

## BOLOGNANI

"He uino e la poesia Sella terra."
Mario Soldati
La messa dei villeggianti, 1959



## BOLOGNANI

Siamo un'azienda a conduzione familiare, gestita da noi fratelli Diego, Sergio, Renzo e Lucia, cresciuta con il supporto tenace di mamma Armida.

L'inizio dell'attività nell'attuale sede storica risale all'anno 1952, quando nostro padre Nilo l'acquistò; mentre gli stabili, sempre adibiti a cantina, furono edificati verso fine Ottocento primi Novecento.

Produciamo vini per lo più bianchi con uve provenienti dalle zone collinari di Lavis, Val di Cembra, e Trento, che in buona parte acquistiamo da contadini locali, coi quali abbiamo ottimi e saldi rapporti di collaborazione da decenni.

A partire dalla vendemmia 1986 operiamo delle piccole selezioni in campagna, che destiniamo alla nostra produzione, pari a poche decine di migliaia di bottiglie totali prodotte.
Con le vendemmie 2000 e 2004, dai vigneti di proprietà produciamo i nostri esclusivi "Cru", rispettivamente Gabàn e Sanròc.






## I NOSTRI VINI

- NOSIOLA
- CHARDONNAY
- PINOT GRIGIO
- MÜLLER THURGAU
- SAUVIGNON (bianco)
- mOSCATO GIALLO (secco)
- SANRÒC GEWÜRZTRAMINER
- ARMÌLO Teroldego
- GABÀN (Cabernet Merlot)

I primi sei bianchi che proponiamo di annata (dalla Nosiola a Moscato Gial(o) esprimono freschezza e fragranza degli aromi tipiche del nostro territorio, il Sanròc aggiunge l'importanza al top, come l'Armilo per i rossi, mentre il Gabàn è proprio il nostro cru di eccellenza, un vino senza compromessi, elegante, importante, fascinoso che continua a sorprendere piacevolmente col passare degli anni.



Nosiola, varietà autoctona trentina per eccellenza ora meno diffusa, di radicata tradizione locale che noi Bolognani cerchiamo di valorizzare con passione.
Vino raro, deriva dal vitigno omonimo, da vecchi vigneti situati nella zona collinare dei masi di Pressano, a nord-est dell'abitato di Lavis in una fascia fra i 350 e i 450 metri di altitudine.
L'uva viene vendemmiata a mano a fine settembre - primi ottobre. La vinifichiamo come da tradizione in bianco, con fermentazione e successivo affinamento sui propri lieviti in legno piccolo e lo mettiamo in bottiglia a primavera. Lo proponiamo d'annata ma spesso col tempo sorprende.

## Note organolettiche

COLORE: giallo paglierino, con riflessi verdognoli.

PROFUMO: spiccatamente fruttato, di media intensità, caratteristico.
GUSTO: secco, sapido, vivace, si ritrova quel complesso fruttato-varietale, che caratterizza il profumo.
Di buona serbevolezza (oltre i due - tre anni), consumato d'annata se ne apprezza la piena freschezza, ma nel tempo evolve positivamente verso note minerali complesse che rimangono integre anche dopo anni.

Si beve a $10-13^{\circ} \mathrm{C}$ di temperatura.

Buono come aperitivo, si abbina al pesce, ad antipasti leggeri e a piatti leggermente speziati a base di carni bianche oltre a vari tipi di pasta.
A tavola ben si abbina con pesce di lago, trota, carni bianche, gnocchi, verdure, torte salate e formaggi dolci.


## CHARDONNAY

Lo Chardonnay, originario della Borgogna, si è diffuso in Trentino Alto Adige all'inizio del secolo scorso, inizialmente per produrre lo spumante metodo classico. Siamo stati fra i primi a crederci ed è stato il nostro primo vino in bottiglia assieme al Müller Thurgau (vendemmia 86).
Lo produciamo con sole uve Chardonnay, da piccoli vigneti sulle colline di Lavis e Val di Cembra vendemmiate a mano ai primi di settembre, con particolare attenzione alla vinificazione e successiva permanenza sui propri lieviti, per esaltarne carattere e volume, quindi a primavera lo mettiamo in bottiglia.
Lo proponiamo d'annata ma tiene bene nel tempo.

## Note organolettiche

COLORE: giallo paglierino.
PROFUMO: fresco, fruttato, note varietali tipiche (melone e crosta di pane), che col tempo diventano più complesse.
GUSTO: secco al palato, velatamente aromatico, varietale, persistente ben intonato al profumo.

BOLOGNANI

Clrumbunial
Buono come aperitivo, si abbina al pesce, ad antipasti leggeri e a piatti leggermente speziati a base di carni bianche oltre a vari tipi di pasta.
Altri abbinamenti: branzino in tegame, trota al cartoccio, asparagi.


PINOT GRIGIO

Lo produciamo dall'uva omonima, diffusasi in Trentino Alto Adige nella prima metà del secolo scorso e sino agli anni Settanta conosciuta come "Ruländer".
Dai pregiati vigneti di Lavis e Meano di Trento, le uve vengono vendemmiate e selezionate a mano verso i primi di settembre. Le vinifichiamo in bianco con cura e passione in recipienti inox, dove fermentano e poi il vino sosta sui propri lieviti per esaltarne il carattere e la densità degli aromi, sino a primavera quando lo imbottigliamo. Lo proponiamo d'annata ma è di buona serbevolezza.

## Note organolettiche

COLORE: giallo paglierino.
PROFUMO: ricorda i fiori di acacia, il fieno e la mandorla. Nel tempo evolve verso il fiore di tiglio.
GUSTO: al palato si presenta secco sapido, fruttato; conferma i profumi con i quali si fonde.

Si beve a $10-13^{\circ} \mathrm{C}$ di temperatura.
Da provare con arrosti e grigliate di pesce, ottimo con risotto ai porcini.
Altri abbinamenti: branzino con le erbette, tinca in umido, minestroni con battuto di lardo, speck.
Ben si accompagna a piatti a base di funghi, pesce lzuppe di pesce e pesci d'acqua dolce bolliti) e frutti di mare lessati.
E' ottimo anche come aperitivo.

Assieme allo Chardonnay è il primo vino che abbiamo prodotto in bottiglia Ivendemmia 1986). Delicatamente aromatico lo otteniamo da sole uve Müller Thurgau, provenienti da pregiati vigneti a pergola semplice e spalliera, in zone altamente vocate della Val di Cembra: Giovo, Lisignago e Cembra. L'elevato sbalzo termico giorno-notte Ifascia dai 550 agli oltre 600 metri di altitudine) ne esalta le tipiche note varietali. Le uve vengono raccolte a mano nella prima metà di settembre e vinificate con cura, proteggendole dall'ossidazione. Ne curiamo la fermentazione e successiva permanenza sulle proprie fecce fini per esaltarne l'aroma caratteristico, preservando i profumi. A primavera lo imbottigliamo. Lo proponiamo d'annata ma è di buona serbevolezza.

Note organolettiche
COLORE: luminoso, giallo paglierino dai riflessi verdognoli.
PROFUMO: profumo gentile, netto con sottili note di salvia, piccoli fiori di montagna e delicati sentori fruttati.
GUSTO: in bocca risalta il tipico aroma, il gusto secco e sapido con fragranze armoniche eleganti che ne esaltano la bevibilità.


Si beve a $9-12^{\circ} \mathrm{C}$ di temperatura.
Non solo aperitivo, il nostro Müller Thurgau si accosta a piatti a base di pesce di lago o di mare (trote, fritti, molluschi e crostacei alla brace).


SAUVIGNON

Originario della Francia, precisamente della Loira e della Gironda, nella nostra zona si è diffuso e valorizzato soprattutto negli anni '80, in ridotta quantità.
Per la nostra produzione rappresenta un po' la sfida dei nostri bianchi. E' forse il vino che più stimola la nostra curiosità spingendoci a scoprirne gli elementi specifici necessari ad esprimere le potenzialità più nobili di questa varietà.
Questo vino proviene dalle uve Sauvignon del nostro vigneto Sanròc (sui 430 metri, collina di Trento), attiguo al Gewürztraminer, che vinifichiamo con cura in bianco con breve macerazione in pressa, al riparo dall'ossigeno per evitare l'ossidazione degli aromi, quindi fermentazione poi affinamento sui propri lieviti in recipienti non di legno, sino all'imbottigliamento che operiamo verso aprile.
Questo vino attualmente lo proponiamo d'annata, ma è di buona serbevolezza e col tempo da il meglio di sé.

Note organolettiche
COLORE: giallo paglierino.
PROFUMO: intenso e varietale al naso, con tipiche fragranze verdi.
GUSTO: sapido, salato, giustamente acido, fruttato, lungo.

Si beve a $9-12^{\circ} \mathrm{C}$ di temperatura.
(1)

Buon aperitivo, si abbina con antipasti, asparagi, pesce con salse e formaggi delicati.


Ispirati e quasi stregati dalla degustazione di un vecchio (allora di 18 anni) vino Moscato Giallo secco del 1970 di produzione "casalinga" ma meravigliosamente evoluto e integro. Abbiamo poi iniziato a produrlo con la vendemmia 1989, da vecchi vigneti a pergola semplice, in bassa colli-
 na a nord di Trento (fascia 300 metri); uve vendemmiate a mano verso fine settembre - primi ottobre, e vinificate in bianco con parziale sosta in pressa prima della spremitura. Il mosto lo fermentiamo con grande attenzione ai lieviti e successiva permanenza sulle proprie fecce fini. Lo imbottigliamo a primavera.
Curiosità: il Moscato Giallo, portato due millenni fa dagli antichi Romani in Trentino Alto Adige, è una piccola chicca di tradizione locale.
Lo proponiamo d'annata ma si mantiene ed evolve bene nel tempo.

## Note organolettiche

COLORE: giallo paglierino.
PROFUMO: intenso, floreale con spiccate note tipiche di moscato.
GUSTO: secco, di equilibrata acidità in bocca, seduce per la squisita fragranza aromatica che ricorda con discrezione proprio l'uva e per il persistente retrogusto, delicato, non invadente, armonico.


Si beve a $9-12^{\circ} \mathrm{C}$ di temperatura.
Buon aperitivo, si abbina anche con carni bianche e formaggi freschi; ben si sposa con prosciutto e melone.

La grafica in etichetta evoca "'IOrsa della Vigolana", ovvero la suggestiva macchia scura che appare quando è innevata, sulla parete nord della montagna Vigolana, che sovrasta il nostro vigneto e ricorda un vecchio detto locale: "finché si vede l'orsa attenti alle gelate primaverili".
Sanròc: prezioso vigneto incastonato sulla collina sud-est di Trento (sui 430 metri) a S. Rocco, ai limiti del bosco dei "Bindesi", delimitato a monte dall'esclusivo "Sentiero Naturalistico degli Aquiloni", realizzato e attrezzato per consentire anche alle persone ipovedenti di immergersi autonomamente in questa esclusiva oasi naturalistica.
Questo "cru" Sanròc, è il top dei nostri bianchi, piantato a filare (guyot) con sole uve Gewürztraminer che coltiviamo con passione e attenzione per l'ambiente. Verso metà settembre raccogliamo a mano e selezioniamo i grappoli migliori e li vinifichiamo con cura; poi il vino sosta sui propri lieviti per otto - dieci mesi per esaltarne il carattere. Si imbottiglia fine estate e dopo almeno otto - dieci mesi lo proponiamo al consumo.
Di ottima serbevolezza si nobilita col tempo. Primo anno di vendemmia: 2004.

## Note organolettiche

COLORE: giallo paglierino, dorato.
PROFUMO: intenso floreale con note complesse di rosa e garofano.
GUSTO: speziato, armonioso, morbido aromatico; tipico con finale persistente.


Si beve a $9-12^{\circ} \mathrm{C}$ di temperatura.
Adatto per piatti a base di pesce, crostacei in particolare o sorseggiato per il piacere di gustare un grande vino bianco.

Armilo, dalla fusione armonica dei nomi di mamma Armida e papà Nilo, nome che ben identifica l'armonia di questo nostro rosso, eccellente autoctono del Trentino, da pregiati piccoli vigneti di teroldego sulle colline di Trento fra cui Gabàn, piantati a filare e pergola semplice, coltivati con passione.
Le uve ben mature vengono raccolte e selezionate a mano verso fine settembre, le vinifichiamo tradizionalmente in rosso in vasca di cemento, dove fermenta e macera nelle bucce per sette - otto giorni con equilibrati rimontaggi. Dopo la svinatura e breve sosta in vasca, si affina in piccole botti di legno usato, dove rimane sulle proprie fecce fini per circa sette mesi, quindi lo mettiamo in bottiglia solitamente prima della vendemmia, dove rimane almeno otto - dieci mesi prima del consumo.
Rosso di grande durata.

## Note organolettiche

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei.
PROFUMO: pieno, gradevolmente fruttato al naso, ricorda la viola e il lampone.
GUSTO: morbido, avvolgente in bocca, buon nervo, ottima stoffa e carattere.

Si beve a $16-18^{\circ} \mathrm{C}$ di temperatura.
Coi suoi tannini morbidi e armoniosi, ben si abbina a primi piatti, carni sia rosse che bianche, selvaggina e con i formaggi stagionati.

Gabàn Cabernet-Merlot: rappresenta l'apice della nostra produzione. Un vino senza compromessi, sul quale contiamo molto.
Il nome Gabàn deriva da "Riparo Gabàn", sito archeologico scoperto negli anni '70, dove si trovano reperti a testimonianza della presenza umana risalente all'età del rame; questo nome collega e rafforza le sue radici.
Gabàn è un "cru", prodotto con uve Cabernet e Merlot unicamente del vigneto Gabàn di proprietà, sulla collina a Trento nord, con 6000 viti/ettaro, a filare (guyot), produzione contenuta (inferiore ai $60 \mathrm{ql} / \mathrm{et}$ taro). Grappoli scelti, raccolti a mano, che vinifichiamo separatamente per varietà, con grande passione, nel rispetto della tradizione, macerando per dieci - dodici giorni con le bucce. Viene affinato in legno piccolo per circa un anno, poi il meglio lo assembliamo in acciaio, dove vi rimane alcuni mesi sino all'imbottigliamento. Seguono altri due - tre anni di evoluzione in bottiglia. Di ottima serbevolezza, il tempo ne accresce l'importanza.

## Note organolettiche

COLORE: rosso rubino intenso.
PROFUMO: intenso, con note di frutta scura. GUSTO: in bocca fitto, complesso, con note ben integrate di sottobosco; i tannini maturi conferiscono grande armonia e finezza; finale lungo e persistente.

Si beve a temperatura sui $18^{\circ} \mathrm{C}$ tipica di ogni grande vino rosso di spiccata personalità.

A tavola ben si abbina con arrosti, carni rosse e selvaggina ma grazie al grande equilibrio lascia molto spazio alla fantasia di chi lo apprezza.




Via Stazione 19 _ 38015 Lavis (Trento) _ Italy
t. +390461246354 _f. +39 0461246240
bolognani.com
bolognani.com

