



BIANCHI

ROSSI

TRENTINO ALTO ADIGE, Villalagarina

VILAR

Vilar è l'azienda fondata da Luigi Spagnolli. La peculiarità forse più nota di questa realtà è di portare avanti con estrema passione e orgoglio il discorso della territorialità come caratteristica principale di ogni vino prodotto. Secondo Luigi Spagnolli, viticoltore ed enologo esperto, ciò che contraddistingue maggiormente un vino dall'altro è il suo territorio, il rispetto per esso e la coltivazione dei vitigni autoctoni nella piena simbiosi con essi e con ciò che è la natura della Vallagarina. Una posizione questa che ha portato l'azienda Vilar ad essere considerata come un simbolo autentico della tipicità della Vallagarina, in netto contrasto con le mode, il vortice della globalizzazione e l'industrializzazione del vino. Una mission nobile e forte che Luigi Spagnolli porta avanti con estrema fede da quando, dopo aver fatto esperienza nell'azienda paterna ad Isera, ha deciso di fondare Vilar e di concentrarsi sulla sua campagna, su i suoi 4 ettari di passione e anarchia.

VILLALAGARINA





0,75lt

MÜLLER THURGAU IGT



Müller Thurgau



COLORE: giallo oro pallido con riflessi verdognoli

PROFUMO: fresco con sentori di fiori di pesco, crosta di pane e sottobosco

SAPORE: secco, fresco e sicuro



piatti a base di pesce



0,75lt

CABERNET SAUVIGNON VALLAGARINA IGT



Cabernet Sauvignon



COLORE: rosso rubino intenso con riflessi arancioni

PROFUMO: intenso, etereo, erbaceo con note di frutta secca

SAPORE: asciutto e lievemente tannico, pieno con notevole carattere



arrosti di carne rossa e cacciagione, carni bianche e rosse fredde



0,75lt

MARZEMINO TRENINO DOC



Marzemino



COLORE: rosso rubino intenso con caratteristici riflessi violacei

PROFUMO: fruttato di mirtillo, lampone, ciliegia e viola mammola

SAPORE: sapido e pieno, punta di pepe, morbido ed equilibrato



funghi, salumi caldi, arrostiti di carni bianche e rosse, pollame e pollame nobile



0,75lt

MORELA VALLAGARINA IGT



Cabernet Sauvignon, Lagrein, Merlot, Teroldego



COLORE: rosso violaceo brillante

PROFUMO: fruttato con note di prugna e marasca

SAPORE: ricco, sapido, equilibrato e persistente



piatti forti a base di carni rosse, selvaggina, formaggi mediamente stagionati

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI

