



## [Gli spumanti dell'Azienda Agricola Letrari](#)

By [Monica](#) giovedì dicembre 23, 2010



### **L'azienda**

[Letrari](#), una famiglia che ha radici nella storia stessa del vino trentino. Attivi già nel 1647 in quel di Borghetto d'Avio, in riva all'Adige, prima come zatterieri fluviali, poi come commercianti e sagaci innovatori agricoli. Merito di **Leonello Letrari** se nell'immediato dopoguerra i vini delle Dolomiti acquistano carattere e prestigio oltre i confini regionali. È sempre lui che 'crea' i primi uvaggi e negli anni '60 inizia ad elaborare spumanti di pregio, per poi fondare nel 1976 – assieme alla moglie Maria Vittoria – l'attuale azienda di famiglia.

La medesima passione di Leonello oggi anima anche l'impegno della figlia **Lucia** (enologo come il padre), alla quale sono affidate le maggiori responsabilità dell'azienda.

L'[azienda agricola Letrari](#), con i suoi **23 ettari di vigneto dislocati in diverse località della Vallagarina**, ha la sua sede nella moderna e funzionale cantina di Rovereto, fedele nell'aspetto all'architettura rurale Trentina e attorniata da un vasto giardino di specie mediterranee.

È **aperta ai visitatori tutto l'anno** e vi offre la possibilità di apprendere i “segreti dell'arte” ripercorrendo le tappe della trasformazione dell'uva in vino. Può accogliere, previa prenotazione, visite guidate di gruppo con possibilità di degustazione, pranzo e visita ai vigneti.



## I vini



Poiché Leonello è stato fra i primi enologi a raccogliere la sfida di produrre un uvaggio di tipo bordolese in Italia, **Cabernet franc, Cabernet Sauvignon e Merlot** giocano un ruolo significativo nella produzione **Letrari**: un classico della cantina è infatti il Maso Lodron, dalla cui tradizione è nato nel 1997 l'innovativo Ballistarius, una cuvée originale di Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot e Lagrein.

La gamma dei prodotti comprende anche dei **pregiati vini bianchi**, come i classici Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio, e le varietà più aromatiche come Müller Thurgau, Traminer, Sauvignon, Manzoni bianco e Moscato giallo.

## Gli spumanti

Completa la gamma una selezionata produzione di **spumanti classici** Letrari Brut, Dosaggio Zero, Brut Rosè, Brut Riserva e 976 Riserva del Fondatore Trentodoc, tutti rigorosamente ottenuti da uve Chardonnay e Pinot Nero ed elaborati con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia, secondo i precisi dettami del disciplinare di produzione Trentodoc.

I migliori lieviti selezionati vengono utilizzati, assieme a **zucchero di canna di prima scelta**, per generare la magia della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico.

Leonello Letrari si può considerare un fondatore della spumantistica trentina: le sue prime bottiglie di 'bollicine' risalgono al 1961. Spumante come sogno, vino che evoca briosità appagante. In tutti i sensi.

Nulla è lasciato al caso: si rispetta esclusivamente l'andamento stagionale, il rito della vendemmia, la pigiatura con moderni criteri enologici, per poi elaborare il "mosto base", quello destinato – lentamente – a rinascere in bottiglia e diventare autentico Talento Trentodoc. Tempo al tempo, dicevano i cantinieri.

Si attende almeno due anni dalla vendemmia prima di ritenere adeguata la rifermentazione del **Letrari Brut**. Qualche mese in più per il singolare **Letrari Rosè** – un "must" tra gli spumanti da



uve Pinot nero e Chardonnay – le “bollicine” forse più intriganti del momento. La **Riserva** è invece pronta dopo non meno di 48 mesi, per uno spumante memorabile.

[Lanzo d'Intelvi](#) può fregiarsi di spumanti così all'altezza presso la [Vineria](#), con i seguenti spumanti:

- **Brut**, metodo classico della rifermentazione in bottiglia con permanenza sui lieviti di almeno 24 mesi. Adatto come aperitivo, brindisi speciali o a tutto pasto.
- **Dosaggio zero**: per esaltarne le delicate note di frutta gialla alla sboccatura non viene aggiunto *liqueur de tirage* (sciropo a base di lieviti e zucchero di canna utilizzato per attivare la rifermentazione). Da qui la denominazione “dosaggio zero”. Si abbina bene al prosciutto di spalla ed al parmigiano ad antipasti di pesce, crostacei, sushi e sashimi ma anche in accompagnamento ad un pranzo estivo.
- **Brut Rosè**: il vino base è ottenuto con uve Chardonnay e Pinot Nero, quest'ultimo vinificato in rosato. Prodotto con il metodo classico e maturato sui lieviti per almeno 18 mesi. Adatto da antipasti all'italiana, con zuppe di funghi e verdure, pasta e risotto, in abbinamento a formaggi freschi, non troppo stagionati, e salumi. Gradevole anche con antipasti di pesce.
- **Brut Riserva**: ottenuto con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia con permanenza sui lieviti di almeno 36 mesi. Da bersi come aperitivo e in abbinamento totale per un pranzo importante, oppure più semplicemente per un brindisi speciale. Ha ottenuto il **riconoscimento Tre Bicchieri 2011 dal Gambero Rosso per la regione Trentino!!!**