

TRENTINO



DORIGATI

1858

VINI PREGIATI DA OLTRE 150 ANNI
FINE WINES FOR OVER 150 YEARS
HOCHWERTIGE WEINE SEIT ÜBER 150 JAHREN

aCarlo

Un sorriso
non dura che un istante,
ma nel ricordo
può essere eterno.

A smile does not
last but a moment,
but the memory
can last forever.

Ein lächeln
dauert nur einen moment,
aber sein andanken
lebt ewig.

Friedrich von Schiller



PH KLR

IT

Da cinque generazioni operiamo in Mezzocorona, borgata trentina, come viticoltori e vinificatori. La nascita della nostra azienda risale infatti al 1858. Da sempre ci prendiamo cura dei nostri vigneti e trasmettiamo al vino la nostra passione ed il legame con questa splendida terra trentina. Di padre in figlio ci tramandiamo la dedizione per la viticoltura e l'enologia, nel rispetto della terra e dell'amore per il territorio.

Ragionare insieme... Nutrirsi di esperienza... Vivere di passione

EN

For five generations we have been operating as wine growers and wine-makers in Mezzocorona, a small village in Trentino. The birth of our firm dates back to 1858. From time immemorial we take care of our vineyards and our love and our bond with this wonderful land of Trentino have been passed on to our wine. From father to son we hand down the devotion for wine-growing and oenology, respecting the land and the love for this territory.

Thinking together... Nourishing with experience... Living on passion

DE

Seit fünf Generationen arbeiten wir als Weinbauern und Weinhersteller in Mezzocorona, einer kleinen Ortschaft im Trentino. Unser Betrieb stammt nämlich aus dem Jahre 1858. Seit jeher kümmern wir uns um unsere Weinberge und übertragen unsere Leidenschaft und die Verbindung zu diesem wunderbaren trentinischen Land auf den Wein. Unsere Hingabe zum Weinbau und zur Önologie wird von Vater auf Sohn übertragen, unter absoluter Berücksichtigung des Landes und der Liebe zum Gebiet.

Zusammen denken... Sich mit der Erfahrung fördern... Die Leidenschaft leben



DORIGATI





IT

I nostri vigneti si trovano nella Piana Rotaliana, conoide dalle pregiate caratteristiche pedologiche, ideale per la coltivazione della vite. Nel corso dei secoli le alluvioni del torrente Noce crearono terreni dotati di una buona frazione limosa, ricca di minerali e di un'ottima capacità di drenaggio dovuta alla presenza di ciottoli. È in questo lembo di territorio che si trova il Teroldego Rotaliano DOC, il principale vitigno autoctono trentino. Le ideali condizioni climatiche assieme ad una sapiente gestione di allevamento a pergola trentina, permettono la maturazione di uve di alta qualità e la produzione di grandi vini rossi.

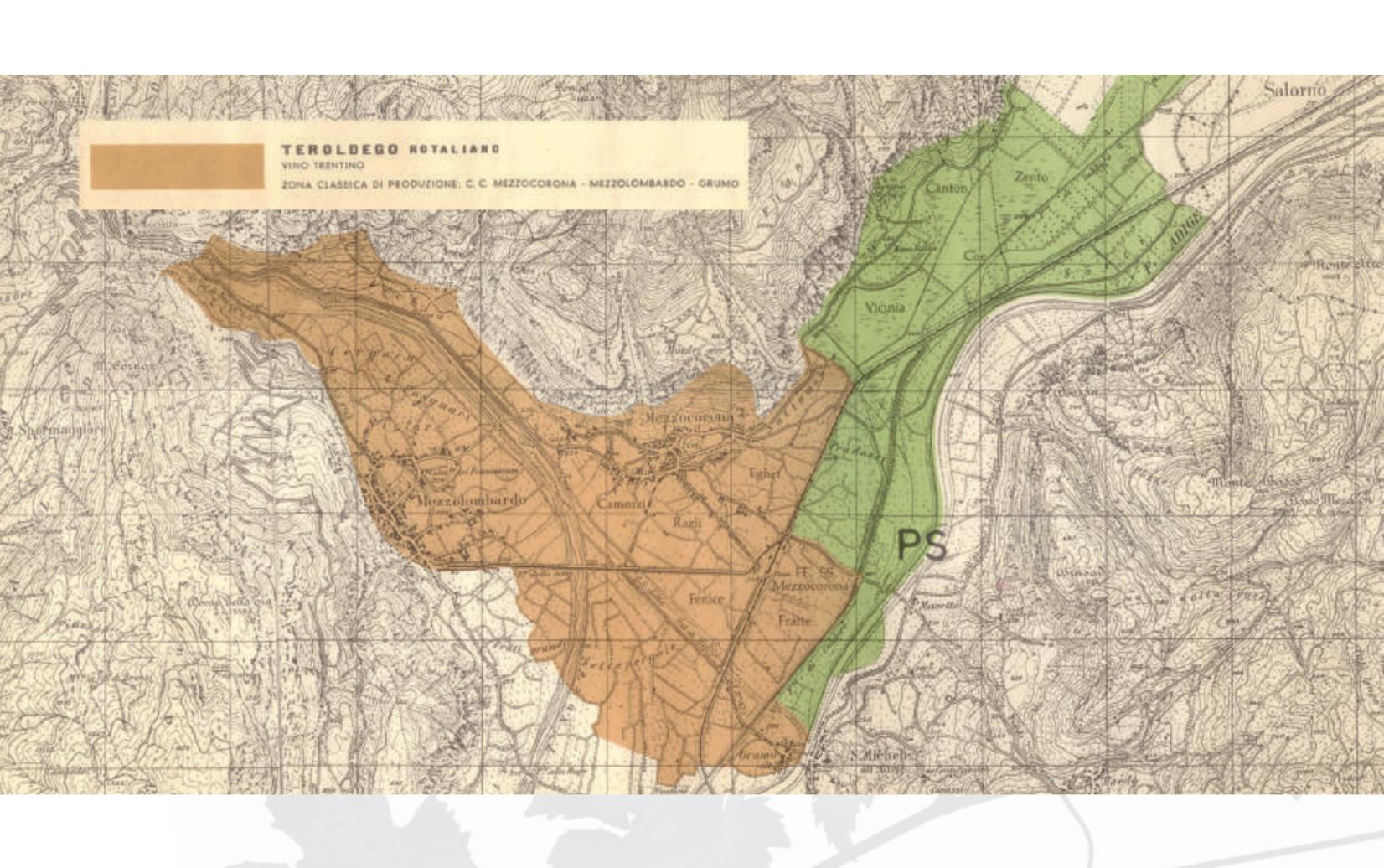
EN

Our vineyards are located in Piana Rotaliana, a cone with fine pedological features, which is ideal for viticulture. Over the centuries, the floods of Stream Noce created some territories, which contained a good quantity of slime, -rich in minerals-, and an excellent power of drainage, thanks to the presence of cobblestones. Teroldego Rotaliano DOC, the principal autochthonous vineyard of Trentino, is situated in this strip of land. The ideal climatic conditions together with an expert viticulture, that follows the pattern of the pergola of Trentino, permit the Ageing of high-quality grapes and the production of excellent red wines.

DE

Unsere Weinberge liegen in der Piana Rotaliana, ein Schwemmkegel mit hochwertigen pedologischen Eigenschaften, die sich als ideal für den Weinbau erweisen. Im Laufe des Jahrhunderts wurden die Böden durch ständige Überschwemmungen von Noce Wildbach mit Schlick angereichert, der reich an Mineralen ist. Der Untergrund erhielt somit eine gute Dränagefähigkeit, bedingt durch eine starke Präsenz von Kieselsteinen. In diesem Gebiet findet man Teroldego Rotaliano DOC, eine autochthone, trentinische Hauptrebsorte. Die idealen klimatischen Bedingungen und der kontrollierte Anbau auf der typischen trentinischen Pergola, erlauben den Reifeprozess von einem Qualitätswein und den Anbau von hochwertigen Rotweinen.





TEROLDEGO ROTALIANO

VINO TRENINO

ZONA CLASSICA DI PRODUZIONE: C. C. MEZZOCORONA - MEZZOLOMBARDO - GRUMO

PS

TEROLDEGO ROTALIANO DOC

IT

Zona di origine: Piana Rotaliana . Trentino (I)

Vitigno: Teroldego

Maturazione: 12 mesi in grandi botti di rovere

Longevità: 5 anni in adatti locali cantina

Abbinamenti consigliati:

arrosti, cacciagione e formaggi stagionati

EN

Place of origin: Piana Rotaliana . Trentino (I)

Vine: Teroldego

Ageing: 12 months in large oaken wine casks

Longevity: 5 years in suitable cellar's rooms

Goes well with:

roasts, game and mature cheeses

DE

Herkunftsort: Piana Rotaliana . Trentino (I)

Rebsorte: Teroldego

Reifung: 12 Monate in großen Fässern aus Eichenholz

Haltbarkeit: 5 Jahre in geeigneten Kellerlokalen

Empfehlung:

zu Braten, Wildfleisch und reifen Käsen



TRENTINO REBO DOC INCROCIO RIGOTTI 107-3

IT

Zona di origine: colline di Mezzocorona (loc. Ischia) . Trentino (I)

Vitigno: Rebo

Maturazione: 12 mesi in grandi botti di rovere

Longevità: 4 anni in adatti locali cantina

Abbinamenti consigliati:

carni bianche, grigliate, formaggi stagionati e a tutto pasto

EN

Place of origin: hills of Mezzocorona (Zone: Ischia) . Trentino (I)

Vine: Rebo

Ageing: 12 months in large oaken wine casks

Longevity: 4 years in suitable cellar's rooms

Goes well with:

white meats, mixed grills, mature cheeses

DE

Herkunftsort: Hügel von Mezzocorona (Zone: Ischia) . Trentino (I)

Rebsorte: Rebo

Reifung: 12 Monate in großen Fässern aus Eichenholz

Haltbarkeit: 4 Jahre in geeigneten Kellerlokalen

Empfehlung:

zu weißem Fleisch, Grillgerichten, reifen Käsen



TRENTINO LAGREIN DUNKEL DOC

IT

Zona di origine: Piana Rotaliana (loc. Casetta) . Trentino (I)

Vitigno: Lagrein

Maturazione: 12 mesi in grandi botti di rovere

Longevità: 5 anni in adatti locali cantina

Abbinamenti consigliati:

arrosti e cacciagione, ottimo con formaggi stagionati

EN

Place of origin: Piana Rotaliana (Zone Casetta) . Trentino (I)

Vine: Lagrein

Ageing: 12 months in large oaken wine casks

Longevity: 5 years in suitable cellar's rooms

Goes well with:

roasts and game, excellent with mature cheese

DE

Herkunftsort: Piana Rotaliana (Lage Casetta) . Trentino (I)

Rebsorte: Lagrein

Reifung: 12 Monate in großen Fässern aus Eichenholz

Haltbarkeit: 5 Jahre in geeigneten Kellerlokalen

Empfehlung:

zu Braten und Wild. Hervorragend zu reifem Käse



Luigi

TEROLDEGO ROTALIANO
RISERVA
CRU SOTTODOSSI

Con questo vino Michele e Paolo vogliono contribuire alla storia della famiglia Dorigati. Luigi non è solo l'espressione della **quinta generazione**, ma è il risultato di un'approfondita analisi del territorio e della decisa volontà di elevare il **Teroldego Rotaliano** a vino di eccellenza

Questa convinzione nasce dalla consapevolezza del **potenziale territoriale** della Piana Rotaliana, e Luigi rappresenta questo potenziale grazie all'interpretazione del **vigneto Sottodossi**, coltivato dalla Famiglia Dorigati sin dal 1996

La sottozona dei Sottodossi è caratterizzata da un limitato strato limo sabbioso, a favore di un ampio strato ghiaioso sottostante, che porta la vite a raggiungere **stress idrici** importanti. Ciò induce **maturazioni polifenoliche** eccellenti per il Teroldego, e apporta quindi un'ottima struttura

Luigi persegue lo **STILE ROTALIANO**, ovvero la capacità del Teroldego coltivato nella Piana Rotaliana di ottenere un'**eleganza** ed un frutto straordinario, pur dimostrandosi pieno e corposo

La famiglia Dorigati crede nell'alta qualità del Teroldego Rotaliano, e la persegue ogni giorno, dal vigneto alla cantina

Michele e Paolo

LUIGI TEROLDEGO ROTALIANO DOC RISERVA

IT

Zona di origine: Vigna Sottodossi, Piana Rotaliana. Trentino (I)

Vitigno: Teroldego

Maturazione: 12 mesi in barrique di rovere, 2 anni in bottiglia

Longevità: 15 anni in adatti locali

Abbinamenti consigliati: carni rosse in genere, formaggi stagionati, ideale anche come vino da meditazione

EN

Place of origin: Vigna Sottodossi, Piana Rotaliana. Trentino (I)

Vine: Teroldego

Ageing: 12 months in oak barrique, 2 years in the bottle

Longevity: 15 years in suitable cellar's rooms

Goes well with:

red meats, seasoned cheeses, also ideal for meditation wine

DE

Herkunftsort: Vigna Sottodossi, Piana Rotaliana, Trentino (I)

Rebsorte: Teroldego

Reifung: 12 Monate in Barrique, 2 Jahre in der Flasche

Haltbarkeit: 15 Jahren in geeigneten Kellerlokalen

Empfehlung:

rotes Fleisch, reife Käse, ideal auch als Meditationswein



TRENTINO CABERNET DOC

IT

Zona di origine: Piana Rotaliana (loc. Casetta) . Trentino (I)

Vitigno: Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon

Maturazione: 12 mesi in grandi botti di rovere

Longevità: 5 anni in adatti locali cantina

Abbinamenti consigliati:

arrosti e selvaggina

EN

Place of origin: Piana Rotaliana (Zone: Casetta) . Trentino (I)

Vine: Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon

Ageing: 12 months in large oaken wine casks

Longevity: 5 years in suitable cellar's rooms

Goes well with:

roasts and game

DE

Herkunftsort: Piana Rotaliana (Zone: Casetta) . Trentino (I)

Rebsorte: Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon

Reifung: 12 Monate in großen Fässern aus Eichenholz

Haltbarkeit: 5 Jahre in geeigneten Kellerlokalen

Empfehlung:

zu Braten und Wildfleisch



TRENTINO LAGREIN KRETZER DOC

IT

Zona di origine: Piana Rotaliana . Trentino (I)

Vitigno: Lagrein

Maturazione: 3 mesi in acciaio

Longevità: 2-3 anni in adatti locali cantina

Abbinamenti consigliati:

aperitivo, pesce, formaggi e primi piatti

EN

Place of origin: Piana Rotaliana . Trentino (I)

Vine: Lagrein

Ageing: 3 months in steel wine casks

Longevity: 2-3 years in suitable cellar's rooms

Goes well with:

appetizers, fish, cheeses and first courses

DE

Herkunftsort: Piana Rotaliana . Trentino (I)

Rebsorte: Lagrein

Reifung: 3 Monate im Stahltanks

Haltbarkeit: 2-3 Jahre in geeigneten Kellerlokalen

Empfehlung:

zu Aperitiven, Fisch, Käsen und ersten Gängen



TRENTINO PINOT GRIGIO DOC

IT

Zona di origine: Piana Rotaliana . Trentino (I)

Vitigno: Pinot Grigio (Ruländer)

Maturazione: 3 mesi in acciaio

Longevità: 2-3 anni in adatti locali cantina

Abbinamenti consigliati:

aperitivo, pesce, minestre e a tutto pasto

EN

Place of origin: Piana Rotaliana . Trentino (I)

Vine: Pinot Grigio (Ruländer)

Ageing: 3 months in steel wine casks

Longevity: 2-3 years in suitable cellar's rooms

Goes well with:

appetizers, fish, soups

DE

Herkunftsort: Piana Rotaliana . Trentino (I)

Rebsorte: Pinot Grigio (Ruländer)

Reifung: 3 Monate im Stahltanks

Haltbarkeit: 2-3 Jahre in geeigneten Kellerlokalen

Empfehlung:

zu Vorspeisen, Fisch, Suppen



DIEDRI TEROLDEGO ROTALIANO DOC RISERVA

IT

Zona di origine: Piana Rotaliana (loc. Bagolari) . Trentino (I)

Vitigno: Teroldego

Maturazione: 12 mesi in piccole botti di rovere, 6 mesi in acciaio

Longevità: 8-10 anni in adatti locali cantina

Abbinamenti consigliati:

brasati, selvaggina e grigliate

EN

Place of origin: Piana Rotaliana (Zone: Bagolari) . Trentino (I)

Vine: Teroldego

Ageing: 12 month in barriques and 6 months in steel containers

Longevity: 8-10 years in suitable cellar's rooms

Goes well with:

braised meats, game and mixed grills

DE

Herkunftsort: Piana Rotaliana (Zone: Bagolari) . Trentino (I)

Rebsorte: Teroldego

Reifung: 12 Monate im Barriques und 6 Monate im Stahltanks

Haltbarkeit: 8-10 Jahre in geeigneten Kellerlokalen

Empfehlung:

zu Schmorbraten, Wildfleisch und Grillgerichten



GRENER TRENTINO CABERNET DOC RISERVA

IT

Zona di origine: Piana Rotaliana (loc. Casetta) . Trentino (I)

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Maturazione: 12 mesi in piccole botti di rovere, 6 mesi in acciaio

Longevità: 8-10 anni in adatti locali cantina

Abbinamenti consigliati:

arrosti, carni rosse e formaggi stagionati

EN

Place of origin: Piana Rotaliana (Zone: Casetta) . Trentino (I)

Vine: Cabernet Sauvignon

Ageing: 12 month in barriques and 6 months in steel containers

Longevity: 8-10 years in suitable cellar's rooms

Goes well with:

roasts, red meats and mature cheeses

DE

Herkunftsort: Piana Rotaliana (Zone: Casetta) . Trentino (I)

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Reifung: 12 Monate im Barriques und 6 Monate im Stahltanks

Haltbarkeit: 8-10 Jahre in geeigneten Kellerlokalen

Empfehlung:

zu Braten, rotem Fleisch und reifen Käsen



MAJERLA TRENTINO CHARDONNAY DOC RISERVA

IT

Zona di origine: colline di Mezzocorona (loc. Ischia) . Trentino (I)

Vitigno: Chardonnay

Maturazione: 7 mesi in piccole botti di rovere, 6 mesi in acciaio

Longevità: 8-10 anni in adatti locali cantina

Abbinamenti consigliati:

aperitivo, pesce, primi elaborati e a tutto pasto

EN

Place of origin: hills of Mezzocorona (Zone: Ischia) . Trentino (I)

Vine: Chardonnay

Ageing: 7 months in barriques, 6 months in steel containers

Longevity: 8-10 years in suitable cellar's rooms

Goes well with:

appetizers, fish, elaborated first courses

DE

Herkunftsort: Hügel von Mezzocorona (Zone: Ischia) . Trentino (I)

Rebsorte: Chardonnay

Reifung: 7 Monate im Barriques und 6 Monate im Stahltanks

Haltbarkeit: 8-10 Jahre in geeigneten Kellerlokalen

Empfehlung:

zu Aperitiven, Fisch und erlesenen ersten Gängen



METHIUS TRENTODOC BRUT RISERVA

TRENTODOC

IT

Zona di origine: Faedo e Pressano a 350-500m . Trentino (I)

Vitigno: 60% Chardonnay + 40% Pinot Nero

Maturazione: permanenza sui lieviti per circa 5 anni

Longevità: 6-8 anni in adatti locali cantina

Abbinamenti consigliati:

antipasti, pesce e a tutto pasto

EN

Place of origin: Faedo and Pressano (350-500 m a.s.l.) . Trentino (I)

Vine: 60% Chardonnay + 40% Pinot Nero

Ageing: permanence on the yeast for about 5 years

Longevity: 6-8 years in suitable cellar's rooms

Goes well with:

starters, fish and during the whole meal

DE

Herkunftsort: Faedo und Pressano (350-500 m/üM) . Trentino (I)

Rebsorte: 60% Chardonnay und 40% Pinot Nero

Reifung: Er bleibt auf den Hefen für ungefähr 5 Jahre

Haltbarkeit: 6-8 Jahre in geeigneten Kellerlokalen

Empfehlung:

zu Vorspeisen, Fisch und optimal für die ganze Mahlzeit



DORIGATI

VIGNAIOLI DAL 1858
VINE DRESSER SINCE 1858
WEINBAUER SEIT 1858



Paolo

Michele

IT

Crediamo fermamente che la migliore innovazione sia valorizzare l'identità dei prodotti rispettando la tradizione. Per noi la cura e l'attenzione per la terra sono essenziali, perché la qualità di un vino nasce in vigneto, nel pieno rispetto dei tempi naturali. Ricerchiamo l'equilibrio; fra le piante e la terra, fra il vino e l'uomo. Il vino è il frutto di una sinergia unica fra viticoltore e ambiente. Ogni vino è un percorso, una storia, un'evoluzione che lo rendono ineguagliabile.

Questo è per noi fare vino, da oltre 150 anni

EN

We firmly believe that the best innovation is the valorization of the products' identity respecting the tradition. We think that the care and the attention to the land are essential because the quality of a single wine originates from the vineyard, respecting the natural time. We strive after the equilibrium between plants and land, wine and man. Wine is the result of a unique synergy between the wine grower and the environment. Every wine is a path, a story, an evolution, which makes it matchless.

For over 150 years, "Making wine" means this for us

DE

Unser Motto ist „Die beste Innovation ist die Aufwertung der Produktidentität unter Berücksichtigung der Tradition“. Nach unserer Meinung sind die Achtsamkeit und die Sorgfalt für das Land wesentlich, weil jeder guter Weinbauer weiß, dass die Qualität eines Weines in dem Weinberg bei Berücksichtigung der natürlichen Abläufe anfängt. Wir suchen das Gleichgewicht; zwischen den Pflanzen und dem Land, zwischen dem Wein und dem Menschen. Der Wein ist die Wirkung einer Synergie zwischen Weinbauer und Umwelt. Jeder Wein ist eine Route, eine Geschichte, eine Entwicklung, die ihn unvergleichlich machen.

Seit über 150 Jahren verstehen wir das unter „Wein herstellen“

Franco



DORIGATI

1858



Azienda Vitivinicola F.Ili Dorigati
Via Dante, 5 . 38016 Mezzocorona (TN) | Trentino . Italy
T +39 0461 605313 | F +39 0461 605830

vini@dorigati.it | www.dorigati.it

cantina dorigati   

GPS: 46° 12' 56.70" N 11° 07' 07.20" E elev 223 m.