

## [Guida Vini di Altissimo Ceto – Trentino Alto-Adige – Le “bollicine” metodo classico.](#)

By **EnoCentrico** | dicembre 22, 2009



**Articolo a cura di Luisito Perazzo.**

*Referente regionale della Lombardia, il Trentino Alto-Adige ed il Friuli Venezia-Giulia.*

Il primo capitolo che introduce la produzione enologica della regione **Trentino Alto-Adige**, si concentra sull'affascinante mondo delle produzioni metodo classico regionali. Un mondo pieno di sfumature olfattive, di personalità e di grandi vertici qualitativi. Ma diamo subito spazio alla graduatoria ed al racconto dei vini.

Per prima cosa la solita piccola legenda su come orientarsi nei nostri articoli. Al primo punto troverete la graduatoria finale che è scaturita al termine delle nostre sessioni, visualizzando i soli punteggi. Tale graduatoria è suddivisa prima di tutto per tipologia e poi per punteggio. In caso di medesima valutazione, si segue il classico ordine alfabetico riferito ai produttori. In rosso sono segnalati i vini che hanno ricevuto il premio speciale, dato all'unanimità dal nostro panel, ovvero l'**Altissimo Ceto**. Accanto al vino troverete la categoria di riferimento al prezzo che potrete trovare indicativamente sullo scaffale di un'enoteca. Con l'asterisco vengono segnalati i virus, ovvero vini che non appartengono alla denominazione trattata, ma che possono avere, per certi versi, delle profonde somiglianze.

Al secondo punto, sarà ripresa la medesima graduatoria, questa volta integrata con relativa foto all'etichetta e le note di degustazione. Ai nomi di ciascun produttore è "linkata" la propria scheda aziendale. Cliccandoci sopra, potrete accedere a dati, recapiti e le corrispondenti schede tecniche. Tutto questo al fine di avere il massimo delle informazioni relative al vostro vino interessato. Al terzo punto vengono inserite ogni volta, le considerazioni finali emerse e che sono state espresse sempre dal nostro panel, al termine di ogni sessione.

## **1) LA GRADUATORIA:**

### **Brut:**

92/100 – Trento Brut Riserva del Fondatore Giulio Ferrari [Ferrari 2000](#) (Cat. H)

**90/100 – Trento Brut Riserva [Letrari 2004](#) (Cat. E)**

89/100 – A.A. Brut Riserva [Arunda 2005](#) (Cat. F)

88/100 – Trento Brut Riserva Methius [Metius 2003](#) (Cat. F)

88/100 – Trento Brut Perlè [Ferrari 2004](#) (Cat. E)

87/100 A.A. Brut Parlein [Arunda 2002](#) (Cat. E)

86/100 Trento Brut Riserva [Endrizzi 2004](#) (Cat. C)

### **Rosé:**

88/100 – A.A. Brut Rosé Excellor [Arunda](#) s.a. (sbocc. '09) (Cat. E)

**\*88/100 – Extra Brut Rosé [Casa Vinicola Bruno Giacosa 2007](#) (Cat. n.c.)**

88/100 – Brut Rosé [Pojer & Sandri](#) s.a. (Cat. D)

87/100 – A.A. Brut Rosé [Arunda](#) s.a. (sbocc. '09) (Cat. D)

86/100 – Trento Brut Perlè Rosè [Ferrari 2005](#) (Cat. F)

**85/100 – VSQ Brut Rosè [Letrari 2005](#) (Cat. D)**

I prezzi sono indicati per categorie in funzione della variabilità che potete trovare da enoteca ad enoteca:

Categoria **A** Fino a 14,00

Categoria **B** Tra Euro 12,00 e 17,00

Categoria **C** Tra Euro 15,00 e 20,00

Categoria **D** Tra Euro 18,00 e 25,00

Categoria **E** Tra Euro 23,00 e 30,00

Categoria **F** Tra Euro 28,00 e 50,00

Categoria **G** Tra Euro 45,00 e 70,00

Categoria **H** Oltre i Euro 70,00

**90/100 – Trento Brut Riserva [Letrari](#) 2004 (Cat. E)**

Notevole e chiarissimo lo sprint di qualità che riguarda la storia recente dei metodo classico di questa antica azienda trentina, condotta con entusiasmo e passione da Lucia e Leonello Letrari. A favore gioca anche il millesimo, che aiuta soprattutto nella riuscita della loro cuvée di punta, regalando un profilo olfattivo, equilibrato, complesso e avvolgente. Nello specifico appare una gamma odorosa che coniuga perfettamente fragranze di rifermentazione e toni speziati, senza mai tralasciare la vitalità, anche all'ingresso gustativo, mettendo in evidenza grinta e carattere e dando sfogo alla retro-olfattiva, con elementi floreali e la croccantezza del frutto. Linee di acidità segnano una beva che rinnova mela, mandorla e pan tostato e si rilancia in un finale che mette in sintonia della valutazione, tutto il panel di assaggio, in maniera entusiasta.

**85/100 – VSQ Brut Rosè [Letrari](#) 2005 (Cat. D)**

Anche se profondamente distante dai vertici raggiunti con la loro Riserva, si può sottolineare una prova egregia anche per il Brut Rosé di Letrari. Giocato molto sul frutto a livello olfattivo, stigmatizzata da una finezza fragile e un po' sfumata, si prepara per l'assaggio con elementi distintivi di grande freschezza. Al palato è tutto più ridimensionato per via della sua sottigliezza, ma con un finale caratterizzato di bella eleganza.