



## IL NOSTRO LOGO – UN SIGNIFICATO PARTICOLARE

8 vitigni  
8 casse  
un grappolo d'uva

Il nostro logo rappresenta la varietà  
dei nostri otto vitigni.

Viste dall'alto, otto casse da vendemmia  
si uniscono per formare un grappolo d'uva.

Il colore rosso rame riflette il colore dei  
terreni unici su cui crescono le nostre viti –  
argilla e calcare.



Il nostro mastro cantiniere Andreas è giovane e  
ambizioso. Quale compositore di vini riesce a  
tirare fuori il meglio dalle nostre vigne e dimostra  
giorno dopo giorno che fare il vino è un'arte che  
richiede nuove idee e sensibilità.

La nostra regina del marketing e della vendita  
Hanna ci tiene in movimento. È estremamente  
creativa, ha una mente strategica e una profonda  
comprensione delle esigenze e dei desideri dei  
nostri clienti. Tuttavia, ciò che preferisce è il  
contatto personale con i clienti e gli intenditori.



Non affidiamo  
assolutamente nulla al caso!  
Non siamo semplicemente produttori di vino,  
viviamo e amiamo il vino in tutte le sue  
sfaccettature, con grande attenzione ai dettagli.  
Dentro e soprattutto fuori dalla nostra  
cantina vi raccontiamo la  
nostra storia.

EPPAN  
WEIN



Vi manca la tenuta Romen a casa?  
Vi spediamo i vostri vini preferiti via corriere.

O non la conoscete proprio?  
Venite a trovarci nella nostra tenuta a  
Appiano Monte con vendita diretta e degustazioni.  
Basta una breve chiamata!

TENUTA ROMEN  
Via Masaccio 14/A  
39057 - Appiano Monte  
Alto Adige - Italia  
cell +39 375 777 46 14

info@weingutromen.it  
www.weingutromen.it

weingut\_romen

Weingut Tenuta ROMEN



ROMEN  
WEINGUT • TENUTA





Noi, Luis, Maria, Paul, Peter e Florian, siamo cresciuti ad Appiano Monte, come le nostre viti più vecchie.



## LA TENUTA ROMEN



Dal 2003 coltiviamo la nostra terra con 6 ettari di vigneti. I nostri terreni e la nostra passione sono la nostra ricchezza.

Nel 2023 si delinea un cammino nuovo: la tenuta Romen nasce con la costruzione della nostra cantina.

Da 8 vitigni differenti ricaviamo una produzione di 30.000 bottiglie all'anno, di cui l'80% è costituito da vini bianchi e il 20% dai rossi, tutti raccolti a mano!

Le nostre vigne più antiche vantano più di 50 anni e sono allevati a pergola. La maggior parte dei nostri vitigni da oltre 30 anni è allevato a Guyot: la massima qualità sempre nel mirino.



## GAMMA

### NOVA

Sono le annate fresche. Vengono messe in scena freschezza e le sensazioni ben percepibili di frutta. Affinamento al 100% in acciaio inox.



PINOT BIANCO



CUVÉE FURGLAU  
60% Pinot Bianco,  
30% Pinot Grigio  
10% Sauvignon

I VIGNETI E I LORO TERRENI  
Siamo fortunati di crescere in un'area, dove il terroir è eccellente.  
Dove cresce cosa?



PIANIZZA DI SOPRA VICINO ALLE BUCHE DI GHIACCIO:  
Il Pinot Nero gode inoltre di uno strato di porfido

### IL CLIMA

Alpino mediterraneo con 300 giorni di sole all'anno. Le nostre viti grazie all'esposizione a sud-est approfittano dell'aria calda pomeridiana che arriva dal lago di Garda e delle brezze catabatiche fresche provenienti dal crinale della Mendola di notte.



APPIANO MONTE:  
terreno argilloso di ghiaia calcarea



PINOT BIANCO



SAUVIGNON



VERNATSCH



PINOT NERO RISERVA



MERLOT RISERVA

### LUMA

Etichette dedicate ai nostri genitori, Luis e Maria. I vini sono più complessi, frutto della maturazione in barrique e del terroir. Note di frutta ben percepibili.



GEWÜRZTRAMINER



SAUVIGNON RISERVA

### ALTO

Le nostre rarità dalle aree di coltivazione più elevate. Vigneti ad Appiano Monte sottoposti ad un'accurata selezione. Qui entra in ballo la voglia di sperimentare. L'etichetta della linea ALTO rappresenta la sagoma del crinale della Mendola.

LAGO DI CALDARO:  
ghiaia morenica

LAGO DI CALDARO  
290-350 m

CHRISTL IM LOCH  
400-430 m

PIANIZZA DI SOPRA  
445-480 m

Roen

KALTERER HÖHE  
(PRIMA CURVA)  
690 m

Passo Mendola

Chiesa del Calvario

San Michele Appiano

TENUTA  
ROMEN

San Paolo

Penegal

APPIANO MONTE  
500-650 m

FORCELLA  
FORCOLANA

Castel  
St. Valentin

Strada del Vino Alto Adige

