

A large, artistic splash of red wine in various shades of pink and red, forming a circular shape around the central text.

**CATALOGO VINI  
2025/26**

**Sommelier on the slopes**

## Vini

Alto Adige DOC Spumante Praeclarus Brut Blanc de Blancs.....	3
Alto Adige DOC Pinot bianco Palladium 2024 .....	4
Alto Adige Valle Isarco DOC Kerner Aristos 2023 .....	5
Alto Adige DOC Gewürztraminer Nussbaumer 2023.....	6
Alto Adige DOC Pinot nero Riserva Aegis Vigna Egid 2022 .....	7
Alto Adige DOC Lagrein Riserva Kristan 2022 .....	8

## Alto Adige DOC Spumante Praeclarus Brut Blanc de Blancs

<b>VITIGNO</b>	Chardonnay
<b>CONSIGLI D'ABBINAMENTO</b>	Ideale come aperitivo
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	6 – 8°C
<b>CONTENUTO ALCOLICO</b>	12,5% vol.
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	6,7 g/l
<b>ZUCCHERO RESIDUO</b>	4,0

### ANALISI SENSORIALE

Giallo brillante con riflessi dorati. Bouquet intenso ed elegante di fiori di mandorlo, pesca ed albicocca, con note di nocciola e crosta di pane. Perlage finissimo e persistente.

### TERRENO

Le uve di Chardonnay maturano nei vigneti attorno a San Paolo, tra i 300 e 500 m s.l.m., su terreno dolomitico-calcareo del massiccio della Mendola, con depositi sabbiosi e argillosi. L'esposizione a sud-est, la costante ventilazione portata dai venti di caduta e l'escursione termica tra giorno e notte, danno vita ad un microclima unico nel suo genere che consente alle uve di maturare un eccellente rapporto acidità-zuccheri.

### VINIFICAZIONE:

Uve raccolte rigorosamente a mano. Pressatura soffice del grappolo intero. Maturazione del vino base in vasche di acciaio per diversi mesi, successiva rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico e almeno 24 mesi di affinamento sui lieviti.





k.martini&sohn

## Alto Adige DOC Pinot bianco Palladium 2024

### DESCRIZIONE

Il Pinot bianco è un vino bianco fresco e fruttato, di colore giallo verdognolo fino a giallo chiaro, il bouquet intenso ricorda aromi fruttati di pompelmo, mele e pere, agrumi e biancospino. In bocca è fresco, intenso e complesso.

### ABBINAMENTI

È adatto per antipasti leggeri e piatti a base di pesce, apprezzato anche come aperitivo.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, una piccola percentuale viene vinificata in Barrique.

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	10 - 12 °C
<b>TERRENO</b>	Cornaiano
<b>ANNATA</b>	2024
<b>VITIGNO</b>	100% Pinot bianco
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>RESA/ETTARO</b>	60hl/ettaro

<b>ALCOOL</b>	13,5 % vol
<b>ACIDITÀ</b>	6,2 g/l
<b>ZUCCHERO RESIDUO</b>	3,0 g/l
<b>ESTRATTI</b>	23,8 g/l
<b>TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO</b>	2-5 anni



## Alto Adige Valle Isarco DOC Kerner Aristos 2023



<b>ANNATA</b>	2023
<b>VITIGNO</b>	Kerner
<b>ALTITUDINE</b>	800 - 970 m
<b>ESPOSIZIONE</b>	sud e sud-est
<b>PENDENZA</b>	55%
<b>RESA PER ETTARO</b>	45 hl
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>PERIODO DI RACCOLTA</b>	metà ottobre

<b>ALCOOL</b>	14% Vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	2,8 g/l
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	6,9 g/l

### TERRENO

Terreni alluvionali contenenti quarzofillite, poveri, ricchi di scheletro e poco profondi

### VINIFICAZIONE

Uve raccolte esclusivamente a mano. Dopo un breve tempo di contatto con le bucce, segue la pigiatura delicata. La fermentazione a temperatura controllata e la maturazione per 10 mesi sulle fecce nobili avviene in parte in botti d'acciaio e in parte in botti grandi.

### CARATTERISTICHE

**Colore:** da verdognolo a giallo paglierino

**Profumo:** fruttato, aromatico, di carattere e grande eleganza, con sentore di pesca

**Sapore:** secco, di struttura piena e vivace, speziato con nota moscata

**Invecchiamento:** 6-8 anni

**Abbinamento:** antipasti leggeri, speck, piatti a base di uova o funghi, pesce d'acqua dolce e frutti di mare, risotti alle erbe, ottimo come aperitivo

**Temperatura di servizio:** 10°C - 12°C

## Alto Adige DOC Gewürztraminer Nussbaumer 2023

### DESCRIZIONE ANNATA

Ad un inverno mite, con poche precipitazioni e molto soleggiato, è seguito un mese di marzo secco che ha determinato un germogliamento relativamente precoce. La primavera è stata fresca e piovosa, mentre a giugno calde giornate di sole si sono alternate a giornate di pioggia. Un'estate calda ed un inizio settembre piovoso hanno richiesto tanto impegno ai nostri viticoltori che è stato premiato con un autunno splendido e condizioni ideali per la vendemmia. I vini bianchi dell'annata 2023 sono freschi e delicati e convincono per la loro succosa freschezza. I vini rossi, soprattutto il Pinot nero, si caratterizzano per eleganza e finezza.

<b>VITIGNO</b>	Gewürztraminer
<b>RESA</b>	45 hl/ettaro
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	12 – 14°C
<b>ALCOOL</b>	14,5%Vol.
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	4,7 g/l

### VIGNETI

**Altezza:** 350 – 500m

**Terreno:** ghiaia calcarea e argilla, con sottofondo di roccia di porfido

**Età delle viti:** 10-40 anni

**Esposizione:** sud-est 70%, sud 30%

**Clima:** forte escursione termica dovuta a giornate calde, influenzate dal clima mediterraneo, e notti fredde con venti molto freschi

### VINIFICAZIONE

L'uva è raccolta interamente a mano ed è posta in piccoli contenitori per mantenerla integra. Dopo la pigiatura è lasciata a macerare brevemente nel mosto: segue una pressatura soffice ed immediata. Fermentazione lenta a temperatura controllata (18°C) in piccoli contenitori d'acciaio con sfecciatura del mosto per sedimentazione naturale.

### AFFINAMENTO/MATURAZIONE

In piccoli contenitori d'acciaio, a continuo contatto con i lieviti fino alla fine di agosto. Dopo l'imbottigliamento, il vino rimane in bottiglia per un'ulteriore maturazione di almeno 3 mesi, portando il periodo di affinamento complessivo ad un minimo di 14 mesi.

### NOTE SENSORIALI

**Colore:** giallo paglierino carico di riflessi dorati

**Profumi:** un sorprendente caleidoscopio olfattivo di note fiorite di petali di rosa, fiori bianchi speziati come giglio, ylang ylang, tiaré; note esotiche di frutta gialla matura, melone, mango, maracuja, buccia di limone: spezie aromatiche quali cannella, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero, zafferano.

**Sapori:** corposo, profondo, speziato, succoso, intensa aromaticità e freschezza, mineralità spiccata che si accentua con l'invecchiamento, rendendolo ancor più seducente e dal finale estremamente persistente



## Alto Adige DOC Pinot nero Riserva Aegis Vigna Egid 2022

### TENUTA

A 500 metri d'altitudine nel sud dell'Alto Adige è situata la località di Mazzon, una frazione del comune di Egna. Oggi Mazzon è la zona classica della produzione del Pinot Nero Doc. La collina di Mazzon poggia su possenti rocce calcaree di epoca triassica, tra cui dominano le arenarie, le siltiti rosse e gialle e i calcari, insieme a marne e dolomia. Mazzon si caratterizza inoltre per ulteriori e singolari fattori geografici, come la modesta altitudine e l'esposizione a ovest, che influiscono in maniera positiva sulla maturazione del Pinot nero.

### VINIFICAZIONE

Per garantire un'ottima qualità della Riserva Kollerhof Aegis viene usato un severo diradamento nel vigneto che consente la maturazione uniforme e un'ottima selezione dei grappoli. La macerazione avviene in botti d'acciaie a temperatura controllata e - travaso nelle botti Barrique di rovere, provenienti dalla Francia - riposa per 18 mesi. Passa ancora un periodo lungo in bottiglia, prima di essere pronto e consumato.

**Il vino:** nel bicchiere il Pinot Nero Riserva si presenta di rotondità armoniosa - di un rosso rubino-granato, con una struttura ampia ed elegante. Il profumo ricorda ciliegie e frutti di bosco, con leggere sfumature di tannini.

**Le raccomandazioni:** Il Pinot nero Riserva si presta con tutti i piatti gustosi. Per sviluppare ottimamente il Bouquet di questo vino eccellente si consiglia di aprire la bottiglia due ore prima di essere bevuto.



<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	16°/18°
<b>ANNATA</b>	2022
<b>ALCOOL</b>	14% Vol.
<b>ACIDITÀ</b>	5,2
<b>ZUCCHERI RESIDUI</b>	0,8

## Alto Adige DOC Lagrein Riserva Kristan 2022

### DESCRIZIONE

Colore rosso ciliegia con riflessi rosso rubino.  
Profumo ricco e fruttato, floreale e speziato con note di cuoio, catrame e cacao. Gusto corposo, morbido, dal finale terroso.

### VITIGNO

Vitigno autoctono altoatesino Lagrein

### PROVENIENZA

Vigneto selezionato di Bolzano-Gries – Vigna Kristan.  
250 s.l.m Terreni sabbiosi di origine alluvionale.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica a temperatura controllata.  
Malolattica e affinamento in barrique 225 lt. per 12-14 mesi.

### VENDEMMIA

Metà – fine ottobre

### ETÀ DELLE VITI

70–80 anni

### ABBINAMENTO

Con selvaggina, volatili, formaggio stagionato.

