



Calici di Stelle®



Schede tecniche dei vini presenti a Calici di Stelle 2024





ALTINATE BLANC DE BLANC

TRENTO DOC - BIO VEGAN

CLASSIFICAZIONE | Trento Doc
Denominazione di Origine Controllata

NOME | Altinate Biovegan

COMPOSIZIONE | Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Zona
Villamontagna (Trento)

SISTEMA DI COLTIVAZIONE | Pergola
trentina

VENDEMMIA | Raccolta a mano

VINIFICAZIONE | La particolare cuvée
e la maturazione di oltre 24 mesi
consentono un'ottimale conservazione
del prodotto

NOTE GUSTATIVE

Colore | Giallo paglierino; perlage fine
e persistente

Profumo | Profumo intenso con sentori
di fiori, frutta, miele e nocciole

Gusto | Secco, fresco ed elegante con
fondo delicato di nocciole e lievito;
persistente

GRADO ALCOLICO | 12% vol.

FORMATO DISPONIBILE | 75 cl. / 150 cl.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 8 °C

ABBINAMENTI | Come aperitivo e
pietanze vegane e non



MOSCATO GIALLO ATHESIM FLUMEN

CLASSIFICAZIONE | Trentino
Denominazione di Origine Controllata

NOME | Moscato Giallo

COMPOSIZIONE | 100% Moscato Giallo

ZONA DI PRODUZIONE | Conoide di Besenello

SISTEMA DI COLTIVAZIONE | Pergola trentina

VENDEMMIA | Raccolta a mano

VINIFICAZIONE | Criomacerazione in riduzione con fermentazione e affinamento in botti inox

NOTE GUSTATIVE

Colore | Giallo paglierino

Profumo | Sentori di salvia, melissa, limone e frutta tropicale

Gusto | Aromatico, morbido e persistente, gradevolmente dolce

GRADO ALCOLICO | 12% vol.

FORMATO DISPONIBILE | 50 cl.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10 °C

ABBINAMENTI | Da accompagnarsi a dessert o come aperitivo



MERLOT

CLASSIFICAZIONE | Trentino Superiore - Denominazione di Origine Controllata

NOME | Merlot

COMPOSIZIONE | 100% Merlot

ZONA DI PRODUZIONE | Aldeno e Calliano da vigneti accuratamente selezionati e controllati

SISTEMA DI COLTIVAZIONE | Guyot e pergola trentina

VENDEMMIA | Raccolta a mano

VINIFICAZIONE | Macerazione e fermentazione in serbatoi inox, lungo affinamento in piccole e grandi botti di rovere

NOTE GUSTATIVE

Colore | Rosso rubino intenso, tendente al granato con l'affinamento

Profumo | Note fruttate di ciliegia e ribes, di liquirizia e spezie

Gusto | Ricco, avvolgente con tanini dolci, persistente e morbido

GRADO ALCOLICO | 13% vol.

FORMATO DISPONIBILE | 75 cl./150 cl.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18-20 °C

ABBINAMENTI | Arrosti, brasati, cacciagione e formaggi a pasta dura



MÜLLER THURGAU

ATHESIM FLUMEN

CLASSIFICAZIONE | Trentino
Denominazione di Origine Controllata

NOME | Müller Thurgau

COMPOSIZIONE | 100% Müller Thurgau

ZONA DI PRODUZIONE | Pendici del Monte Bondone
nel comune di Cimone

SISTEMA DI COLTIVAZIONE | Guyot e pergola trentina

VENDEMMIA | Raccolta a mano

VINIFICAZIONE | Criomacerazione in riduzione con
fermentazione e affinamento a basse temperature
in botti di acciaio inox

NOTE GUSTATIVE

Colore | Giallo paglierino scarico, verdolino
Profumo | Floreale con note di salvia e rosmarino,
ortica, sambuco, fruttato con sentori agrumati
Gusto | Secco, sapido, fresco e persistente

GRADO ALCOLICO | 12,5% vol.

FORMATO DISPONIBILE | 75 cl.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 12-13 °C

ABBINAMENTI | Come aperitivo, accostato a pietanze
a base di pesce e frutti di mare o risotti



S. ZENO BIANCO

CLASSIFICAZIONE | Vigneti delle Dolomiti I.G.T.

NOME | S. Zeno Bianco

COMPOSIZIONE | Chardonnay, Manzoni Bianco, Sauvignon blanc

ZONA DI PRODUZIONE | Aldeno, Povo, Cognola

SISTEMA DI COLTIVAZIONE | Pergola trentina e guyot

VENDEMMIA | Raccolta a mano

VINIFICAZIONE | Dopo una breve criomacerazione fermenta e affina in piccoli botti di rovere e acciaio inox

NOTE GUSTATIVE

Vino dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, dal profumo intrigante con sentori minerali, di frutta e fiori; al palato è fresco, ricco, morbido e fragrante con decisa sapidità e persistenza

GRADO ALCOLICO | 13% vol.

FORMATO DISPONIBILE | 75 cl.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 12-14 °C

ABBINAMENTI | Antipasti di carne e pesce, primi succulenti e formaggi, secondi di pesce e carni bianche

BORGOGNONI ROSA

IGT

Vigneti delle Dolomiti

Dal colore rosa tenue con riflessi cipolla, questo vino elegante 100% Pinot Grigio si apre con fiori di pesco, buccia di mandarino, mela, agrumi canditi, pietra scheggiata e sfumature di mango. Al palato è acido, sapido e intenso, con una buona struttura grassa e avvolgente, morbida e persistente. Nota finale di nocciola e mandorla.



Territorio
Loc. Pradazzi/Vegri conoide di Aldeno (TN) 220 m s.l.m.
Terreno
calcareo
Allevamento
pergola trentina
Numero ceppi/ha
5000
Età vigneto
20-30 anni
Resa per ettaro
60 hl/ha circa
Vinificazione
70% acciaio 30% tonneau
Alcool
13,5% vol.

DELAITI

JOHANNITER IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

Territorio Villazzano, 400 m slm

Terreno calcareo/argilloso

Allevamento pergola trentina

Numero ceppi/ha 4500

Età vigneto 10 anni

Resa per ettaro 70 hl/ha circa

Vinificazione 100% acciaio

Alcool 13% vol.

Vitigno a bacca bianca resistente, lo Johanniter non necessita di trattamenti fitosanitari. Dal colore giallo paglierino scarico, al naso presenta sentori tipicamente fruttati di pera, banana, note agrumate e speziate di vaniglia con rimandi al burro. Al palato è fresco, saporito e aromatico.

PINOT NERO DOC TRENTO

Territorio Loc. Sano -Mori (TN) 300 m s.l.m.

Terreno argilla, calcare, vulcanico

Allevamento pergola doppia

Numero ceppi/ha 5000

Età vigneto 10 anni

Resa per ettaro 65 hl/ha circa

Vinificazione acciaio e barrique

Alcool 13% vol.

Colore rosso rubino luminoso. Al naso presenta sentori di frutto scuro come mirtillo e amarena, con alcune note balsamiche e un sottofondo speziato. Al palato un'entrata vivace è sorretta da una freschezza acidica. Si presenta morbido e avvolgente, con una bella armoniosità. Il retrogusto ricorda i sentori avvertiti al naso.

REVI' DOSAGGIO ZERO - Trentodoc Millesimato 2020

Dalla ricerca della purezza e dalla sfida di racchiudere in un “millesimo” l'espressione massima del territorio Trentino nasce Revì Dosaggio Zero.

L'essenza del Pinot Nero unitamente alla classe dello Chardonnay donano a questo Trentodoc grande struttura, fragranza e complessità aromatica.



Tipologia: Spumante Dosaggio Zero (residuo zuccherino: 0 g/l)

Zona di produzione: Trentino.

Cuvèe: Chardonnay (80%), Pinot nero (20%).

Vendemmia: inizio settembre 2020.

Vinificazione: Dopo pressatura soffice, il mosto separato dai raspi e dalle vinacce viene illimpidito e posto a fermentare. La temperatura di fermentazione è regolata tramite refrigerazione.

Spumantizzazione: primavera 2021. Rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

Sboccatura: 2024.

Affinamento: permanenza sui lieviti 36 mesi.

Colore: giallo paglierino.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: fragrante fine ove spiccano note di frutta e fiori freschi.

Gusto: intenso ed armonico.

Conservazione: ottimo fino al primo anno, ma ben conservato si può gustare anche oltre.

Alcol: 12,5 %/Vol.



REVI' ROSE' - Trentodoc Millesimato 2019

Irresistibile per tutti i sensi.

Dapprima alla vista con un tenue colore rosato, poi all'olfatto, inebrato da eleganti profumi di sottobosco e piccoli frutti rossi, infine in bocca, dove il Pinot nero accarezzando il palato trova libera espressione ed esalta le proprie virtù suadenti, accompagnato dall'immancabile Chardonnay.



Tipologia: Spumante Brut Rosè (residuo zuccherino: 8 g/l)

Zona di produzione: Trentino.

Cuvèe: Chardonnay (30%), Pinot Nero (70%, di cui una parte vinificata in rosso).

Vendemmia: inizio settembre 2019.

Vinificazione: Dopo pressatura soffice, il mosto separato dai raspi e dalle vinacce viene illimpidito e posto a fermentare.

La temperatura di fermentazione è regolata tramite refrigerazione.

Spumantizzazione: primavera 2020. Rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

Sboccatura: 2023.

Affinamento: permanenza sui lieviti 36 mesi.

Colore: rosa tenue con tendenza al ramato tipico della pellicola setosa della cipolla.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: fragrante fine ove spiccano note di frutta a bacca rossa e fiori freschi.

Gusto: intenso, morbido ed armonico, in bocca e dopo la deglutizione conferma i frutti avvertiti all'olfazione.

Conservazione: ottimo fino al primo anno, ma ben conservato si può gustare anche oltre.

Alcol: 12,5 %/Vol.





Rori

VITIGNO:Chardonnay

ANNATA:2022

LUOGO DI PRODUZIONE:valle dell'Adige - località "Spinelli"

ALTIMETRIA:180 m s.l.m.

TERRENO:limoso medio impasto

ESPOSIZIONE:sud\est

RESA:90/100 quintali Ha.

DENSITÀ DI IMPIANTO:5500 piante Ha.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:Spalliera Guyot

VENDEMMIA:raccolta a mano in cassette, tra la prima e seconda decade di Settembre

VINIFICAZIONE:raffreddamento dell'uva in celle frigo, pressatura soffice a membrana,
separazione mosto fiore, decantazione statica a freddo pre-fermentativa per 18 ore,
fermentazione con lieviti selezionati in acciaio

AFFINAMENTO:Acciaio 6 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA:13,00 %

ACIDITÀ TOTALE:4,7 g/L

SOLFOSA TOTALE:<100 mg/L

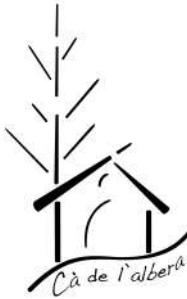
NUMERO DI BOTTIGLIE:1000 unità

BOTTIGLIA:borgognotta 0,75 L

COLORE:giallo paglierino

PROFUMO:bilanciato caratterizzato da frutti a pasta bianca mela e banana pesca e albicocca,

SAPORE:vino di struttura ed equilibrato tra sapidità ed acidità, dotato di buona
freschezza e una persistenza avvolgente



BLAKY ROSE

VITIGNO: Lagrein – Merlot - Marzemino

ANNATA: 2023

LUOGO DI PRODUZIONE: Conoide Aldeno – Villa Lagarina

ALTIMETRIA: 200 - 220 m s.l.m.

TERRENO: Sabbioso, ciottoloso - Argilloso

ESPOSIZIONE: sud\est

RESA: 90 quintali Ha.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3000 piante Ha.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola trentina

VENDEMMIA: raccolta a mano in cassette, metà di Settembre

VINIFICAZIONE: raffreddamento dell'uva in celle frigo, pigiadirazpatura e pressatura soffice a membrana, macerazione a freddo per 4/6 ore, decantazione statica a freddo, fermentazione con lieviti selezionati in acciaio a temperatura controllata 18-22 gradi

AFFINAMENTO: acciaio per 6/8 mesi e barrique di 4 passaggio, batonnage settimanale

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5 %

ACIDITA' TOTALE: 7 g/L

SOLFOSA TOTALE: <70 mg/L

NUMERO DI BOTTIGLIE: 700 unità

BOTTIGLIA: borgognotta 0,75 L

COLORE: Rosa tendente amaranto con sfumature ramate

PROFUMO: Delicato e variegato, leggere note tostate accompagnano il gelsomino e rosa canina, piccoli frutti rossi si aprono con l'ossigenazione

SAPORE: Buona acidità con una mineralità delicata ma persistente, che invoglia alla beva



VITIGNO: Marzemino

ANNATA: 2019

LUOGO DI PRODUZIONE: Vallagarina - Nogaredo

ALTIMETRIA: 200 m s.l.m.

TERRENO: argilloso

ESPOSIZIONE: Est \ ovest

RESA: 90 quintali Ha.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5600 piante Ha.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola trentina – doppia ala

VENDEMMIA: raccolta a mano in cassette, prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE: diraspatura a lenta rotazione per ottenere acini integri dal processo meccanico, macerazione carbonica parziale e fermentazione con lieviti selezionati in barili di legno

AFFINAMENTO: barrique di rovere Americano con tostatura a convezione e tonneaux di rovere francese per 6 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 %

ACIDITÀ TOTALE: 5,1 g/L

SOLFOSA TOTALE: <50 mg/L

NUMERO DI BOTTIGLIE: 800 unità

BOTTIGLIA: borgognotta 0,75 L

COLORE: rosso rubino con sfumature violacee

PROFUMO: Aroma gentile, con morbide fragranze di frutti di bosco a bacca piccola e timbri aromatici floreali, specialmente di viola mammola, note speziate e toni balsamici

SAPORE: Sapore secco nella sua rotonda morbidezza, agile nell'armonica vellutata succosità che richiama le fragranze avvertite nell'impatto olfattivo