



NALS MARGREID
— 1932 —



Nals Margreid: in questo nome sono custoditi secoli di cultura vitivinicola.

Una storia che inizia nel 1764 quando, nell'esatto luogo in cui oggi sorge la cantina, fu eretta la tenuta Von Campi. Nel 1932 nasce la Cantina Nals per poi unirsi, nel 1985, con Magrè dando vita alla Cantina Nals Margreid.

L'Alto Adige è una terra unica, luogo dell'orgoglioso incontro tra la cultura tirolese e quella mediterranea. Le maestose vette delle Alpi e delle Dolomiti fanno da cornice a un paesaggio che è testimone di una tradizione vitivinicola millenaria.

La coltivazione delle viti, circa 160 ettari, è affidata a 138 famiglie di viticoltori che si dedicano a 14 vigneti tra Nalles, nella Val d'Adige e Magrè. Qui le uve maturano a un'altitudine compresa tra i 200 e i 900 metri, in terreni estremamente vari e caratterizzati da una lunga e complessa storia di formazione geologica, ciascuno con una diversa coniugazione delle caratteristiche del suolo, del microclima e dell'esposizione solare.

Le peculiarità geografiche e culturali, i suoli e i climi diversi sparsi in varie aree dell'Alto Adige e le persone coinvolte sono le nostre risorse più preziose, fonte continua di ispirazione per la creazione dei nostri vini. Dal perfetto connubio del profondo rispetto per ciò che la natura ci dona, nascono uve uniche la cui vera essenza viene colta e sottolineata con grande tradizione e sapienza da Nals Margreid, esaltando lo spiccato carattere del prodotto che, una volta stappato, sprigiona tutta la sua unicità: Freschezza alpina. Simbiosi con il terroir. Internazionalità.





I vini Tradition

Sono lo specchio dei vigneti altoatesini, interpretano e sprigionano a pieno l'autenticità di Nals Margreid. Sono caratterizzati dalla freschezza alpina, fruttati ed eleganti, svelano da un lato le peculiarità del vitigno e dall'altro canto le peculiarità del nostro terroir.

TRADITION

Berg

PINOT BIANCO



Vitigno
100% Pinot Bianco

Denominazione di origine
Alto Adige DOC

Altitudine
500-750 m s. l.m.

Esposizione
Est/sud-est

Territorio
Il BERG Pinot Bianco viene coltivato sui nostri terreni più alti. I suoli sulla riva destra dell'Adige sono caratterizzati da porfido e calcare.

Clima
Il clima alpino, caratterizzato da estati miti e autunni freschi, consente un periodo vegetativo più lungo e una vendemmia tardiva a metà ottobre.

Maturazione
Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento, il vino nuovo matura per altri 5 mesi su lieviti fini.

Colore
Giallo paglierino con riflessi gialli/verdognoli, di buona compattezza

Al naso
Naso netto e verticale, sentori di mela Golden, traccia di erba appena tagliata sullo sfondo

Al palato
Fresco, sapido, croccante e persistente, finale con nota ammandorlata

Cibi consigliati
Insalata di fiori ed erbe aromatiche, salmierino in saor

Temperatura di servizio
10-12 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt

TRADITION

Kalk

CHARDONNAY



Vitigno
100% Chardonnay

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
220 - 350 m s. l.m.

Esposizione
Sud/sud-est

Territorio
I vigneti del KALK Chardonnay si trovano a Magrè, su un dolce pendio. Il bianco terreno di ghiaia calcarea presenta un elevato contenuto di humus.

Clima
Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati calde e invernali miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione
Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento, il vino nuovo matura per altri 5 mesi su lieviti fini.

Colore
Giallo paglierino, di buona spessore

Al naso
Naso fresco, di ananas, frutto della passione, salvia fresca sullo sfondo

Al palato
Denso, di bella sapidità e croccantezza, con spalla acida avvolgente

Cibi consigliati
Pad thai, spätzle allo speck

Temperatura di servizio
10-12 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt

TRADITION

Hill

PINOT GRIGIO

Vitigno
100% Pinot Grigio

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
220 - 250 m s. l.m.

Esposizione
-



Territorio
I vigneti dello HILL Pinot Grigio si estendono su una collina alta 50 metri a sud di Magrè. Il suolo è una stratificazione di sabbia argillosa grigia con un alto contenuto di argilla.

Clima
Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione
Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento, il vino nuovo matura per altri 5 mesi su lieviti fini.

Colore
Giallo paglierino carico, bello spessore

Al naso
Naso nitido, di albicocca disidratata, pompelmo rosa, timo con chiara traccia iodata sullo sfondo

Al palato
Compatto, armonico, con spalla acida ben definita e ritorno minerale

Cibi consigliati
Baccalà mantecato, sarde in saor

Temperatura di servizio
10-12 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt

TRADITION

Stein

SAUVIGNON

Vitigno
100% Sauvignon Blanc

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
330 - 400 m s. l.m.

Esposizione
Est/sud-est



Territorio
I vigneti dello STEIN Sauvignon sono situati a Nalles, in un conoide alluvionale profondo 150 metri formato dal torrente di Sirmian e dal rio di Nalles.

Clima
Da continentale a sub-mediterraneo, il clima si contraddistingue per il caldo diurno e il fresco notturno.

Maturazione
Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento, il vino nuovo matura per altri 5 mesi su lieviti fini.

Colore
Giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli, di buona compattezza

Al naso
Naso con prevalenza di erbe aromatiche e agrumato, chionotto, litchi, nota di sambuco

Al palato
Di spessore, di bella sapidità e croccantezza, con spalla acida avvolgente

Cibi consigliati
Pollo alla paprika, zuppa piccante del Sichuan

Temperatura di servizio
10-12 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt

TRADITION

Fels

KERNER



Vitigno
100% Kerner

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
500 - 750 m s.l.m.

Esposizione
Est/sud-est

Territorio
Il FELS Kerner viene coltivato sopra Nalles, nella Valle dell'Adige, a 500 m s.l.m. I terreni sulla riva destra dell'Adige sono caratterizzati da porfido e calcare.

Clima
Da continentale a sub-mediterraneo, il clima si contraddistingue per il caldo diurno e il fresco notturno.

Maturazione
Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento, il vino nuovo matura per altri 5 mesi su lieviti fini.

Colore
Giallo paglierino limpido, di buono spessore

Al naso
Kiwi e frutto della passione, con belle evidenze balsamiche sullo sfondo

Al palato
Salino, di bella mineralità ed eccellente, e molto elegante, persistenza

Cibi consigliati
Carpaccio di tonno, minestra di orzo

Temperatura di servizio
10-12 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt

TRADITION

Obern Berg

MÜLLER THURGAU



Vitigno
100% Müller Thurgau

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
500 - 600 m s.l.m.

Esposizione
Est/sud-est

Territorio
OBERN BERG Müller Thurgau viene coltivato sui nostri terreni più alti della Bassa Atesina. Il terreno è costituito esclusivamente da ghiaia calcarea con un'elevata percentuale di humus.

Clima
Il clima mediterraneo con freschi venti di caduta consente un periodo vegetativo più lungo e una vendemmia tardiva a metà ottobre.

Maturazione
Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento, il vino nuovo matura per altri 5 mesi su lieviti fini.

Colore
Giallo paglierino chiaro, di medio spessore

Al naso
Naso fresco, di litchi, pesca dalla polpa bianca, salvia fresca sullo sfondo

Al palato
Denso, di bella sapidità e croccantezza, con spalla acida avvolgente e finale floreale

Cibi consigliati
Salmone affumicato e burro, 'rafanata' lucana

Temperatura di servizio
10-12 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt

TRADITION

Leiten

GEWÜRZTRAMINER



Vitigno
100% Gewürztraminer

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
350 – 550 m s. l.m.

Esposizione
Sud - est

Territorio
I vitigni del LEITEN Gewürztraminer si trovano nella Bassa Atesina. Il terreno è composto da suolo calcareo con ghiaia argillosa.

Clima
Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione
Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento, il vino nuovo matura per altri 5 mesi su lieviti fini.

Colore
Giallo paglierino brillante, di bello spessore

Al naso
Naso ricco e speziato, ananas, kiwi, rosmarino sullo sfondo

Al palato
Rotondo, succoso, con ritorno di frutti esotici e finale di bella freschezza

Cibi consigliati
Asparagi e uovo, passatina di ceci e gamberi

Temperatura di servizio
10-12 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt

TRADITION

Sun

MOSCATO GIALLO



Vitigno
100% Moscato Giallo

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
220 – 350 m s. l.m.

Esposizione
Sud/sud-est

Territorio
I vigneti del SUN Moscato Giallo si trovano su un dolce pendio di Magrè. Il bianco terreno di ghiaia calcarea presenta un elevato contenuto di humus.

Clima
Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione
Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento, il vino nuovo matura per altri 5 mesi su lieviti fini.

Colore
Giallo paglierino intenso, di notevole spessore

Al naso
Naso ricco, melone e pesca dalla polpa gialla, salvia fresca sullo sfondo

Al palato
Teso, succoso, sapido e di bella croccantezza gustativa

Cibi consigliati
Risotto agli asparagi, carciofi alla giudia

Temperatura di servizio
10-12 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt

TRADITION

NM Cuvée

CHARDONNAY · SAUVIGNON



Vitigni

70% Chardonnay, 30% Sauvignon

Denominazione

IGT

Chiusura

Tappo stelvin

Territorio

I vitigni della NM Cuvée affondano le proprie radici nei profondi terreni calcarei di Magrè e nei terreni di porfido e ghiaia calcarea ricchi di minerali di Nalles.

Clima

Il clima submediterraneo è caratterizzato da estati calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento, il vino nuovo matura per altri 5 mesi su lieviti fini.

Colore

Giallo paglierino limpido, di medio spessore

Al naso

Naso fresco, di ananas, frutto della passione, sfalcio di campo

Al palato

Compatto, di giusta sapidità e croccantezza, spalla acida avvolgente, finale minerale

Cibi consigliati

Pizza alla Napoletana, Kimchi

Temperatura di servizio

10-12 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato

0,75 lt

TRADITION

Rosé Cuvée

MERLOT, PINOT NOIR E LAGREIN



Vitigni

Merlot, Pinot Noir, Lagrein

Denominazione di origine

IGT

Altitudine

280 - 400 m s. l.m.

Terreno

I 3 vitigni crescono in parte su profondi terreni di ghiaia calcarea con un'elevata percentuale di humus, in parte su terreni alluvionali di origine fluviale, sabbiosi e pervasi da porfido.

Clima

Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, in seguito a una breve macerazione prefermentativa, il mosto pressato fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento, il vino nuovo matura per altri 5 mesi su lieviti fini.

Colore

Rosa cerasuolo intenso, di eccellente spessore

Al naso

Naso di sottobosco, fragolina, ciliegia, una nota ammandorlata in chiusura

Al palato

Fresco, intenso, di giusta acidità e finale con ritorno della nota ammandorlata

Cibi consigliati

antipasto freddo di pesce, polpettine di alici

Temperatura di servizio

10-12 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato

0,75 lt

TRADITION

Pfeffersburger

SCHIAVA



Vitigno
100% Schiava

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
250 - 350 m s. l.m.

Esposizione
Sud/sud-est

Territorio
I ripidi pendii di Santa Maddalena, dove nasce il PFEFFERSBURGER Schiava-Edelvernatsch, si trovano nei pressi di Bolzano. Le viti affondano le proprie radici in terreni porfirici ghiaiosi e ben aerati.

Clima
Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati molto calde e inverni miti.

Maturazione
Le uve vengono raccolte a mano. Dopo l'accurata diraspatura, il mosto fermenta in cisterne di acciaio con delicati rimontaggi. Seguono la fermentazione malolattica e la maturazione per 7 mesi in botti di legno da 80 hl.

Colore
Rosso scarico con riflessi ramati, di buono spessore

Al naso
Fresco, note di sottobosco, mora, mirtillo, foglia di pepe

Al palato
Fresco, succoso, di buon corpo con finale lievemente ammandorlato

Cibi consigliati
Gröstl carne patate e cipolle, spezzatino di cervo

Temperatura di servizio
14-16 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt

TRADITION

Rieser

SANTA MADDALENA



Vitigni
90% Schiava, 10% Lagrein

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
250 - 350 m s. l.m.

Esposizione
Sud/sud-est

Territorio
I ripidi pendii di Santa Maddalena, dove nasce il RIESER Santa Maddalena, si trovano nei pressi di Bolzano. Le viti affondano le proprie radici in terreni porfirici ghiaiosi e ben aerati.

Clima
Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati molto calde e inverni miti.

Maturazione
Le uve vengono raccolte a mano. Dopo l'accurata diraspatura, il mosto fermenta in cisterne di acciaio con delicati rimontaggi. Seguono la fermentazione malolattica e la maturazione per 7 mesi in botti di legno da 80 hl.

Colore
Rosso scarico, con riflessi ramati, di buono spessore

Al naso
Piccoli frutti rossi, ribes e lampone, un profilo floreale in chiusura

Al palato
Spessore e fresco, con tannini sapidi e bella persistenza

Cibi consigliati
Arrosto di vitello, coratella con patate.

Temperatura di servizio
14-16 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,375 lt / 0,75 lt

TRADITION

Angra

PINOT NOIR

Vitigno
100% Pinot Noir

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
350 – 450 m s. l.m.

Esposizione
Sud-ovest



Territorio
I vigneti dell'ANGRA Pinot Noir si trovano nell'Oltradige. Il suolo è un terreno morenico compatto e impermeabile, formato da sedimenti dell'era glaciale.

Clima
Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione
Le uve vengono raccolte a mano. Dopo l'accurata diraspatura, il mosto fermenta in cisterne di acciaio con delicati rimontaggi. Seguono la fermentazione malolattica e la maturazione per 7 mesi in botti di legno da 40 hl.

Colore
Rosso non eccessivamente intenso con riflessi granato, di medio spessore

Al naso
Lampone e ciliegia, con nota di pepe nero sullo sfondo

Al palato
Pieno e succoso, con bella freschezza e persistenza di beva

Cibi consigliati
Pasta alla genovese, fegato di vitello alla romana.

Temperatura di servizio
16-18 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt

TRADITION

Sand

LAGREIN

Vitigno
100% Lagrein

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
250 m s. l.m.

Esposizione
-



Territorio
I vigneti del SAND Lagrein si trovano a Gries, nei pressi di Bolzano. I sabbiosi terreni alluvionali di origine fluviale sono pervasi da porfido e abbracciati dalla conca di Bolzano, che si presenta chiusa e funge da serbatoio di calore.

Clima
Il clima mediterraneo è caratterizzato dal calore tipico del sud e da estati molto calde.

Maturazione
Le uve vengono raccolte a mano. Dopo l'accurata diraspatura, il mosto fermenta in cisterne di acciaio con delicati rimontaggi. Seguono la fermentazione malolattica e la maturazione per 7 mesi in botti di legno da 40 hl.

Colore
Rosso rubino compatto, di bello spessore

Al naso
Ciliegie sotto spirito e more, foglia di pepe e sentore di liquirizia in chiusura di olfazione

Al palato
Denso, fresco, con tannini sapidi e ritorno della sfumatura balsamica

Cibi consigliati
Agnello al forno con patate, friccò all'eugubina

Temperatura di servizio
16-18 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt



I vini Selection

Straordinari, minerali, espressione autentica del territorio Altoatesino, vini dal carattere inconfondibile, portabandiera dell'energia e dell'espressività del nostro terroir, che rispecchiano alla perfezione lo stile che da sempre la firma di Nals Margreid.

Penon

PINOT BIANCO

Vitigno
100% Pinot Bianco

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
500 - 600 m s. l.m.

Esposizione
Est/sud-est



Territorio
Penon è adagiato sopra Magrè, tra i 500 e i 600 metri sopra il livello del mare, con un'esposizione a est/sud-est. Il terreno è costituito esclusivamente da ghiaia calcarea con un'elevata percentuale di humus.

Clima
Il clima mediterraneo con freschi venti di caduta consente un periodo vegetativo più lungo e una vendemmia a metà ottobre.

Maturazione
Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Il vino nuovo matura per altri 7 mesi su lieviti fini, in botti di legno da 30 hl.

Colore
Giallo paglierino, di bello spessore

Al naso
Fresco, mela Golden e kiwi, con sentori di erbe aromatiche e di biancospino in chiusura

Al palato
Compatto, di eccellente sapidità e croccantezza, con spalla acida avvolgente

Cibi consigliati
Manzo in salsa piccante, insalata fredda di noodle

Temperatura di servizio
10-12 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt / 1,50 lt

Sirmian

PINOT BIANCO

Vitigno
100% Pinot Bianco

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
500 - 700 m s. l.m.

Esposizione
Sud-est



Territorio
Le scoscese alture esposte a sud-est, a un'altitudine compresa tra i 500 e i 700 metri sopra il livello del mare, si trovano sopra Nalles, a Sirmian. Composto da calcare, gneiss, mica, ardesia e marmo e originato milioni di anni fa dai ghiacciai della Val Venosta, il deposito morenico è permeabile e adagiato sul porfido, la roccia primitiva del basamento.

Clima
Il clima alpino, caratterizzato da estati miti e autunni freschi, consente un periodo vegetativo più lungo e una vendemmia a metà ottobre.

Maturazione
Le uve vengono raccolte a mano. Dopo una breve macerazione prefermentativa, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in botti di legno da 12 e 30 hl. Dopodiché, il vino nuovo matura per altri 8 mesi su lieviti fini.

Colore
Giallo paglierino brillante, di bella compattezza

Al naso
Naso di grande pulizia, pompelmo rosa, kiwi, una traccia di timo

Al palato
Bocca di spessore, profonda, sapida e di lunghissima persistenza

Cibi consigliati
Spaghetti con le sarde, brodetti di pesce in 'bianco'

Temperatura di servizio
10-12 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt / 1,50 lt

Magred

CHARDONNAY



Vitigno
100% Chardonnay

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
220 - 350 m s. l.m.

Esposizione
Sud/sud-est

Territorio

I vigneti sono situati a Magrè, ai piedi di un dolce pendio, tra i 220 e i 350 m di altitudine, con un'esposizione a sud/sud-est. Il bianco terreno di ghiaia calcarea presenta un elevato contenuto di humus.

Clima

Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano. Il mosto fermenta per ca. 3 settimane in botti di legno da 30 hl, dopodiché, il vino nuovo matura per altri 8 mesi su lieviti fini.

Colore

Giallo paglierino intenso, bella compattezza

Al naso

Naso di grande pulizia, ananas, melone, frutto della passione, bella nota di erbe aromatiche sullo sfondo

Al palato

Fresco, ampio, di bella morbidezza e persistenza

Cibi consigliati

Spaghetti con le vongole, tortelli di pesce spada

Temperatura di servizio
10-12 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt

Baron Salvadori

CHARDONNAY RISERVA



Vitigno
100% Chardonnay

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
220 - 350 m s. l.m.

Esposizione
Sud/sud-est

Territorio

I vigneti sono situati a Magrè, attorno alla tenuta Baron Salvadori, su un dolce pendio tra i 220 e i 350 m di altitudine e con un'esposizione a sud/sud-est. Il bianco terreno di ghiaia calcarea presenta un contenuto di humus ben arieggiato.

Clima

Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano. Dopo la pressatura delle uve intere, il mosto decanta a una temperatura più fresca. La fermentazione successiva avviene in piccole botti di rovere. Dopo la fermentazione malolattica, il vino nuovo matura per 12 mesi su lieviti fini e altri 2 anni in bottiglia.

Colore

Giallo paglierino brillante, con riflessi dorati, di bella compattezza

Al naso

Naso nitido, pera Abate, kiwi, intensa traccia speziata sullo sfondo

Al palato

Bocca densa, profonda, sapida e di bella persistenza

Cibi consigliati

Canederli in brodo, tartare di ombrina

Temperatura di servizio
10-12 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt / 1,50 lt

Punggl

PINOT GRIGIO



Vitigno
100% Pinot Grigio

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
220 – 250 m s. l.m.

Esposizione
-

Territorio
Alta solo 50 metri, la collina chiamata Punggl si estende pressoché pianeggiante a sud di Magrè, tra i 220 e i 250 metri sopra il livello del mare. Il suolo è una stratificazione di sabbia argillosa grigia con un alto contenuto di argilla.

Clima
Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati calde e invernali miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione
Le uve vengono raccolte a mano. Dopo la pressatura delle uve intere, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in botti di legno da 30 hl. Dopodiché, il vino nuovo matura per altri 8 mesi su lieviti fini.

Colore
Giallo paglierino carico, di bella compattezza

Al naso
Naso sottile, purea di albicocca, litchi, una traccia di timo fresco sullo sfondo

Al palato
Bocca piena, profonda, dalla bella spalla acida e di bella sapidità

Cibi consigliati
Dolmades e souvlaki

Temperatura di servizio
10-12 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt / 1,50 lt

Gennen

SAUVIGNON



Vitigno
100% Sauvignon Blanc

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
330 – 400 m s. l.m.

Esposizione
Est/sud-est

Territorio
Epости a est/sud-est, i vitigni si trovano a Nalles, a una quota che va dai 330 ai 400 metri sopra il livello del mare. Il terreno è un conoide alluvionale profondo 150 metri, scavato dal torrente di Sirmian e dal rio di Nalles e costituito al 80% da ghiaia calcarea e al 20% da detriti di porfido.

Clima
Da continentale a sub-mediterraneo, il clima si contraddistingue per il caldo diurno e il fresco notturno.

Maturazione
Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Il vino nuovo matura per altri 7 mesi su lieviti fini.

Colore
Giallo paglierino dorato, di buona compattezza

Al naso
Pesca-noce dalla polpa bianca, chinotto, sentori di sambuco e bel profilo di erbe aromatiche

Al palato
Bocca fresca, tesa, sapida, di bella persistenza

Cibi consigliati
Risotto gorgonzola e gamberetti, tortelli di ricotta con burro e salvia

Temperatura di servizio
10-12 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt

Mantele

SAUVIGNON



Vitigno
100% Sauvignon Blanc

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
330 - 400 m s. l.m.

Esposizione
Est/sud-est

Territorio
Esposte a est/sud-est, i vitigni si trovano a Nalles, a una quota che va dai 330 ai 400 metri sopra il livello del mare. Il terreno è un conoide alluvionale profondo 150 metri, scavato dal torrente di Sirmian e dal rio di Nalles e costituito al 70% da ghiaia calcarea e al 30% da detriti di porfido.

Clima
Da continentale a sub-mediterraneo, il clima si contraddistingue per il caldo diurno e il fresco notturno, con sbalzi di temperatura che toccano i 20 gradi e sono causati dai venti di caduta.

Maturazione
Le uve vengono raccolte a mano. Dopo una breve macerazione prefermentativa, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in botti di legno da 12 e 30 hl. dopodiché, il vino nuovo matura per altri 8 mesi su lieviti fini.

Colore
Giallo paglierino intenso, di bella compattezza

Al naso
Note di sfalcio di campo ed agrumi, scorza di limone, erbe aromatiche

Al palato
Nocca croccante, tesa, salina e persistente

Cibi consigliati
Risotto alla zucca, pasta al pesto

Temperatura di servizio
10-12 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt / 1,50 lt

Pitzon

RIESLING



Vitigno
100% Riesling

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
500 - 750 m s. l.m.

Esposizione
Est/sud-est

Territorio
Il PITZON Riesling viene coltivato sopra Nalles, nella Valle dell'Adige, a 500 m s.l.m. I terreni sulla riva destra dell'Adige sono caratterizzati da porfido e calcare.

Clima
Da continentale a sub-mediterraneo, il clima si contraddistingue per il caldo diurno e il fresco notturno.

Maturazione
Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Il vino nuovo matura per altri 7 mesi su lieviti fini.

Colore
Giallo dorato brillante, di notevole compattezza

Al naso
Naso di caco, kiwi, una bella traccia di erba appena tagliata sullo sfondo

Al palato
Bocca compatta, fresca, sapida e di bella persistenza

Cibi consigliati
Crab cake o lobster roll, risotto con carciofi o castraure

Temperatura di servizio
10-12 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt

Lyra

GEWÜRZTRAMINER



Vitigno
100% Gewürztraminer

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
350 - 550 m s. l.m.

Esposizione
Sud-est

Territorio

I vigneti si collocano nella Bassa Atesina, a una quota compresa tra i 350 e i 550 metri sopra il livello del mare, con un'esposizione a sud-est. Il suolo è composto da terreni calcarei con ghiaia argillosa ai piedi del Monte Roen.

Clima

Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano. Dopo una breve maturazione prefermentativa, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Il vino nuovo matura per altri 7 mesi su lieviti fini.

Colore

Giallo dorato brillante, di bella compattezza

Al naso

Ricco e sfaccettato, chinotto, litchi, una traccia di rosmarino

Al palato

Bocca rotonda, croccante, sapida e di bella persistenza

Cibi consigliati

Pollo al curry, tempura di crostacei (o moeche, in stagione)

Temperatura di servizio
10-12 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt

Baronessa

MOSCATO GIALLO PASSITO



Vitigno
100% Moscato Giallo

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
220 - 350 m s. l.m.

Esposizione
Sud/sud-est

Territorio

I vigneti sono situati nei dintorni di Magrè, ai piedi di un dolce pendio, tra i 220 e i 350 m di altitudine, con un'esposizione a sud/sud-est. Il bianco terreno di ghiaia calcarea presenta un contenuto di humus ben arieggiato.

Clima

Il caldo clima mediterraneo è caratterizzato da estati molto calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione

Le uve vengono dapprima raccolte a mano in piccole cassette, poi fatte appassire per 5 mesi nei "cameroni" della tenuta Baron Salvadori. Gli acini così concentrati vengono pressati delicatamente e il mosto fermenta in piccole botti di rovere. Il vino nuovo matura poi per 12 mesi su lieviti fini e un altro anno in bottiglia.

Colore

Giallo aranciato, di eccellente compattezza

Al naso

Ricco, di frutta sciroppata, pesche, ananas e frutta candita

Al palato

Lunghissimo, fresco e di bella tensione aromatica, con lunga persistenza minerale

Cibi consigliati

Biancomangiare, panna cotta

Temperatura di servizio
10-12 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,375 lt

Galea

SCHIAVA

Vitigno
100% Schiava-Vernatsch

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
250 - 350 m s. l.m.

Esposizione
Sud/sud-est



Territorio
Esposti a sud/sud-est, i ripidi pendii di Santa Maddalena si trovano nei pressi di Bolzano, a un'altitudine che spazia tra i 250 e i 350 metri sopra il livello del mare. Di un'età compresa tra i 50 e gli 80 anni, le viti crescono su terreni porfirici ghiaiosi e ben aerati.

Clima
Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati molto calde e inverni miti.

Maturazione
Le uve vengono raccolte a mano. Dopo l'accurata diraspatura, il mosto fermenta in cisterne di acciaio con delicati rimontaggi. Seguono la fermentazione malolattica e la maturazione per 7 mesi in botti di legno da 40 hl.

Colore
Rosso scarico con riflessi ramati, di buona densità

Al naso
Naso di piccoli frutti rossi, fragoline e lamponi, con note speziate e lievemente ammandorlate sullo sfondo

Al palato
Bocca fresca e rotonda, con bella spalla acida, succoso e di bella persistenza

Cibi consigliati
Šašlyk, spezzatino di manzo

Temperatura di servizio
14-16 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt / 1,50 lt

Levad

MERLOT

Vitigno
100% Merlot

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
220 - 350 m s. l.m.

Esposizione
Sud/sud-est



Territorio
I vigneti sono situati nei dintorni di Magrè, ai piedi di un dolce pendio, tra i 220 e i 350 m di altitudine, con un'esposizione a sud/sud-est. Il bianco terreno di ghiaia calcarea presenta un'elevato contenuto di humus.

Clima
Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione
Le uve del LEVAD Merlot vengono raccolte a mano. Dopo l'accurata diraspatura, il mosto fermenta in cisterne di acciaio con delicati rimontaggi. La successiva maturazione si svolge in barrique per 12 mesi e in bottiglia per un'ulteriore anno.

Colore
Rosso rubino in evoluzione, con riflessi dorati, di eccellente densità

Al naso
Naso di grande nettezza, ciliegie sotto spirito, note speziate sullo sfondo, con sentori di liquirizia

Al palato
Nocca profonda, salmastra, con tannini croccanti, di bella persistenza

Cibi consigliati
Cervo con la polenta, brasato al Barolo

Temperatura di servizio
16-18 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt / 1,50 lt / 3,0 lt

Jura

PINOT NOIR RISERVA

Vitigno

100% Pinot Noir

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

350 - 450 m s. l.m.

Esposizione

Sud-ovest



Territorio

Le vigne sono situate nell'Oltradige, tra i 350 e i 450 m di altitudine, con un'esposizione a sud-ovest. Il suolo è un terreno morenico compatto e impermeabile, formato da sedimenti dell'era glaciale, calcareo, argilloso e ricco di minerali.

Clima

Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati miti e autunni freschi, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione

Le uve dello JURA Pinot Noir Riserva vengono raccolte a mano. Dopo l'accurata diraspatura, il mosto fermenta in cisterne di acciaio con delicati rimontaggi. Segue poi l'affinamento per 12 mesi in barrique.

Colore

Rosso rubino brillante, di buona densità

Al naso

Olfatto di sottobosco, ribes, lamponi e fragole, con sfumature di erbe officinali sullo sfondo

Al palato

Teso, netto ed elegante, con tannini sapidi e eccellente freschezza

Cibi consigliati

Chateaubriand con salsa berneese, filetto alla Messibugo

Temperatura di servizio

16-18 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato

0,75 lt

Gries

LAGREIN RISERVA

Vitigno

100% Lagrein

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

250 m s. l.m.

Esposizione

-



Territorio

I vigneti si trovano a Gries, nei pressi di Bolzano, a 250 m sul livello del mare. I sabbiosi terreni alluvionali di origine fluviale sono pervasi da porfido e abbracciati dalla conca di Bolzano, che si presenta chiusa e funge da serbatoio di calore.

Clima

Il clima mediterraneo è caratterizzato dal calore tipico del sud e da estati molto calde.

Maturazione

Le uve del GRIES Lagrein Riserva vengono raccolte a mano. Dopo l'accurata diraspatura, il mosto fermenta in cisterne di acciaio con delicati rimontaggi. La successiva maturazione si svolge in barrique per 12 mesi e in bottiglia per un ulteriore anno.

Colore

Rosso rubino intenso, buona densità

Al naso

Amarena sotto spirito, note di sottobosco e di spezie, ginepro in testa

Al palato

Finissimo, di grande freschezza ed eleganza, succoso e di bella persistenza

Cibi consigliati

Faraona alla senape, filetto alla Rossini

Temperatura di servizio

16-18 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato

0,75 lt

Lafot

CABERNET RISERVA



Vitigno
100% Cabernet Sauvignon

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
220 - 350 m s. l.m.

Esposizione
Sud/sud-est

Territorio
I vigneti sono situati nei dintorni di Magrè, ai piedi di un dolce pendio, tra i 220 e i 350 m di altitudine, con un'esposizione a sud/sud-est. Il bianco terreno di ghiaia calcarea presenta un elevato contenuto di humus.

Clima
Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione
Le uve del LAFOT Cabernet Riserva vengono raccolte a mano. Dopo l'accurata diraspatura, il mosto fermenta in cisterne di acciaio con delicati rimontaggi. La successiva maturazione si svolge in barrique per 12 mesi e in bottiglia per un ulteriore anno.

Colore
Rosso rubino intenso, bella densità

Al naso
Denso e sottile, more di rovo, mirtilli, una traccia balsamica ed erbacea sullo sfondo

Al palato
Profondo, denso, con tannini sapidi e ritorno della traccia balsamica

Cibi consigliati
Civet di camoscio, spiedo bresciano

Temperatura di servizio
16-18 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt

Vangar

MERLOT · CABERNET



Vitigno
Merlot, Cabernet Sauvignon

Denominazione
Alto Adige DOC

Altitudine
220 - 350 m s. l.m.

Esposizione
Sud/sud-est

Territorio
I vigneti del VANGAR sono situati su un dolce pendio nei dintorni di Magrè. Il bianco terreno di ghiaia calcarea presenta un contenuto di humus ben arieggiato.

Clima
Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati molto calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione
Le uve per la cuvée VANGAR vengono raccolte a mano. Dopo l'accurata diraspatura, il mosto fermenta in cisterne di acciaio con delicati rimontaggi. La successiva maturazione si svolge in barrique per 12 mesi.

Colore
Rosso rubino deciso, molto denso

Al naso
Note di marasche sotto spirito, mirtilli, una traccia di foglia fresca di pepe sullo sfondo

Al palato
Spessore, armonica, succosa, con tannini salati e bella persistenza

Cibi consigliati
Guancia brasata, pollo arrosto

Temperatura di servizio
16-18 °C

Conservazione
Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato
0,75 lt

Anticus

MERLOT · CABERNET RISERVA



Vitigni

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

220 - 350 m s. l.m.

Esposizione

Sud/sud-est

Territorio

I vigneti sono situati nei dintorni di Magrè, ai piedi di un dolce pendio, tra i 220 e i 350 m di altitudine, con un'esposizione a sud/sud-est. Il bianco terreno di ghiaia calcarea presenta un contenuto di humus ben arieggiato.

Clima

Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati molto calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione

Le uve per la cuvée ANTICUS vengono raccolte a mano. Dopo l'accurata diraspatura, il mosto fermenta in cisterne di acciaio con delicati rimontaggi. La successiva maturazione si svolge in barrique per 18 mesi e in bottiglia per un ulteriore anno.

Colore

Rosso rubino in evoluzione, di eccellente densità

Al naso

Piccoli frutti rossi, ribes e fragoline in testa, con sfumature di pepe fresco

Al palato

Denso, elegante, di eccellente succosità, tannini sapidi con ritorno della traccia speziata

Cibi consigliati

Fiorentina, entrecôte

Temperatura di servizio

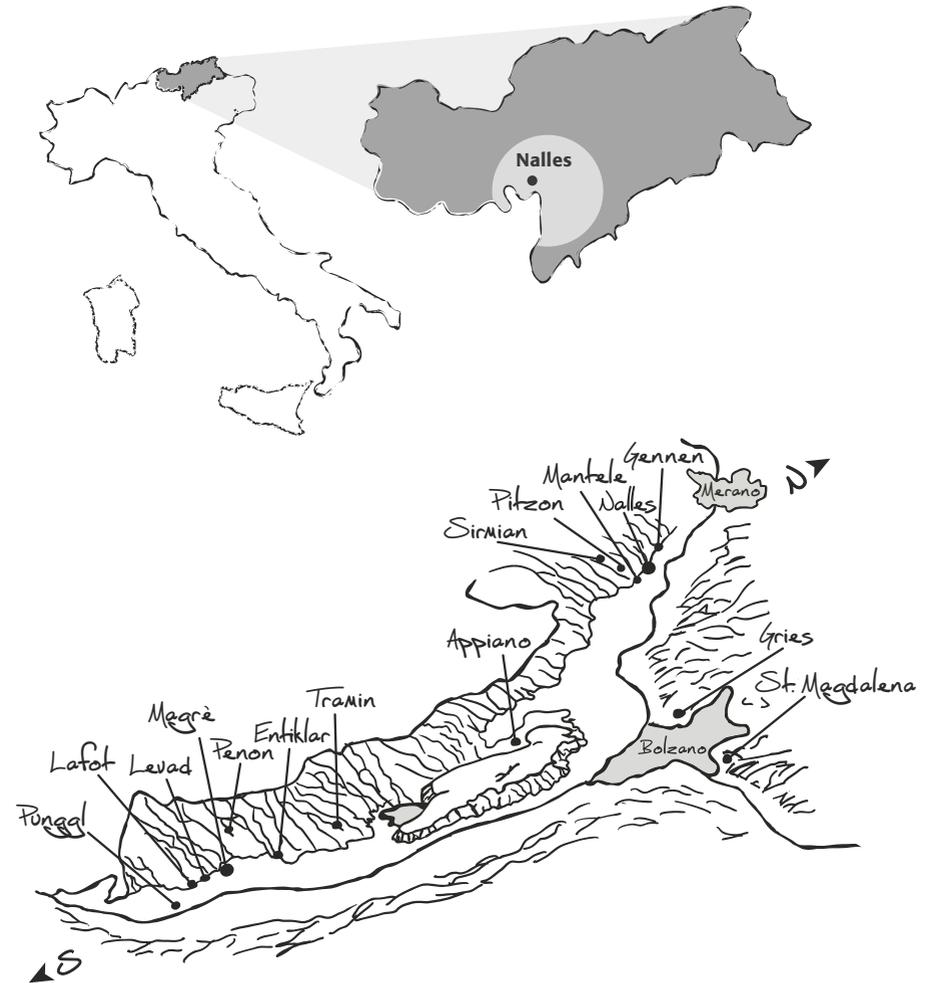
16-18 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

Formato

0,75 lt / 1,50 lt / 3,0 lt





Via Heiligenberg 2 - 39010 Nalles BZ - Italy
Tel. +39 0471 678 626 - info@nalsmargreid.com
nalsmargreid.com