



LETRARI

ROVERETO - TRENTO

L'Azienda

Letrari, una famiglia che ha radici nella storia stessa del vino trentino. Attivi già nel 1647 in quel di Borghetto d' Avio, in riva all'Adige, prima come zatterieri fluviali, poi commercianti e sagaci innovatori agricoli. Con Leonello Letrari subito sulla scena enoica del buon bere. Merito suo se nell'immediato Dopoguerra i vini delle Dolomiti acquistano carattere e prestigio oltre i confini regionali. E' sempre lui che "crea" i primi uvaggi e negli anni '60 inizia ad elaborare spumanti di pregio. Per poi fondare nel 1976 – assieme alla moglie Maria Vittoria – l'attuale azienda di famiglia. Tradizione e innovazione sono il credo di questa azienda, costantemente applicate con moderne pratiche agronomiche, con il lavoro e la dedizione delle nuove generazioni. La medesima passione di Leonello oggi anima anche l'impegno della figlia Lucia (enologo come il padre), alla quale sono affidate le maggiori responsabilità dell'azienda. Plasmati dal particolare terroir e dal microclima della Vallagarina – un ambiente caratterizzato dall' Adige e influenzato dall' Ora del Garda, che crea qui uno speciale microclima di tipo mediterraneo – si producono diversi tipi di vino di qualità con forte tipicità varietale. L'azienda agricola Letrari, con i suoi 23 ettari di vigneto dislocati in diverse località della Vallagarina, ha la sua sede nella moderna e funzionale cantina di Rovereto, fedele nell'aspetto all'architettura rurale Trentina e attornata da un vasto giardino di specie mediterranee.

I vini

Fin dalla fondazione tutto l'impegno è stato profuso allo scopo di offrire dei prodotti di grande qualità e nella volontà di trasferire loro il terroir e la filosofia sull'arte di fare il vino. I vini provengono da uve prodotte nei vigneti di proprietà situati nelle aree più vocate della Vallagarina e della Terra dei Forti.

Ogni bottiglia di TRENTODOC Letrari è la sintesi perfetta, l'armonia soave di una serie di preziosi elementi che concorrono al massimo risultato finale. Le uve Chardonnay e Pinot Nero, provenienti dalle zone più altamente vocate della Vallagarina, vengono ancora oggi vendemmiate a mano e raggiungono la Cantina di Rovereto nel breve volgere di qualche ora, per essere subito avviate alla pressatura soffice ed alla prima fermentazione in

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it



acciaio, a temperatura controllata. I migliori LIEVITI SELEZIONATI vengono utilizzati, assieme a zucchero di canna di prima scelta, per generare la magia della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico.

Almeno 24 mesi di affinamento sui lieviti sono necessari per creare le inimitabili fragranze di questi Brut, Dosaggio Zero e Brut Rosé. Per il +4 Rosé occorre attendere almeno 30 mesi e per la poesia di un Brut Riserva e Dosaggio Zero Riserva bisogna attenderne almeno 48 mesi. 976 la Riserva del Fondatore nasce invece soltanto nelle migliori annate, da uve Chardonnay e Pinot Nero di assoluta eccellenza.

Fra i vini rossi particolare attenzione viene riservata alle varietà autoctone, come il fruttato Marzemino o il più corposo Teroldego; la gamma dei prodotti comprende anche dei pregiati vini bianchi come i classici Chardonnay ed il Pinot Grigio.

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it