

MOSER

TRENTO

Indice

- 1 MOSER TRENTO
- 2 TRADIZIONE
- 3 VALLE DI CEMBRA
- 4 COLLINE DI TRENTO
- 5 NUOVE GENERAZIONI
- 6 VITICOLTURA
- 7 VINIFICAZIONE
- 8 PROGETTAZIONE ENOLOGICA
- 9 METODO CLASSICO
- 10 ACCOGLIENZA

- 11 TRENTODOC
- 12 WARTH
- 13 PRODUZIONE MOSER

MOSER TRENTO

Identità.

Tradizione e innovazione.

La Cantina Moser Trento, immersa in un'antica tenuta vescovile circondata da un magnifico anfiteatro di vigneti sulle colline di Trento, nacque nel 1979 dall'esperienza di Diego e Francesco Moser, i quali affondano le proprie origini nella tradizione contadina della Valle di Cembra.

Da questo retroterra culturale derivano le competenze tecniche, la passione, la ricerca della qualità che caratterizzano la nostra produzione enologica. Grazie alla squadra di giovani ma competenti viticoltori possiamo fondere esperienza e ricerca, valorizzando la vocazionalità dei nostri terreni e la genuinità delle nostre uve.



TRADIZIONE

Famiglia numerosa e di umili origini, di identità contadina.

Il lavoro fin da giovanissimi, il legame con la terra e le bestie.

La vita come progetto da realizzare attraverso l'impegno, la cura dei propri beni, la fatica.

Diego e Francesco Moser, nati a Palù di Giovo negli anni '50 da una famiglia contadina di dodici fratelli, si dedicarono fin da adolescenti al lavoro in vigna. Gli impervi e scoscesi pendii della Valle di Cembra, dov'erano situati i terreni di famiglia, imponevano si lavorasse la campagna a mano, che si portassero le gerle ricolme d'uva appena raccolta sulle spalle, che i campi fossero dissodati con pesanti aratri trainati da buoi, quando la possibilità di fare ricorso a mezzi meccanici era ancora una condizione privilegiata.

Grazie alla loro infaticabile dedizione vennero prodotte le prime bottiglie negli anni '70, vinificate nella storica cantina di Palù di Giovo. Nei primi anni vennero realizzate piccole produzioni di vino Chardonnay, Müller Thurgau, Nosiola e Schiava, uve caratteristiche della Valle di Cembra.



VALLE DI CEMBRA

Ripidi pendii, terrazzamenti, filari impervi, muri a secco.
Altitudini elevate, ampi sbalzi termici, repentine variazioni climatiche.
Palù di Giovo.

Le nostre origini sono radicate in questa terra, caratterizzata da tradizioni centenarie e dalla viticoltura eroica. L'esposizione solare, la quota compresa fra i 400 e 700 metri, le ampie escursioni termiche, l'aria frizzante notturna che discende le montagne sovrastanti, il terreno porfirico e calcareo garantiscono la realizzazione di prodotti unici e fortemente caratteristici.

Su una terrazza naturale, situata a 550 metri di quota, poco distante dalla Valle dell'Adige è situato il paese di Palù di Giovo, terra natale della famiglia Moser. La tradizione contadina tramandata di generazione in generazione, la cura del paesaggio e dei vigneti, la pazienza nel coltivarli e nell'erigere i tipici muri a secco, il fascino mutevole dei cambi di stagione rendono questi luoghi dei giardini pensili vocati alla coltura della vite; luoghi talmente caratteristici che instillano in ogni "paludero" sentimenti di appartenenza inestinguibili.



COLLINE DI TRENTO

Maso Warth.

Casa padronale, loggia vitata panoramica su Trento.

Centro produttivo Moser Trento.

Nel corso degli anni '80, con l'acquisizione di Maso Warth, vennero gettate le basi per la costruzione di un nuovo e moderno centro produttivo. Tutte le fasi di vinificazione oggi avvengono qui, nella nostra cantina sulle colline a Nord di Trento.

Maso Warth, con un'ottima ventilazione garantita dall'Orca del Garda che spirava dal medesimo Lago, è un poggio vitato che comprende 12 ettari di vigneti, assai e collinare, esposto a Sud Ovest. La quota è compresa tra i 300 e i 500 metri, con un terreno calcareo costituito da Dolomia. Da ciò deriva la grande mineralità che caratterizza la sapidità, la struttura e la longevità dei nostri vini. Le caratteristiche del clima e del sottosuolo rendono questi terreni particolarmente vocati per la produzione delle uve Chardonnay e Pinot Nero per le basi spumante, oltre che per quella di uve Moscato Giallo, Gewurztraminer e il Riesling Renano per i vini bianchi.



NUOVE GENERAZIONI

Carlo e Matteo.

Tradizione familiare.

Competenza tecnologica, innovazione, passione, modernità.

La nostra cantina, nata dall'esperienza di Diego e Francesco, è oggi un'azienda agricola moderna e innovativa. Dalla tradizione contadina derivano la passione per la viticoltura e la vinificazione, ma la nostra produzione enologica è anche frutto di competenze tecniche innovative e ricerca della qualità.

Oggi è la terza generazione a perpetuare gli sforzi della nostra famiglia. Carlo, figlio di Francesco, segue la gestione amministrativa e commerciale, Matteo, figlio di Diego, è responsabile del settore agronomico ed enologico. Essi contribuiscono ad accrescere il valore dell'azienda e a scrivere un altro capitolo di storia Moser, coniugando modernità e innovazione a esperienza e tradizione vinicola.



VITICOLTURA

La “Squadra Moser”.

Regime biologico, potatura, legatura, concimazione, spollonatura, raccolta a mano.

Cura della vite.

Il valore aggiunto dell'azienda agricola Moser Trento è rappresentato dalla giovane e consolidata squadra di viticoltori che lavora a stretto contatto con la vigna in ogni periodo dell'anno, coltivata in regime di agricoltura biologica. I vignaioli si dedicano alla coltivazione dei vigneti attraverso potatura e legatura manuali, la concimazione naturale, il sovescio e la potatura verde in estate. La raccolta dell'uva, effettuata con forbici e “orèl”, avviene rigorosamente a mano garantendo la raccolta di grappoli integri, salubri e maturi.

Crediamo che il vino sia l'espressione del territorio. Gli appezzamenti situati nelle zone maggiormente vocate del Trentino e il pieno controllo della vigna si traducono nell'esaltazione delle caratteristiche delle nostre uve, con standard qualitativi costanti nel tempo. In questo modo esaltiamo i valori unici e distintivi del terroir Trentino.



VINIFICAZIONE

Artigianalità e tecnologia.

Cantina verticale, moderna, investimenti tecnologici, innovazione, ingegneria.

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e affinamento.

Dalla spremitura delle uve all'imbottigliamento del vino finito, le lavorazioni di cantina sono volte a mantenere la freschezza e la pulizia dei prodotti. In questo modo riusciamo ad esaltare al meglio le caratteristiche olfattive e gustative che sono tipiche delle uve coltivate sui terreni trentini.

Maso Warth è il cuore produttivo della nostra azienda, una struttura moderna e funzionale dove avvengono tutti i processi di fermentazione, maturazione, affinamento, filtrazione e imbottigliamento dei vini. L'esperienza e la ricerca enologica, in un connubio tra tradizione e innovazione, consentono di imprimere al vino il nostro stile, la nostra impronta, l'identità Moser.



PROGETTAZIONE ENOLOGICA

Pulizia, eleganza e freschezza.

Esaltazione della semplicità, previsione dell'evoluzione.

Esprimere i valori del territorio, esaltare i tratti distintivi delle nostre uve, valorizzare, anno dopo anno, le qualità organolettiche peculiari delle particelle fondiari: questo per noi è il significato di "enologia". L'intero processo nasce dal valore della nostra preziosa materia prima, un'uva curata e matura che raccogliamo a mano e che esprime le sue qualità intrinseche attraverso le diverse fasi di vinificazione nel luogo in cui investiamo tutte le risorse possibili, la nostra cantina.

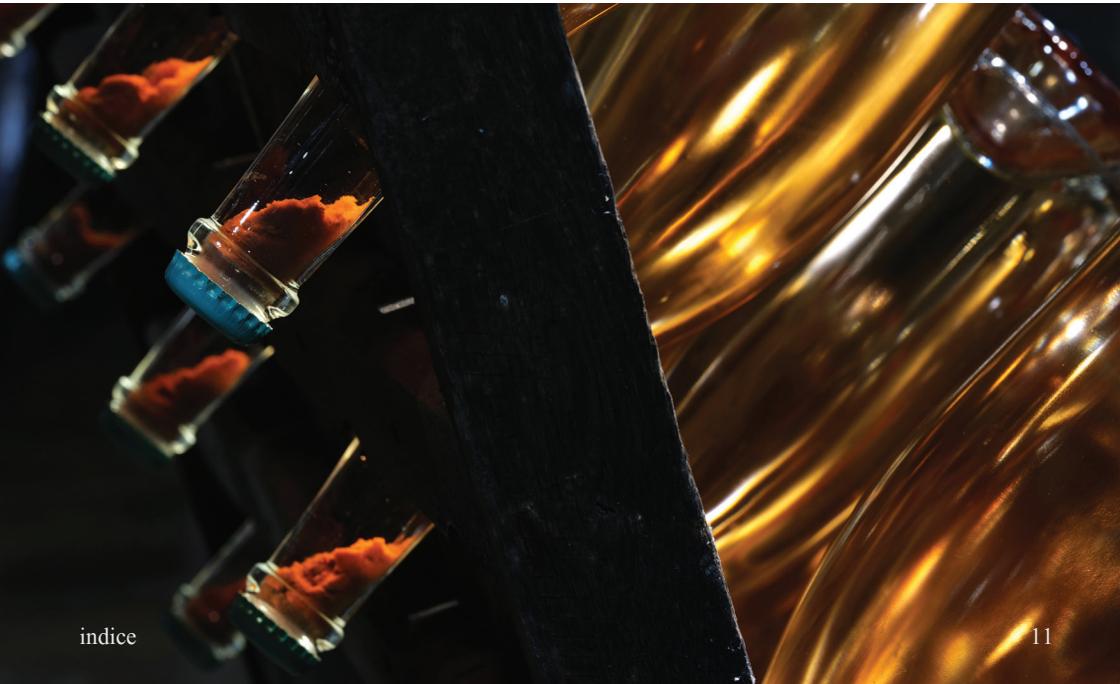
Ad ogni nuova annata, caratterizzata da condizioni climatiche mutevoli, Matteo ha il delicato compito di prevedere la futura evoluzione del vino, preservando le caratteristiche che rendono distintivi i nostri prodotti.



METODO CLASSICO

Pressatura, fermentazione, assemblaggio, tiraggio, presa di spuma,
affinamento sui lieviti in bottiglia, remuage, sboccatura

Il metodo classico è la produzione d'eccellenza dell'azienda agricola Moser Trento. L'intero processo di vinificazione e spumantizzazione viene svolto interamente in proprio, presso la cantina di Maso Warth: pressatura soffice con conseguente frazionamento del mosto fiore; fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox per assicurare freschezza e pulizia aromatica; assemblaggio delle basi provenienti da vigneti differenti per determinare equilibrio tra acidità e sapidità; tiraggio dopo lungo affinamento per rendere le caratteristiche organolettiche del metodo classico fini, complesse e rotonde; remuage su macchine "giro pallet" per alti standard qualitativi e uniformi su tutta la produzione; sboccatura meccanica con congelamento del collo della bottiglia; rabbocco con "liqueur d'expédition" per determinare il dosaggio e le note evolutive del metodo classico Moser Trentodoc.



ACCOGLIENZA

Ospitalità, trasparenza e disponibilità.

Sala degustazione.

Museo celebrativo.

Dopo aver osservato i processi produttivi della cantina per la vinificazione e l'affinamento, accogliamo i visitatori nella moderna ed accogliente sala degustazione, anch'essa situata presso Maso Warth. Avvengono qui le degustazioni dei Trentodoc Moser e dei prodotti Maso Warth.

Attiguo alla sala degustazione è situato un piccolo museo delle imprese ciclistiche della nostra famiglia, dove abbiamo esposto le maglie, le biciclette d'epoca e i trofei che hanno segnato la storia degli ultimi 50 anni del ciclismo italiano. Tra tutte, capeggiano la bicicletta del Record dell'Ora ottenuto da Francesco a Città del Messico nel 1984, la Maglia Rosa del Giro d'Italia e la pietra di Roubaix.



WARTH

Maso Warth comprende vini del territorio come gli aromatici Moscato Giallo e Gewürztraminer, assieme all'internazionale Riesling, coltivato sulle colline di Trento. Le vigne di Müller Thurgau sono posizionate tra i 550 e i 650 metri in Valle di Cembra. Vendemmia manuale con selezione delle uve, fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fino a sei mesi in vasche d'acciaio a temperatura controllata per preservare freschezza e fragranza. Il Riesling, al termine dei sei mesi in acciaio, viene affinato in grandi botti di rovere per dodici mesi.

I vini rossi, Teroldego e Lagrein, provengono dai vigneti siti nel comune di Lavis e sulle colline di Gardolo di Mezzo. Vendemmia a mano delle uve, pigiatura soffice, fermentazione e macerazione per dieci giorni sulle bucce in vasche d'acciaio, con rimontaggi all'aria e delestage. La fermentazione malolattica e il successivo affinamento avvengono invece in barrique o in tonneau.



PRODUZIONE MOSER

TRENTODOC

51,15l

ROSÉ

BRUT NATURE



MÜLLER THURGAU TEROLDEGO

RIESLING RENANO LAGREIN

MOSCATO GIALLO

GEWÜRZTRAMINER



MOSER

51,151

BRUT

Trentodoc prodotto dalla famiglia Moser da sole uve Chardonnay. 51,151 celebra il Record dell’Ora di Francesco Moser a Città del Messico, nel 1984.

denominazione: Trento DOC Bianco.

uve: Selezione di uve Chardonnay, lavorate e raccolte a mano.

zone di produzione: Maso Warth, anfiteatro di vigneti posto ad un altitudine di 350 metri di quota che si affaccia sulle Valle dell’Adige e sul comune di Trento; le colline di Lavis, ad una altitudine di 250 metri; gli impervi terrazzamenti della Valle di Cembra con una altitudine che va dai 500 fino ai 650 metri.

età media dei vigneti: 15 - 25 anni.

terreno: Prevalentemente calcareo.

vinificazione: Pressatura delle uve intere con selezione del mosto fiore, fermentazione e affinamento in vasche di acciaio e botti grandi di rovere fino al momento del tiraggio.

affinamento: In bottiglia su lieviti selezionati.

note organolettiche: Perlage fine, colore giallo paglierino, note fresche e fragranti. Al palato secco, fresco, con buona sapidità e persistenza.

produzione media: 50.000 bottiglie/anno.



MOSER

ROSÉ

EXTRA BRUT

Trentodoc Rosato Extra Brut, da sole uve Pinot Nero.

denominazione: Trento DOC Rosé.

uve: Selezione di uve Pinot Nero lavorate e raccolte a mano.

zone di produzione: Maso Warth, anfiteatro di vigneti posto ad un altitudine di 350 metri di quota che si affaccia sulle Valle dell'Adige e sul comune di Trento.

età media dei vigneti: 30 anni.

terreno: Prevalentemente calcareo.

vinificazione: Pressatura delle uve intere con selezione del mosto fiore, fermentazione e affinamento in vasche di acciaio fino al momento del tiraggio.

affinamento: In bottiglia su lieviti selezionati per un minimo di 36 mesi.

note organolettiche: Colore rosa tenue. Al naso, complesso con sentori di piccoli frutti rossi, note evolutive e leggermente tostato. In bocca presenta una decisa freschezza e sapidità. Ottima persistenza sul finale.

produzione media: 5.000 bottiglie/anno.

MOSER

BRUT NATURE



Trentodoc Blanc de Blanc, da sole uve Chardonnay.

denominazione: Trento DOC Bianco.

uve: Selezione di uve Chardonnay, lavorate e raccolte a mano, provenienti da vigneti a pergola.

zone di produzione: Maso Warth, anfiteatro di vigneti posto ad un'altitudine di 350 metri di quota che si affaccia sul comune di Trento, e Valle di Cembra, con una altitudine che va dai 500 fino ai 650 metri.

età media dei vigneti: 15 - 30 anni.

terreno: Prevalentemente calcareo a Maso Warth. Argilloso, calcareo e porfirico in Valle di Cembra.

vinificazione: Pressatura soffice delle uve intere con selezione del mosto fiore, fermentazione e affinamento in vasche di acciaio a temperatura controllata fino al momento del tiraggio.

affinamento: In bottiglia sul lieviti selezionati per un periodo di 5 anni.

note organolettiche: Perlage fine, colore giallo paglierino intenso con note brillanti, fruttato al naso con richiami di note evolutive. Al palato secco, sapido e cremoso.

produzione media: 6.000 bottiglie/anno.



WARTHA

MÜLLER THURGAU

Il Müller Thurgau è un vitigno bianco che ha trovato nei terrazzamenti della Valle di Cembra il suo clima ideale. Su questi terreni, tutti situati a quote superiori ai 500 metri ed esposti a sud ovest, le uve maturano in un clima tipicamente montano, caratterizzato da forti escursioni termiche e dall'azione mitigatrice del vento del Garda.

denominazione: IGT Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau.

uve: Müller Thurgau, coltivate sui terrazzamenti della Valle di Cembra ad una altitudine di 550 / 650 metri.

età media dei vigneti: 15 - 30 anni.

terreno: Calcareo.

vinificazione: Vendemmia manuale con selezione delle uve, fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini per 6 mesi in vasche di acciaio inox al fine di preservare la freschezza e la fragranza tipiche delle uve del territorio trentino.

note organolettiche: Colore giallo paglierino. Profumo intenso ed aromatico con sentori floreali. Gusto fresco e sapido che lo rendono tipico vino di montagna.

produzione media: 12.000 bottiglie/anno.



MASO WARTH

RIESLING RENANO

Il “Riesling Renano” è un vitigno bianco, originario della Mosella. I caratteri salienti sono quelli dell’equilibrio tra acidità, dolcezza e contenuto alcolico. Nella tenuta di Maso Warth, questo vitigno è coltivato in una collina a ridosso della villa vescovile in un appezzamento verso nord, individuato appositamente per esaltare le sue caratteristiche.

denominazione: IGT Riesling delle Venezie.

uve: Riesling.

età media dei vigneti: 20 anni.

terreno: Calcareo.

vinificazione: Vendemmia manuale con selezione delle uve, fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini per 6 mesi in botti di rovere da 25 hl al fine di esaltare la freschezza e la fragranza tipiche delle uve del territorio trentino.

note organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo floreale fruttato intenso e deciso. Gusto sapido, fresco e persistente.

produzione media: 6.000 bottiglie/anno.



WARTH

MOSCATO GIALLO

Il Moscato Giallo è il vitigno principe della tenuta di Maso Warth, sede principale dell’Azienda Agricola Francesco Moser. La conformazione collinosa, i terreni ghiaiosi, la naturale esposizione a sud ovest e l’Ora del Garda”, che d’estate si forma dall’omonimo lago e spira verso nord, rendono questo luogo unico per la coltivazione del Moscato Giallo.

denominazione: IGT Vigneti delle Dolomiti Moscato Giallo.

uve: Moscato Giallo, coltivate sulle colline di Maso Warth, a nord di Trento, ad un altitudine di 350 / 400 metri.

età media dei vigneti: 15 - 25 anni.

terreno: Calcareo.

vinificazione: Vendemmia manuale con selezione delle uve, fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini per 6 mesi in vasche di acciaio inox al fine di esaltare la freschezza e l’aromaticità tipica di questa varietà.

note organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo pieno e piacevole con una nota aromatica di moscato molto intensa. Gusto fresco con sentori di frutta matura.

produzione media: 10.000 bottiglie/anno.

produzione
indice



WARTH

GEWÜRZTRAMINER

Il Gewürztraminer è una delle varietà aromatiche più conosciute. Questo vitigno richiede un clima continentale ed esposizioni collinari. Il grappolo si distingue per il suo colore rosa che lo rende unico all'aspetto. I vini che ne derivano hanno un colore giallo carico con un elevato grado alcolico, distintivi per aromaticità e gusto pieno. Maso Villa Warth è un terroir ideale per la sua coltivazione.

denominazione: DOC Trentino Traminer Aromatico.

uve: Gewürztraminer, coltivate sui terreni collinari della Valle dell'Adige.

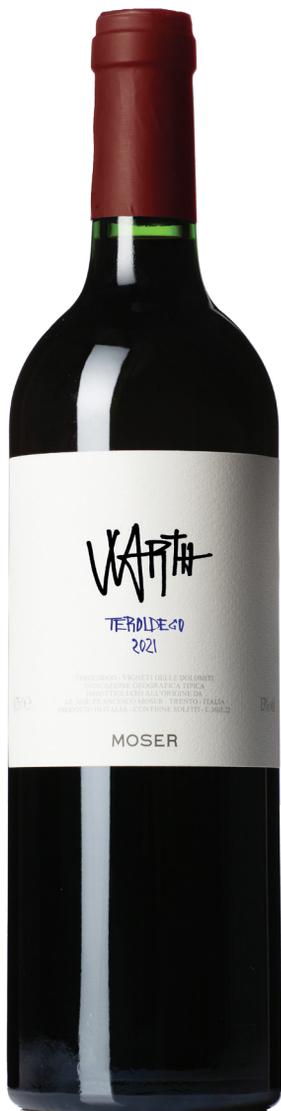
età media dei vigneti: 15 - 25 anni.

terreno: Calcareo.

vinificazione: Vendemmia manuale con selezione delle uve, fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini per 6 mesi in vasche di acciaio inox al fine di preservare la freschezza e l'aromaticità tipiche di questa varietà.

note organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo aromatico con sentori speziati di garofano e cannella. Gusto morbido con un finale leggermente amarognolo.

produzione media: 10.000 bottiglie/anno.



VARTHA

TEROLDEGO

Il vigneto dei Sorni, storica proprietà di famiglia, rappresenta per noi il migliore terroir per la produzione di uva Teroldego piena, armonica e di vitigni longevi. I terreni di origine calcarea, la brezza dell'Ora del Garda, l'altitudine di 300 metri uniti ad una scrupolosa cura del vigneto ci permettono di ottenere un'uva succosa, ricca in antociani e con un tannino maturo, ideale all'invecchiamento.

denominazione: IGT Vigneti delle Dolomiti Teroldego.

uve: Teroldego.

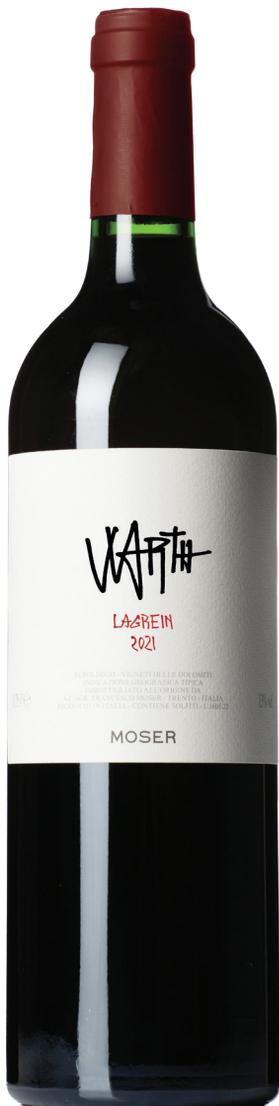
età media dei vigneti: 15 - 20 anni.

terreno: Calcareo/sabbia - limo.

vinificazione: Vendemmia manuale con selezione delle uve, pigiatura soffice, fermentazione e macerazione sulle bucce in vasche d'acciaio della durata di dieci giorni, con rimontaggi all'aria e delestage. Fermentazione malolattica e affinamento in acciaio. Invecchiamento in bottiglia per 3 mesi.

note organolettiche: Colore rosso intenso con riflessi violacei. Profumo di frutti freschi a bacca rossa (ciliegia, lampone, mirtillo). Gusto tannico di corpo asciutto e leggermente mandorlato.

produzione media: 10.000 bottiglie/anno.



produzione
indice

WARTH

LAGREIN

Maso Warth, con i terreni di dolomia pura, una forte Ora del Garda e un'altitudine di 350 metri, rappresenta il sito ideale per la produzione del nostro Lagrein, un vino d'anata, giovane, fresco e fruttato.

denominazione: DOC Trentino Lagrein.

uve: Lagrein, coltivate nei terreni collinari della tenuta Maso Warth ad una altitudine di 350 / 400 metri e nel comune di Lavis.

età media dei vigneti: 15 - 20 anni.

terreno: Calcareo/sabbia - limo.

vinificazione: Vendemmia manuale con selezione delle uve, pigiatura soffice, fermentazione e macerazione sulle bucce in vasche d'acciaio della durata di dieci giorni, con rimontaggi all'aria e delestage. Fermentazione malolattica e affinamento in barriques di rovere della durata di otto mesi. Invecchiamento in bottiglia di cinque mesi.

note organolettiche: Colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. Profumo fruttato con note di prugna, more e frutti di bosco, integrati da sentori di cioccolato dovute alla permanenza in barriques. Gusto particolarmente pieno e corposo con tannino maturo e finale persistente.

produzione media: 10.000 bottiglie/anno.

MOSER

TRENTO

www.mosertrento.com

info@mosertrento.com

AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO MOSER