speziatura, legger nota vegetale Sapore: intenso, strutturato, di fine struttura tannica
Abbinamento	carni rosse, selvaggina e formaggio stagionato

Alcol	13,5 % vol*
Residuo zuccherino	2,2 g/l*



CABERNET

Südtirol · Alto Adige DOC

Varietà	Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Zona di produzione	caldi terreni alluvionali nel fondovalle di Bolzano e Val d'Adige
Vendemmia	da metà a fine ottobre
Vinificazione	fermentazione alcolica e malolattica svolte in acciaio, affinamento in bottiglia
Caratteristiche	Colore: rosso rubino scuro Bouquet: fruttato di frutti ribes neri, mirtilli e more, speziato Sapore: intenso, elegante, di fine struttura tannica
Abbinamento	carni rosse, selvaggina e formaggio stagionato

Alcol	13 % vol*
Residuo zuccherino	2,0 g/l*



Numerosi riconoscimenti.



Riconoscimenti.



MOCK SAUVIGNON ELECTION

Annata 2019

🍷🍷🍷 Bibenda 2021
93/100 Luca Maroni 2021



HUCK AM BACH ST. MAGDALENER CLASSICO

Annata 2019

Corona Vinibuoni d'Italia 2021
🍷🍷🍷 Bibenda 2021
94/100 Doctor Wine 2021
93/100 Luca Maroni 2021



DELLAGO PINOT BIANCO ELECTION

Annata 2019

GOLD Mundus Vini 2020
GOLD Berliner Weintrophy 2020
GOLD Mondial des Vins Extremes 2020
ROSSO The Wine Hunter Award 2020
🍷🍷🍷 Bibenda 2021
92/100 Luca Maroni 2021
90/100 falstaff 2020/21



KLEINSTEIN GEWÜRZTRAMINER ELECTION

Annata 2019

GOLD Mondial des Vins Extremes 2020
🍷🍷 Gambero Rosso 2021
🍷🍷🍷 Bibenda 2021
96/100 Luca Maroni 2021



TABER LAGREIN RISERVA

Annata 2018

🍷🍷 Gambero Rosso 2021
🍷🍷🍷 Bibenda 2021
★★★ I Vini di Veronelli 2021
TTTT Vitae 2021
GOLD The Wine Hunter Award 2020
Corona Vinibuoni d'Italia 2021
95/100 Doctor Wine 2021



VINALIA MOSCATO GIALLO RISERVA

Annata 2018

🍷🍷🍷 Bibenda 2021
★★★★ Vinibuoni d'Italia 2021
98/100 Luca Maroni 2021



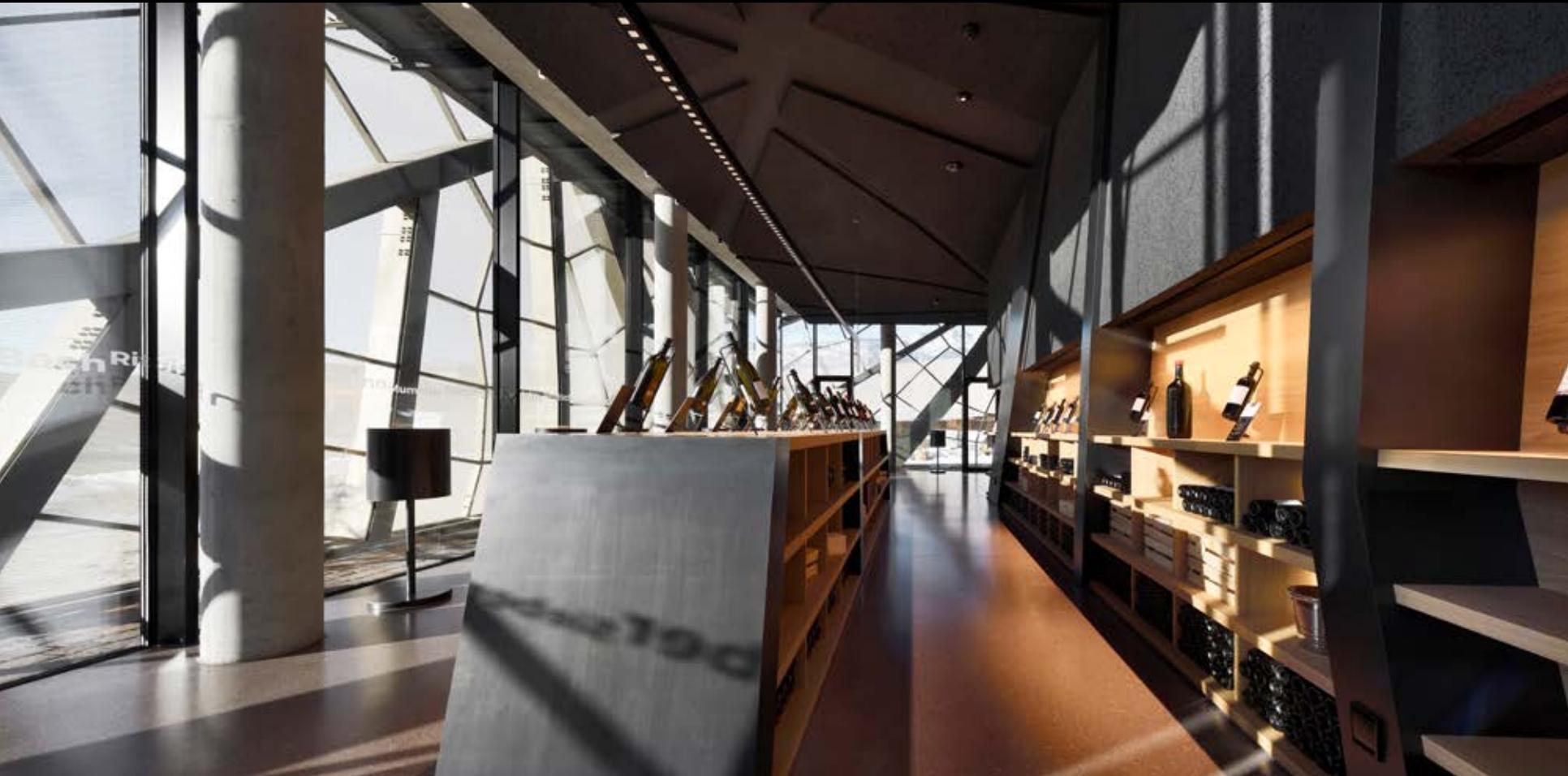
Stefan Filippi
Enologo





Klaus Sparer
Direttore Generale

VINARIUS Wineshop.



Siamo membri di ...



Grazie per la vostra attenzione.

