

**Vinix Live 2012
da Pojer e Sandri**



15 agosto 2012 a Faedo (Tn)

"TRENTINI NEL MONDO, CERTEZZE E PROMESSE"

LE CERTEZZE

Dalla Francia

Domaine du Comte de Thun
81170 Frausseilles
www.comtedethun.com

Conti THUN E HOHENSTEIN

La stirpe fa parte delle famiglie nobili del Tirolo, documentata già dal 1145 da Bertoldo del Tonno. Dal 1448 i Thun furono ereditieri del principato vescovile di Trento e dal 1558 di quello di Bressanone. Il ceto boemo di "Conti" fu conferito nel 1631. Nel 1879 fu conferita l'eredità ai membri della dinastia della casa padronale. Il conferimento della stirpe dei principi primogeniti austriaci succedette nel 1911 con il titolo di "Altezza". Fino a qualche anno fa, non c'era nessun collegamento fra la grande storia della viticoltura ed il nome di Thun e Hohenstein. Tuttavia, Ferdinand Conte di Thun e Hohenstein vi si dedica dal 1999 con successo e passione.

La proprietà viticola

I vigneti del Domaine du Comte de Thun si trovano tra Albi e Gaillac, a circa 80 chilometri a nord est di Tolosa, in una zona estremamente favorevole dal punto di vista climatico. I vigneti di questa regione sono tra i più antichi della storia viticola francese. Le origini storiche della tenuta risalgono al 16° sec. Dal 1999 lo Château de Frausseilles, sede della azienda viticola, è proprietà del Conte di Thun e Hohenstein.

- | | |
|--|---------|
| - La Parrazal 2008 (VDP Cotes Du Tarn) 85% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon - 5% Syrah | 12,00 € |
| - La Tarabelle 2008 (AOC Gaillac) 100% Syrah | 24,00 € |

Dal Cile

Viña Falernia
Elqui Valley
www.falernia.com

Viña Falernia nasce nel 1998 dall'incontro dei cugini Aldo Olivier - arrivato in Cile con l'emigrazione trentina del 1951 - e Giorgio Flessati enologo pendolare tra Cile, Trentino e Sicilia.

E' l'unica cantina di una zona nuova, il limite estremo della viticoltura in Cile - Valle de Elqui, La Serena - con vigneti tra 300 e 2.070 metri di altezza, con clima semiarido (3-5 giorni all'anno con pioggia) e temperature durante il ciclo di maturazione tra 30 gradi di

giorno e 10-11 di notte. L'avventura cominciata nel 1998 piantando i primi vigneti, si è consolidata ed ora sono 320 ettari in produzione con una moderna e funzionale cantina tutta sostanza e niente fronzoli. Il prodotto è esportato in 25 paesi tra America Latina, America del Nord, Oceania, Asia ed Europa. Con un numero incredibile di premi vinti nelle più importanti manifestazioni internazionali.

Le varietà prodotte sono soprattutto Syrah, Carmenere (uva bordolese tra il Cabernet Frank e il Merlot), Sauvignon Blanc, Pedro Ximenez (uva bianca spagnola molto famosa per lo Sherry) ma anche - più recentemente - Pinot Nero, Riesling, Viognier, Malbec, Merlot e Cabernet Sauvignon con un poco di Moscato come vino da dessert.

| | |
|---|---------|
| - Sauvignon Blanc 2011 | 7,50 € |
| - Carmenere/Syrah riserva (60/40) 2009 | 9,50 € |
| - Number One (Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenere - 50-25-25) 2007 | 18,00 € |
| - Syrah Reserva 2009 | 9,50 € |

Dall'Australia

Tait Wines
Lyndoch South Australia, 5351
www.taitwines.com.au

Tait Wines si trova nella famosa Barossa Valley nel sud dell'Australia.

Il nome Tait è legato da più di cento anni nel mondo viticolo in Italia, producendo botti. Giovanni Tait (1927-1997) si trasferisce in Australia nel 1957 da Mezzolombardo e trova impiego in una cantina come mastro bottaio. L'arte della lavorazione delle botti gli era stata tramandata dal padre e dal nonno.

Le sue grandi conoscenze ed esperienza lo portano alla B Seppelts and Sons, dove ricopre un ruolo attivo nella produzione e affinamento del vino in botte.

Ancor prima che i suoi figli diventassero grandi, il suo sogno divenne realtà. Nel 1995, con i suoi figli, fondò una piccola cantina chiamata Tait Wines.

La sua visione per Tait Wines era di una cantina tradizionale che usa gli antichi metodi di vinificazione per produrre vini artigianali con forte carattere, profumo e gusto.

Oggi Bruno Tait prosegue sulle orme del padre Giovanni.

| | |
|--|---------|
| - Shiraz 2008 (100% Shiraz) | 25,00 € |
| - The Ball Buster 2010 (77% Shiraz, 16% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot) | 17,00 € |

Pojer e Sandri - azienda ospitante

Via Molini 4
38010 Facedo (TN)
Tel. +39 0461 650342
Fax +39 0461 651100
www.pojeresandri.it

Azienda nata nel 1975 dall' incontro dei giovani Fiorentino Sandri e Mario Pojer con la volontà di produrre vino di gran pregio dai vigneti posti tra la valle dell' Adige e la Valle di Cembra, precisamente sulla collina di Faedo. La filosofia aziendale è quella di trasformare e valorizzare esclusivamente prodotti regionali, da sempre attenta alla ricerca e allo sviluppo di nuove tecnologie e tecniche di vinificazione e di distillazione.

| | |
|--|---------|
| - Filii bianco a basso grado 2011 | 6,00 € |
| - Palai Müller Thurgau 2011 Vigneti delle Dolomiti igt | 8,40 € |
| - Besler Bianco 2006 Vigneti delle Dolomiti igt | 12,60 € |
| - Essenzia 2008 Vigneti delle Dolomiti igt | 16,20 € |
| - Vin dei Molini 2011 Vigneti delle dolomiti igt | 7,80 € |
| - Pinot Nero 2011 Vigneti delle Dolomiti igt | 10,80 € |
| - Besler Rosso 2006 Vigneti delle Dolomiti igt | 12,00 € |
| - Merlino 10/96 vino liquoroso | 16,20 € |

Opportunità Vinix Live:

| | |
|---|---------|
| - Verticale Besler Biank '04-05-06-07 in cassa di legno | 50,00 € |
|---|---------|

I più curiosi avranno libero accesso al punto vendita dell'Azienda dove potranno trovare ulteriori qualità di vino, grappe, distillati di frutta, brandy, aceti e qualche sorpresa.

LE PROMESSE:

1. **Filippi Mattia "Viticoltorerrante"**
Via S.Agata, 18 - 38010 Faedo (TN)
tel. 0461 650557 340 3589813
filippi_mattia@yahoo.it
www.vinewandering.tumblr.com

"E' nato tutto per caso, forse grazie al destino, come nei migliori degli incontri, ma credo dipenda anche dal FORTE VOLERE, dal credere nella terra e nelle sue potenzialità e nel saper cogliere le migliori espressioni della natura".

L'Azienda nasce nel 2008, si trova a Faedo, nel cuore del paese, nella vecchia caurtina del nonno paterno. E' gestita da Rossella Marina Abate, enologa di Marsala e compagna di mattia Filippi, "Viticoltorerrante" di Faedo.

I vigneti di proprietà, Müller Thurgau e Chardonnay, si trovano nell'alta collina di Faedo. Mentre a Casteller, a sud della città di Trento, in un'unica e affascinante collina ci sono due vigneti di Cabernet Sauvignon, dove nascono i due vini dell'azienda attualmente in commercio, UnderTheSky e Equinotium.

"Quei vigneti dovevano avere un' espressione di quelle ARMONIE attraverso un vino. Così iniziò la sfida, la ricerca della perfezione. Un percorso che durerà anni e che imporrà la conoscenza e la ricerca delle potenzialità di ogni singola vite"

- UnderTheSky 2010 (Cabernet Sauvignon) 15,00 €
- Equinotium 2009 (Cabernet Sauvignon Riserva) 25,00 €

2. Azienda Vitivinicola Grigolli Bruno
 Via San Bernardino, 10 - 38065 Mori (TN)
 tel. 347 1608619 - 348 1380914
info@grigollibruno.it
www.grigollibruno.it

La famiglia Grigolli si occupa di agricoltura e viticoltura fin dal 1800.

L'amore per la tradizione contadina e la viticoltura sono state tramandate di generazione in generazione fino a giungere ai giorni nostri.

Bruno Grigolli si diploma nel 1978 come enologo presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Da subito collabora con il padre alla conduzione dei vigneti di famiglia e nel 1983 costituisce l'azienda agricola Grigolli Bruno. Nel 1990 l'azienda inizia un lavoro di recupero del terreno e ristrutturazione dei terrazzamenti, terminato nel 1996. Durante questo periodo vengono sostituiti i vecchi impianti passando dalla pergola trentina al Guyot semplice e introducendo vitigni classici come Cabernet Sauvignon - Franc e Merlot.

Dal 1998 Bruno decide di coronare il suo sogno quello di costruire una piccola cantina di vinificazione e finalmente nel 2003 dopo anni di aspettative e di perseveranza nasce l'azienda vitivinicola.

La cantina è situata sopra l'abitato di Mori zona collinare con esposizione sud-est altamente vocata per la produzione di vini rossi. I vigneti sono posti su terrazzamenti di muri a secco.

- "Germano" Trentino Cabernet Sauvignon DOC 2006 15,00 €
- "Trilogia" Trentino Rosso DOC 2006 15,00 €
- "Noal" Trentino Merlot DOC 2007 15,00 €
- "Dumalis" Rosato IGT Vallagarina 2010 9,60 €

3. Azienda Agricola Armando Simoncelli
 via Navicello, 7 - 38068 Rovereto (TN)
 tel. 0464 432373
info@simoncelli.it
www.simoncelli.it

Armando Simoncelli ha deciso di iniziare a vinificare direttamente le uve dei propri vigneti nel 1977 e ad imbottigliare col proprio nome in etichetta. Festeggiati quest'anno i

35 anni di attività lo slogan aziendale è diventato "largo ai giovani" e così Paolo ed Anna (le promesse) stanno prendendo in mano l'azienda.

Sede a "Navesel", antico porto sul fiume Adige, poco a sud ovest di Rovereto, in Vallagarina. Con la bonifica del fondovalle e l'arginatura del fiume è rimasta una fertile campagna dove i vigneti hanno trovato un ambiente ideale per svilupparsi e produrre uve di superiore pregio. La famiglia Simoncelli ha iniziato a coltivare quei vigneti più di duecento anni or sono e nella casa colonica che sorge al centro di essi, ristrutturata ed ampliata nel 1985, ha sede la cantina di vinificazione e di affinamento dei vini. Attualmente i vigneti, tutti di proprietà, coltivati nel pieno rispetto della tradizione, sono ubicati in un ambiente di fondovalle alluvionale a circa 200 mslm dove la natura del terreno unita ad un microclima ottimale, garantiscono una viticoltura di elevata qualità. Armando Simoncelli con la moglie Silvia, il figlio Paolo e la figlia Anna conducono l'azienda affiancati dall'enotecnico Enrico Chiasera diplomato all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. L'azienda produce complessivamente 80-90 mila bottiglie all'anno di cui il 50% viene venduto in Trentino, il 30% viene assorbito dalle altre regioni italiane, il 15% va in Germania ed il rimanente viene esportato in altri paesi europei. Dei 10,5 ettari di vigneto, la maggior parte delle uve rosse è di Marzemino gentile, seguono Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Lagrein e Schiava. Tra le bianche primeggia lo Chardonnay, poi Pinot Bianco e Grigio.

| | |
|---------------------|--------|
| - Marzemino 2011 | 6,00 € |
| - Navesel 2009 | 9,00 € |
| - Pinot Bianco 2011 | 5,50 € |
| - Schiava 2011 | 4,50 € |

4. **De Vescovi Giulio e Moser Andrea**
Progetto Empeiria GA
38016 Mezzocorona (TN)
www.empeiria-ga.it

Empeiria (dal greco 'esperienza') è un progetto che nasce dall'amicizia di Giulio e Andrea e dalla naturale evoluzione che questa subisce di fronte alla ricerca ed all'esigenza costante di confronto, per imparare a conoscere il vino e... se stessi. La passione per questo mondo, le opposte personalità e le rispettive esperienze sono così messe nel bicchiere attraverso due diverse interpretazioni: un bianco aromatico delle colline della Valle di Non ed un rosso importante della prima collina di San Michele all'Adige. L'idea di avere un progetto nostro nasce prima di tutto dall'amicizia ed in secondo luogo dal confronto continuo delle singole esperienze viticole ed enologiche fatte nelle proprie realtà lavorative e viaggiando in Italia ed all'estero. Andrea, classe 1982, enologo diplomato a San Michele a/A si occupa della produzione enologica nell'azienda FRANZ HAAS di Egna Montagna (BZ), mentre Giulio, classe 1977 enologo laureato a Firenze è titolare dell'azienda agricola DE VESCOVI ULZBACH di Mezzocorona che produce Teroldego Rotaliano. Dopo alcuni anni di attenta osservazione, sperimentazione e ricerca abbiamo individuato due aree Trentine che

potessero rappresentare la giusta strada per il raggiungimento del nostro obiettivo ovvero la produzione di un vino bianco ed un vino rosso caratterizzati da una spiccata personalità, frutto di un'originale combinazione fra territorio e varietà. E così, in un suolo argilloso esposto ad Ovest ad una altitudine di circa 450/500 mt nel comune di Spornaggiore in Val di Non sono state messe a dimora alcune varietà a bacca bianca quali Incrocio Manzoni, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco, Riesling ed alcune altre per la produzione dell'EMPEIRIA GA BIANCO. Mentre nel comune di San Michele a/A è stato scelto un vigneto esposto ad ovest già coltivato a Merlot in una zona piuttosto calda denominata Kinderleit per la produzione dell'EMPEIRIA GA ROSSO.

Valori fondamento di questo progetto sono l'amicizia, una grande passione, tanto entusiasmo ed un'attitudine naturale alla conoscenza ed alla crescita quale instancabile motore al bisogno continuo di nuova EMPEIRIA!!

| | |
|--------------------------|---------|
| - Emperia GA bianco 2011 | 12,00 € |
| - Emperia GA rosso 2010 | 19,00 € |

5. Azienda agricola Maso Cantanghel

Federico Simoni
Via Madorunina, 33
tel. 0461 858742
info@masocantanghel.eu

Maso Cantanghel è una piccola ma significativa realtà vitivinicola trentina rilevata dalla famiglia Simoni nel 2006. Attualmente la superficie coltivata di Maso Cantanghel è di circa 5 ettari, divisi tra i territori di Civezzano e Cembra. L'ambiente di media-alta collina (c.a. 460 m s.l.m.) in cui si trova, la natura del terreno e l'esposizione al sole, uniti ad una situazione microclimatica ottimale, sono elementi naturali che hanno permesso a Lorenzo e al figlio Federico di sviluppare una viticoltura d'elevata qualità. Dalla selezione attenta delle uve, coltivate con metodo biologico, nascono quattro vini: il Traminer Aromatico "Vigna Caselle", il Sauvignon "Vigna Piccola", la cuvée "Sot Sas" e il Pinot Nero "Forte di Mezzo".

La cantina è inserita in un antico forte austriaco costruito tra il 1868 e il 1876 sulla strada della Valsugana.

| | |
|---|---------|
| - Sauvignon "Vigna Piccola" 2010 | 9,30 € |
| - Sot Sas 2010 | 10,00 € |
| - Traminer Aromatico "Vigna Caselle" 2010 | 10,70 € |
| - Pinot Nero "Forte di Mezzo" 2009 | 15,10 € |

6. **Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo**
Maso Parizza di Sopra
Strada del Vino, 22 - Sorris di Lavis (TN)
tel. 0461 870289
www.cobelli.it

Nel settembre 2005, stroncato da un infarto al cuore, muore il nostro amatissimo papà Aldo.

Quella che poteva sembrare la fine, ha rappresentato invece l'inizio di una stupenda avventura, sia nella vigna che nella dimensione umana. Siamo tre fratelli: Devis, Tiziano, Ivano e dalla volontà di custodire il suo amore per l'arte di essere contadino abbiamo fondato l'Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo. Eravamo e siamo ben consci di quanto ci ha lasciato nostro padre e per questo desideriamo far conoscere il più possibile la piccola oasi viticola in cui siamo inseriti.

Le nostre viti sono 'arlevate' in un paesaggio molto particolare, il terreno è caratterizzato dall'alta presenza di gesso. Il gesso deriva dalla trasformazione per evaporazione di sali marini quali salgemma, calcite e aragonite. Questo minerale aggiunto alla ricca presenza di limo e argilla ci regala delle condizioni pedologiche uniche e aiuta a dare una firma ben definita ai nostri vini. Il nostro lavoro si svolge principalmente in Campagna, cerchiamo di ottenere il giusto equilibrio vegeto produttivo delle piante senza stravolgere l'habitat in cui sono coltivate. Questa attenzione alla gestione agronomica si traduce in pratiche come: la concimazione organica, l'inerbimento o la lavorazione interceppo, la riduzione degli sfalci sulla fila per favorire la biodiversità.

| | |
|--------------------------------|---------|
| - Gess 2010 Traminer Aromatico | 14,00 € |
| - Grill 2009 Teroldego | 14,00 € |

7. **Azienda Agricola Barone de Cles**
Via Mazzini, 18 - 38017 Mezzolombardo (TN)
tel. 0461 601081
info@baronedecles.it

Mi chiamo Giorgio Bernardo de Cles e lavoro nell'azienda agricola Barone de Cles. Ho iniziato ad occuparmi di vite e di vino con una tesi su di un vigneto storico di Teroldego discussa presso l'università di Udine nel luglio del 2007. Quella tesi dal titolo "La selezione conservativa: il caso del Teroldego" è ancora oggi ciò che orienta il mio modo di lavorare per quanto riguarda la coltivazione, la vinificazione ed il riconoscimento del valore contemporaneo delle varietà autoctone.

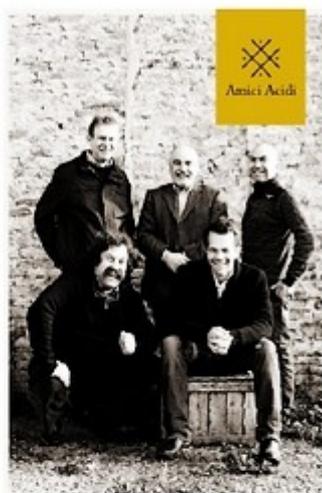
Proprio nel centro storico di Mezzolombardo, passato un grande portone a volta, è situata la cantina del Barone de Cles. Già nel secolo XIV i Cles, antichissima famiglia anaune, possedevano vigneti sulle balze attorno a Castel Cles, loro feudo "da sempre". Nel castello,

tuttora proprietà familiare, essi conservano l'antica cantina, con gli attrezzi in legno e pregevoli affreschi cinquecenteschi, fra cui una scena di vendemmia. Proprio in quel castello nacque, nel 1485, Bernardo de Cles che, divenuto principe-vescovo di Trento e Bressanone, portò nel Magnò Palazzo del Buonconsiglio l'amore per il vino, facendosi costruire le magnifiche "cantine clesiane", le cui botti teneva ben fornite con i migliori vini delle sue terre. Quasi contemporaneamente alla storia dei Cles, si svolge quella degli Scari. Già verso la fine del '500 si hanno notizie di traffici vinicoli degli Scari e, un secolo dopo, uno di loro viene addirittura condannato perché aveva importato uve dalla vicina zona di Lavis, a quel tempo grave reato. Nel secolo XVII la famiglia Scari di Kronhof già coltivava documentatamente uve Teroldego nei propri poderi del Campo Rotaliano e, nel 1759, già esiste la cantina nel centro storico di Mezzolombardo. Nel 1833, ai vecchi possedi si aggiunge una vasta brughiera sassosa, situata allora lungo il letto del Noce, che sarà poi deviato, nel 1852, nell'attuale alveo. Proprio lì, dopo decenni di sacrifici e lavoro, nacque un ben ordinato vigneto: il Maso Scari. In tempi più vicini a noi, nel 1943, le storie delle due famiglie si uniscono e i Barone de Cles, per successione in linea femminile, entrano in possesso del patrimonio dell'estinta famiglia Scari, il cui nome continua a vivere in un grande Teroldego. Attualmente l'Azienda coltiva circa 50 ettari di vigneti metà a bacca rossa e metà a bacca bianca.

| | |
|--|---------|
| - Primo Teroldego - Vigneti delle Doloniti IGT 2011 | 6,70 € |
| - Maso Scari - Teroldego Rotaliano DOC 2010 | 10,00 € |
| - Cardinale - Teroldego Rotaliano DOC Superiore Riserva 2009 | 23,00 € |

GASTRONOMIA:

- I. Anici Acidi - Alla riscoperta dell'aceto -
 Cinque amici Tre regole
www.aniciacidi.it



**Alla riscoperta dell'Aceto
CINQUE AMICI, TRE REGOLE**

Amici Acidi è un progetto che nasce dall'unione di cinque produttori di aceto. L'amore e la passione per un sapere dimenticato sono i valori che stanno alla base della loro missione: far conoscere l'aceto con la sua storia e la sua versatilità. Le regole che seguono per produrre autentico aceto sono semplici.

1 Materia Prima

Deve essere assolutamente di prima qualità e non lo scarto di altre lavorazioni.

2 Tempo Naturale

Ogni processo di qualità ha i suoi tempi e vanno rispettati senza forzature meccaniche che altererebbero le qualità organolettiche della materia prima.

3 Temperatura Naturale

Anche la temperatura deve essere naturale con i suoi cicli e i suoi tempi legati alla stagionalità.

Seguendo questi semplici principi gli Amici Acidi producono aceto di qualità, spesso con la propria personalità e peculiarità.

www.amiciacidi.it

Sirk Aceti - Acetaia S.Giacomo - Mieli Thun - Pojer e Saudri - Baron Widmann.

Degustazione Aceti (solo per i più coraggiosi)

2. Mieli Thun Via Castel Thun, 8- 38010 Vigo di Ton (TN) Tel. 0461 657929

www.mielithun.it info@mielithun.it

| | |
|-----------------------------------|--------|
| - Melata abete in vaso da 400 gr. | € 7,00 |
| - Tarassaco in vaso da 400 gr. | € 7,00 |
| - Melo in vaso da 400 gr. | € 7,00 |

3. Primitivizia -officina botanica- 38088 Spiazzo Rendena (TN) Tel. 3381034192

www.primitivizia.it info@primitivizia.it Erbe spontanee di alta montagna

| | |
|---|--------|
| - Mugolio - erbe in vaso da 100 gr. | 7,00 € |
| - Fen - erbe in vaso da 106 gr. | 5,50 € |
| - Radicchio dell'orso - erbe in vaso da 106 gr. | 5,50 € |
| - Sgrizoi - in vaso da 106 gr. | 5,50 € |
| - Corriole - in vaso da 212 gr. | 5,00 € |

4. Dal Massimo Goloso Macelleria Salumeria Piazza dei Cigni, 6 - 38010 Coredo

(TN) Tel 3381929010 www.dalmassimogoloso.com macelleriacorra@tin.it

- Mortandela della Val di Non 230 gr. 5,00 €
- Luganega alle noci - 230 gr. 4,00 €
- Schiena di maiale affumicata 20,00 € Kg

5. Caseificio Turnario Piazza S. Giorgio - 38020 Pejo (TN) Tel. 328 1570139 Riccardo Casanova ricardo.casanova@libero.it

- Formaggio „pegaes“ nostrano 14,00 € Kg
- Casolet presidio Slow Food 12,00 € Kg
- Formaggio di capra stagionato 18,00 € Kg
- Formaggio Casolet capra 16,00 € Kg

6. Azienda Agricola Valcanover Tullio - Cà dei Baghi Via Miralago 5- 38040 Bosentino (TN) Tel. 0461 754709 www.cadeibaghi.com

- Confetture 230 gr. 4,50 €
- Confetture 110 gr. 2,50 €
- Sciroppi 0,5 lt. 4,50 €
- Farina della Valsugana “Spin” 2,00 € Kg

7. Panificio Moderno Via al Ponte,10 - 38060 Isera (TN) Tel. 0464 436196 Fax 0464 401269 www.panificiomoderno.net info@panificiomoderno.net

- Grissini con farina macinata a pietra 200g. 3,00 €
- Classici
- Semi di vinacciolo del Pojer e Sandri
- Sesamo tostato
- Erbe trentine spontanee
- Pane a lievitazione naturale 5,00 € al Kg.
- Vinacciolo - con semi di vinacciolo del Pojer e Sandri
- Pane delle Doloniti - farro orzo e grano saraceno

8. Trota oro srl Loc. Isolo, 1 38070 Preore Comune di Zuco (TN)
Tel. 0465/322773 - Fax 0465 329547
www.trotaoro.it

- Salmerino marinato con aceto Pojer e Sandri
- Trota affumicata
- Salmerino affumicato
- Tartara di trota affinata con nuele

Prodotti solo in degustazione (per il trasporto è d'obbligo la catena del freddo)

PERNOTTAMENTI:

1. **Agritur Maso Besleri** - Loc. Valbona - 38034 Cembra (TN) Tel. 0461 683455
masobesleri@pojeresandri.it www.pojeresandri.it - a 20 minuti dalla Pojer e Sandri
2. **Agritur Ai Molini** - Loc Molini - 38010 Faedo (TN) Tel. +39 0461 651088
www.agrituraimolini.it - nelle immediate vicinanze della Pojer e Sandri
3. **Agritur Maso Nello** - Via Pineta - 38010 Faedo (TN) Tel. +39 0461 650384
www.mazonello.it - a 5 minuti dalla Pojer e Sandri
4. **Agritur Sole Blu** - Via IV Novembre, 32 - 38016 Mezzocorona (TN) Tel/cell: +39 0461 605242 / +39 339 507926 - fax: +39 0461 1740021 www.agritursoleblu.it - a 20 minuti dalla Pojer e Sandri
5. **Azienda Agrituristica Maso Toldin** - Maso Toldin, 12 Fraz. Pressano 38015 Lavis (TN) Tel. 0461 870295 www.agriturmasotoldin.it - a 15 minuti dalla Pojer e Sandri
6. **Agriturismo b&b Florandonole** - Via Carmelo 18/a - 38010 Fai della Paganella (TN) Tel. +39 0461 581039 - Fax: +39 0461 581431 - cell. +39 348 4975501
www.florandonole.it - a 40 minuti dalla Pojer e Sandri
7. **Hotel Faedo Pineta** - Via Pineta, 36 - 38010 Faedo (TN) Tel. +39 0461 650233 - fax : +39 0461 650197 - www.hotelfaedopineta.it - a 5 minuti dalla Pojer e Sandri
8. **Hotel fior di bosco** - Loc. Masen di Giovo (TN) - Italia - Telefono e Fax +39 0461 695008 www.hotelfiordibosco.it - a 10 minuti dalla Pojer e Sandri
9. **HotelGarni "LaVigna" bed&breakfast** - ViaPostal n°49 - 38010 Loc. Grumo S.Michele all'Adige (TN)
Tel: +390461650276 Fax: +39 0461 662477 Cell.:+39 335 5625600 info@garnilavigna.it
-a 10 minuti dalla Pojer e Sandri e nell'immediate vicinanze dell'uscita autostradale
10. **Albergo Caffè Centrale** - Piazza S.Gottardo 2 - 38016 Mezzocorona (TN) Tel. 0461 603755 Fax 0461 602941 www.caloretrentino.com - a 15 minuti dalla Pojer e Sandri
11. **Albergo al Sole** - Via Rotaliana 5 - 38017 Mezzolombardo (TN) Tel 0461 601103
sole@tattugo.191.it - a 15 minuti dalla Pojer e Sandri