



RASSEGNA WEB

GIUGNO 2023

Agraria Riva del Garda s.c.a.
Località San Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. +39 0464 55 21 33
www.agririva.it · info@agririva.it

ar CANTINA FRANTOIO DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA

Photogallery

Oli d'Italia Tour. Le foto della masterclass e degustazione al Mercato Centrale Torino

5 Giu 2023, 10:10 | a cura di [Gambero Rosso](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



AL MERCATO CENTRALE TORINO SI SONO POTUTI DEGUSTARE ALCUNI DEI MIGLIORI EXTRAVERGINE ITALIANI RECENSITI SULLA GUIDA OLI D'ITALIA 2023 DI GAMBERO ROSSO. OLI D'ITALIA TOUR È NATO PER DARE VISIBILITÀ E IL GIUSTO PRESTIGIO ALL'ORO VERDE ITALIANO.

LOADING...

PUBBLICITÀ

Oli d'Italia Tour. A Torino in degustazione i migliori oli d'Italia

Torino è stata la prima tappa del Tour che nell'edizione 2023 tocca anche [Roma](#) e [Milano](#). **Oli d'Italia Tour** è un progetto itinerante che si rivolge ad esperti e appassionati, con l'obiettivo di far scoprire i migliori extravergine italiani, da nord a sud. Durante l'appuntamento di Torino sono state protagoniste alcune delle principali aziende olearie con alcuni dei loro migliori extravergine recensiti sulla guida [Oli d'Italia del Gambero Rosso](#).

1 2 3 ... 5 _

foto di Yari Tumiatti

Per ogni tappa, il Tour prevede la **Settimana dell'Extravergine**, durante la quale si possono provare gli extravergine in enoteche, gastronomie, ristoranti, pizzerie e, in chiusura, una **masterclass** (guidata da Indra Galbo, capo panel della guida Oli d'Italia) e una **grande degustazione**, che a Torino si sono tenute presso il **Mercato Centrale Torino**. Giornalisti, esperti e appassionati hanno così potuto degustare gli oli extravergine e conoscere i produttori presenti:



"Se hai i soldi vai, se no guardi", il sindaco di Triste nella bufera per la dichiarazione sui prezzi del nuovo Caffè Sacher



I migliori bar dove fare colazione a Napoli



PUBBLICITÀ

Farchioni Olii | Mandravecchia | Tenuta Masciangelo | La Cavallina | Francesco Di Mino | Olio Gaiatto | Giacomo Grassi | Michelangelo Pasciuta | Domenico Ruffino | Emmanuel Sanarica | Agro Alimentare Valle Trigno | Accademia Olearia | Opera Olei (Olearia San Giorgio; Frantoio Franci; Azienda A. Viola; Frantoi Cutrera; Agraria Riva del Garda; Azienda Mimi)

Oltre agli extravergine ai banchi d'assaggio dei produttori, si sono potuti gustare

- i prodotti di alcuni artigiani premiati dalla Guida Pane & Panettieri d'Italia 2023 di Gambero Rosso:
Panificio Grazioli | Panificio Cerere | Il Forno dell'Angolo di Luca Scarcella | Panificio Valter Ficini | Panificio Bono di Raffaele d'Errico (Mercato Centrale) | Sergio Scovazzo del panificio Grano, il tempo del pane
- una selezione di vini curata da Cantina Social

Si ringraziano Mercato Centrale Torino e la delegazione Fisar di Torino

[Scopri le tappe e gli oli protagonisti del Tour](#) >

IN COLLABORAZIONE CON



I MIGLIORI EXTRAVERGINE ON LINE

PUBBLICITÀ

PARTNER EVENTO



da Gambero Rosso Video



Pret A Manger arriva in Italia: a Milano Malpensa apre la caffetteria britannica



Pizza Bit Competition. Arriva alle semifinali la gara di Molino Dallagiovanna in partnership con Gambero Rosso



Leggi / Abbonati
l'Adige



martedì, 20 giugno 2023



l'Adige.it

Comuni: Trento Rovereto Pergine Riva - Arco **Territori** ▾



Ora in onda: Picasso-Willie Peyote

Cronaca | Attualità | Economia | Cultura e Spettacoli | Salute e Benessere | Montagna | Tecnologia | Sport | Foto | Video

Hot Topics:

[Berlusconi](#)

[Podcast: Il suono delle pagine](#)

[Emigrati trentini](#)

[Podcast: Sara Pedri](#)

Sei in: [Cronaca](#) » [Alla scoperta dei sei distretti di...](#) »

Vino / L'iniziativa

Alla scoperta dei sei distretti di produzione delle bollicine di montagna

“Trentodoc in Cantina” proporrà un programma di itinerari ed eventi diffusi su tutto il territorio fra Trento e Valle dell’Adige, Rovereto e Vallagarina, Valle dei Laghi e Alto Garda, Valsugana, Val di Cembra e Piana Rotaliana. Esplorazioni per tutti i gusti nell’ambito del Trentodoc Festival in programma dal 22 al 24 settembre 2023

[#Trentodoc 2023](#)

[#Trentodoc In Cantina](#)

20 giugno 2023



TRENTO. “Trentodoc in Cantina” proporrà un programma di itinerari ed eventi diffusi su tutto il territorio trentino, pensato per consentire agli appassionati di visitare e vivere le case spumantistiche associate all’Istituto Trento Doc.

Itinerari fra Trento e Valle dell’Adige, Rovereto e Vallagarina, Valle dei Laghi e Alto Garda,

I più letti

1  Passo Giau, vola nel dirupo al tornante e distrugge la Aston Martin da duecentomila euro

2  La tragedia a Laces, la vittima Gheorghe Buzura viveva in Trentino da oltre trent'anni

3  Furono scambiate in culla, una delle due si sposa

4  Il padre di Andrea Papi, il ragazzo ucciso dall'orsa: "Attendiamo ancora le scuse dopo la morte annunciata di nostro figlio"

5  Una corsa contro il tempo per localizzare il sommergibile Titan e salvare i dispersi

Valsugana, Val di Cembra e Piana Rotaliana: **la scoperta dei sei distretti di produzione delle bollicine di montagna.**

L'iniziativa è compresa all'interno del palinsesto del Trentodoc Festival **in programma dal 22 al 24 settembre.**

Per personalizzare la propria esperienza nei giorni della manifestazione, è disponibile – oltre al sito trentodocfestival.it – l'App Trentodoc che permette di consultare i dettagli di orari e modalità di prenotazione di tutti gli appuntamenti, leggere le schede delle case spumantistiche e di ogni Trentodoc in mescita, ma anche – nella sezione itinerari – effettuare una visita e completarla con oltre 200 punti di interesse naturalistico, culturale, sportivo ed enogastronomico.

Il calendario "Trentodoc in Cantina" prevede attività come degustazioni di nuove annate, occasioni di convivialità in cantina, picnic in vigna con il produttore, passeggiate all'aria aperta, performance di musica e momenti di intrattenimento.

Esperienze enogastronomiche.

Non mancano gli eventi di enogastronomia in abbinamento alle bollicine di montagna: dal brunch di **Monfort** nella splendida cornice del Giardino dei Ciucioi (sabato 23 settembre) al menù a base di cucina di montagna dello chef Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin* di Cavalese accompagnato da diverse variazioni di Trentodoc, organizzato da **Cesarini Sforza Spumanti** (sabato 23 settembre). **Altemasi** propone una degustazione Trentodoc in abbinamento ad alcune preparazioni con erbe spontanee e selvatiche (sabato 23 settembre), all'interno di Maso Toresella.

S'ispira alle bollicine di montagna il pranzo di **Fondazione Edmund Mach**, preparato dagli allievi della scuola (venerdì 22 e sabato 23 settembre), e di **Bellaveder** (venerdì 22 settembre), dove il menù è studiato, realizzato e servito dagli studenti del Centro di Formazione Professionale Enaip Alberghiero e Ristorazione di Ossana.

Tra le varie alternative per la cena, **Valentini di Weinfeld** (sabato 23 settembre) organizza "Food & Sparkles" per un pasto a tema Trentodoc, **Cenci Trentino** presenta un percorso di assaggi alla scoperta di sei diverse etichette da degustare insieme ai piatti degli chef Riccardo Bosco del Ristorante Bovin di Levico e Andrea Dellagiacomina della Pescheria Dellagiacomina di Borgo Valsugana (venerdì 22 settembre), **Conti Bossi Fedrigotti** seleziona per ogni portata una diversa annata, introdotta dal produttore (venerdì 22 settembre).

Trentodoc può essere servito a tutto pasto e, per questo, in calendario, compaiono le soluzioni più diverse in tema di abbinamenti: dai prodotti tipici del territorio – nella proposta di **Cantina Toblino** (venerdì 22 e sabato 23 settembre) e di **Cantina di Riva** (venerdì 22 settembre) – al pesce di lago per **Madonna delle Vittorie**, (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre), fino alle crudité e alle specialità mediterranee per **Moser** (domenica 24 settembre, con musica dal vivo) e per **Cantina Salizzoni** (venerdì 22 settembre). I sapori d'autunno trentino sono il fil rouge della cena organizzata da **Mas dei Chini** (venerdì 22 settembre). Il momento speciale di abbinamento nel pomeriggio è dedicato da **Pisoni F.lli** alla pizza (sabato 23 settembre) mentre l'aperitivo della domenica di **Maso Martis** comprende le interpretazioni della pasta, in collaborazione con lo chef Cristiano Tomei del ristorante L'Imbuto di Lucca e con Pastificio Felicetti (domenica 24 settembre).

Degustazioni.

La manifestazione comprende anche esperienze di approfondimento sulle bollicine di montagna come "Alla scoperta dell'affinamento sur lies" pensato da **Ress** per saperne di più della lavorazione sui lieviti (sabato 23 e domenica 24 settembre) o "Da 0 a 100 mesi di lavorazione sui lieviti", proposto da **Endrizzi** insieme alla presentazione in anteprima del docufilm sulla famiglia Endrici della regista Katia Bernardi (domenica 24 settembre). **Spagnolli Spumanti** organizza un evento per conoscere il processo di vinificazione del Pinot nero (venerdì 22 e sabato 23 settembre) e **Letrari** dedica un appuntamento alle Riserve formato magnum (venerdì 22). **Cantina Aldeno** (venerdì 22 settembre), **Maso Nero** (sabato 23 settembre) e **San Michael** (domenica 24 settembre) organizzano una verticale di diverse annate dei loro Trentodoc. Non mancano le occasioni per conoscere meglio la sboccatura: da **Cantina Furletti Gabriele**, che propone Trentodoc in degustazione prima e dopo questa pratica (venerdì 22 settembre), e da **Balter**, dove imparare la tecnica à la volée e personalizzare la propria bottiglia da portare a casa come cadeaux (venerdì 22 settembre). **Ferrari Trento** propone, infine, un approfondimento sul rosato, con degustazione dai vini-base o mosti ai Trentodoc finiti, composti da sole uve Pinot nero e Chardonnay.

All'aria aperta.

Per i viaggiatori amanti dello stare all'aria aperta, completano il calendario l'enotour di **Borgo dei Posseri** con picnic, dotati di calice e cestino gastronomico (domenica 24 settembre), la passeggiata nei vigneti della Piana Rotaliana dedicata al racconto della leggenda del dragone e del cavaliere di Mezzocorona di **Cantina Endrizzi Elio e F.lli** (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre), la visita guidata di **Ferrari Trento** che apre al pubblico Villa Margon, residenza rinascimentale di proprietà della famiglia Lunelli (sabato 23 e domenica 24 settembre). Per i più sportivi, **Revi** organizza una pratica yoga immersi nella natura (sabato 23 settembre) e **Cembra cantina di montagna** propone attività di trekking tra i vigneti della Valle di Cembra alla scoperta della viticoltura eroica di montagna (sabato 23 settembre).

Musica e arte.

"Trentodoc in Cantina" è pensato anche **per gli appassionati di musica e arte**: **Rotari** propone una serata dal titolo "Un nuovo classico", all'insegna di bollicine di montagna e abbinamenti, "svago e divertissement" (sabato 23 settembre), **Tonini Viticoltori in Isera** ospita nel cortile della sua cantina, racconti di vendemmia con musica (domenica 24 settembre) e **Corvé** accompagna la degustazione delle etichette Trentodoc con canti popolari di montagna, interpretati da cori alpini (domenica 24 settembre).

Fra gli appuntamenti con musica per l'aperitivo – da **Cantina Mori Colli Zugna**, per un momento di relax e musica (venerdì 22 settembre), e da **Cantina d'Isera**, dove Trentodoc è servito con sboccatura à la volée (sabato 23 settembre).

Viticoltori in Avio accoglie i winelover all'interno del magnifico Castello di Avio con una cena nella Locanda, in collaborazione con FAI Fondo per l'Ambiente italiano (sabato 23 settembre), **Cantina Sociale di Trento** sceglie l'artista Lorenza Aldrighetti come protagonista di una performance all'interno dell'enoteca ARTèCRU (venerdì 22 settembre), **De Vigili** organizza un percorso artistico tra i vigneti (sabato 23 settembre) e **Mittestainer** l'aperitivo a bordo piscina (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre).

Anche per le famiglie.

La manifestazione è anche **a misura di famiglie**: **Pravis** apre le porte della sua cantina con il "Kids harvest lab", attività didattica che spiega le fasi di lavorazione della vendemmia ad adulti e bambini (sabato 23 settembre), e **Cantina Salim** presenta un percorso sensoriale dal titolo "Dall'uva alla bottiglia" fra le pergole del maso pensata per persone di ogni età e seguita dalla possibilità di guardare le stelle con il telescopio (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre).

TRENTODOC IN CANTINA

Venerdì 22 settembre

Cantina Endrizzi Elio e F.lli

Ore 9.00, durata 2 ore

TRENTODOC ALLA SCOPERTA DELLA LEGGENDA DEL BASILISCO

Visita guidata della casa spumantistica, passeggiata nei vigneti della Piana Rotaliana e visita alla sede storica, nella quale si terrà la degustazione di Trentodoc Basiliscus accompagnato da un tagliere di salumi trentini, con il racconto della leggenda del dragone e del cavaliere di Mezzocorona, dalla quale prende il nome

Cantina Endrizzi Elio e F.lli, Via Rotaliana 10, Mezzocorona (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione, almeno due giorni prima dell'evento

Costo di partecipazione 12,00 € a persona

Info e prenotazioni: endrizzivini@endrizzielio.it, 340-6624091

Madonna delle Vittorie

Ore 12.30, durata 2 ore e 30'

IL PESCE DI LAGO INCONTRA TRENTODOC

Un coinvolgente pranzo con menù a base di pesce di lago, accompagnato a tutto pasto dai Trentodoc Madonna delle Vittorie

Madonna delle Vittorie, Via Linfano 8, Arco (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione, almeno due giorni prima dell'evento

Costo di partecipazione 70,00 € a persona

Info e prenotazioni: agritur@madonnadellevittorie.it, 0464 - 505432 - Manzi Paolo
www.madonnadellevittorie.it

Bellaveder

Ore 12.30, durata 3 ore

"VECCHIE" BOLLICINE INCONTRANO UNA GIOVANE BRIGATA

Pranzo che prevede un menù studiato, realizzato e servito dagli studenti della scuola alberghiera in abbinamento a vecchie annate di Trentodoc Nature Riserva di casa Bellaveder.

* in collaborazione con: Centro di Formazione Professionale Enaip Alberghiero e Ristorazione di Ossana

Bellaveder

località Maso Belvedere 1, San Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 45,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@bellaveder.it, 0461-650171

Spagnolli Spumanti

Ore 14.00, durata 4 ore

DISIÒ: GENESI DEL BLANC DE NOIRS

Presente, futuro e passato di Trentodoc Disio Blanc de Noirs: visita al vigneto, processo di vinificazione del Pinot nero con degustazione vini base e vecchie riserve provenienti dall'archivio storico

Spagnolli Spumanti, frazione Covelo 115, Cimone (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 40,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@spagnollispumanti.it, 346-0120817

Cantina Endrizzi Elio e F.lli

Ore 14.30, durata 2 ore

TRENTODOC ALLA SCOPERTA DELLA LEGGENDA DEL BASILISCO

Visita guidata della casa spumantistica, passeggiata nei vigneti della Piana Rotaliana e visita alla sede storica, nella quale si terrà la degustazione di Trentodoc Basiliscus accompagnato da un tagliere di salumi trentini, con il racconto della leggenda del dragone e del cavaliere di Mezzocorona, dalla quale prende il nome

Cantina Endrizzi Elio e F.lli, Via Rotaliana 10, Mezzocorona (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione, almeno due giorni prima dell'evento

Costo di partecipazione 12,00 € a persona

Info e prenotazioni: endrizzivini@endrizzielio.it, 340-6624091

Fondazione Edmund Mach

Ore 15.00, durata 1 ora e 30'

VISITA IN CANTINA E DEGUSTAZIONE TRENTODOC

Degustazione di Trentodoc Mach Riserva del Fondatore 2019, Trentodoc Mach Nuar 2018 e Trentodoc Mach Rosé, in abbinamento a piatti della tradizione trentina, prodotti e cucinati dagli studenti della Fondazione Mach

Fondazione Edmund Mach, Via E. Mach 1, San Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 15,00 € a persona

Info e prenotazioni: cantina@fmach.it, 0461-615252

Balter

Ore 15.00, durata 2 ore

LA SBOCCATURA TRENTODOC FATTA DA TE!

Ogni partecipante, al termine della visita in cantina e degustazione delle diverse tipologie Trentodoc Balter, potrà sboccare, dosare e personalizzare una bottiglia Trentodoc che verrà lasciata in regalo

Balter, Via Vallunga II 24, Rovereto (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

*evento confermato con la partecipazione di almeno 5 ospiti

Costo di partecipazione 70,00 € a persona

Info e prenotazioni: clementina@balter.it, 348-3834274

Mittestainer

Ore 16.00, durata 3 ore

BOLLICINE A BORDO PISCINA

Aperitivo a bordo piscina con Trentodoc Mirì e prodotti tipici trentini

Maso Mirì, Via dei Pomari 41, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@masomiri.it, 334-6819971

Cantina Furletti Gabriele

Ore 17.00, durata 2 ore

REIFF: DALL'ORIGINE ALLE PROSPETTIVE

Degustazione di quattro annate Trentodoc Reiff, pre e post sboccatura

Cantina Furletti Gabriele, Via Segà 36, Riva del Garda (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@furlettiwines.com, 347-5228641

Letrari

Ore 17.00, durata 2 ore

TRENTODOC IN MAGNUM

Nel nuovo rilassante wine garden aziendale si svolgerà un aperitivo a base di finger food,

accompagnato da tre etichette Trentodoc Letrari in formato magnum, con un

affinamento sui lieviti per oltre 60 mesi.

*in caso di maltempo l'evento si svolgerà all'interno della cantina

Letrari, Via Monte Baldo 13/15, Rovereto (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione entro mercoledì 20 settembre

Costo di partecipazione 45,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@letrari.it, 0464-480200

www.letrari.it

Cantina Salim

Ore 17.00, durata 4 ore

SALIM A TUTTO SENSO

Panorami, profumi, consistenze, sapori, suoni, in un percorso sensoriale alla scoperta della cantina e del suo maso.

Passeggiata fra le pergole del maso e workshop "dall'uva alla bottiglia" per grandi e piccini. A seguire cena con Trentodoc Salim in abbinamento ai sapori della tradizione trentina e per concludere, sarà possibile ammirare le stelle con il telescopio

Cantina Salim, località Salim 1, Drena (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@cantinasalim.it, 335-7193924, 0464-1850622

www.cantinasalim.it

Cantina Sociale di Trento

Ore 18.00, durata 4 ore

TRENTODOC & C. GALÀ D' ECCELLENZE

Apericena all' enoteca ARTÈCRU con la linea Trentodoc Zell e le eccellenze del territorio trentino. Durante la serata l'ospite potrà ammirare la performance pittorica dell'artista Lorenza Aldrighetti.

*In collaborazione con: panificio Sosi, Salumeria Belli, Caseificio Presanella e

Associazione Italiana Acquerellisti

Enoteca ARTÈCRU di Cantina Sociale di Trento Via dei Viticoltori 2-4, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 15,00 € a persona

Info e prenotazioni: lorenza.assante@cantinasocialetrento.it,

enoteca@cantinasocialetrento.it,

0461/920186, 0461/1737257

Cantina Aldeno

Ore 19.00, durata 2 ore

A TUTTO RISERVA

Verticale di sei annate Trentodoc Altinum Riserva con l'opportunità di assaggiare in anteprima la nuova base spumante

Cantina Aldeno, Via Roma 76, Aldeno (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 20,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@cantinaaldeno.com, enoteca@cantinaaldeno.com, 0461-842511

www.cantinaaldeno.com

Cantina Salizzoni

Ore 19.00, durata 2 ore

TRENTODOC RISERVA RHODIUM INCONTRA LE CRUDITÀ DI PESCE DEL TRENTO

Nella vinoteca della cantina sarà possibile degustare due calici Trentodoc Rhodium Riserva, in abbinamento a crudità di pesce trentino

Vinoteca Cantina Salizzoni, Via Valentini 31, Calliano (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@salizzoni.info, 340-5157539

www.salizzoni.info

Cantina Toblino

Ore 19.00, durata 2 ore

BOLLICINE IN HOSTERIA TOBLINO

Trentodoc Antares incontra a tavola i prodotti del cuore del Trentino...

Hosteria Toblino, Via Garda 3, Madruzzo (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 80,00 € a persona

Info e prenotazioni: hosteria@toblino.it, 0461-561113

Cantina Mori Colli Zugna

Ore 19.00, durata 3 ore

A SUON DI TRENTODOC

Aperitivo con musica e i Trentodoc di Cantina Mori Colli Zugna

Cantina Mori Colli Zugna, località Formigher 2, SP.90 Mori (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione a partire da 5,50€ **il costo varia in base alle referenze Trentodoc scelte*

Info e prenotazioni: enoteca@cantinamoricollizugna.it, 0464-918154

www.cantinamoricollizugna.it

Conti Bossi Fedrigotti

ore 19.30, durata 3 ore

CENA CON DEGUSTAZIONE VERTICALE, ALLA SCOPERTA DELLE NOBILI TRADIZIONI TARENTINE

Cena a tema Conte Federico Trentodoc Riserva: un menù di quattro portate accompagnate da una selezione di quattro annate sboccate al momento e presentate dal produttore. Un'occasione anche per visitare la tenuta e scoprirne la lunga storia, dalla prima vendemmia nel 1697.

Maso San Giorgio, Conti Bossi Fedrigotti, Via Unione 43, Rovereto (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione entro giovedì 14 settembre

Costo di partecipazione 0,00 € a persona

Info e prenotazioni: masi@masi.it, 0456-832511

Mas dei Chini

Ore 19.30, durata 3 ore

INKINO... AL TARENTINO

Viaggio fra Trentodoc e sapori dell'autunno trentino. Cena in cantina con musica in accompagnamento

Mas dei Chini, Via Bassano 3, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 70,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@masdeichini.it, 0461-8211513

www.masdeichini.it

Cenci Trentino

Ore 19.30, durata 3 ore e 30'

UN VIAGGIO NEL PASSATO, PRESENTE E FUTURO DELLE BOLLICINE TARENTODOC DI CENCI TARENTINO

I proprietari, Silvia e Valentino, vi accompagneranno in una piacevole serata alla scoperta di sei etichette Trentodoc Cenci, dal 2014 fino alle annate recenti, per concludere con una sorpresa! A ogni calice verrà abbinato un piatto creato per l'occasione!

*in collaborazione con: Sommelier Silvio Galvan, Chef Riccardo Bosco del Ristorante Bovin di Levico e Andrea Dellagiacomina della Pescheria Dellagiacomina di Borgo Valsugana

Cenci Trentino, località Ceggio 3, Castelnuovo (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 60,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@cencitrentino.it, 338-7580333 - Silvia Cenci

www.cencitrentino.it

Cantina di Riva

Ore 20.30, durata 3 ore

FRAGRANZE DI TARENTODOC

Una serata di degustazione di pregiate riserve Trentodoc Brezza Riva, e non solo, abbinata alle tipicità locali del negozio di Agraria Riva del Garda

*in collaborazione con: Antonio Garofolin, docente e sommelier ASPI

Agraria Riva del Garda, località San Nazzaro 4, Riva del Garda (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione entro giovedì 21 settembre.

*L'iscrizione alla serata può essere effettuata solamente online

Costo di partecipazione 65,00 € a persona

Info e prenotazioni: communication@agririva.it, 0464/552133 - int.3
<https://store.agririva.it/corsi-ed-eventi/>

TRENTODOC IN CANTINA

Sabato 23 settembre

Maso Nero

dalle 8.30 alle 18, durata 1 ora e 30' (ultimo ingresso alle 16.30)

ALLA SCOPERTA DI TRENTODOC MASO NERO

Visita della casa spumantistica e degustazione tre etichette Trentodoc condotta dall'enologo, per scoprire l'arte delle bollicine di montagna Maso Nero

Maso Nero, Via Stretta 2, San Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 35,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@zeni.tn.it, 0461-650456

www.zeni.tn.it

Cantina Endrizzi Elio e F.lli

Ore 9.00, durata 2 ore

TRENTODOC ALLA SCOPERTA DELLA LEGGENDA DEL BASILISCO

Visita guidata della casa spumantistica, passeggiata nei vigneti della Piana Rotaliana e visita alla sede storica, nella quale si terrà la degustazione di Trentodoc Basiliscus accompagnato da un tagliere di salumi trentini, con il racconto della leggenda del dragone e del cavaliere di Mezzocorona, dalla quale prende il nome

Cantina Endrizzi Elio e F.lli, Via Rotaliana 10, Mezzocorona (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione, almeno due giorni prima dell'evento

Costo di partecipazione 12,00 € a persona

Info e prenotazioni: endrizzivini@endrizzielio.it, 340-6624091

Revi

Ore 9.00, durata 3 ore e 30'

Yoga e natura... con un tocco di Revi!

Un'esperienza multisensoriale che si svolgerà all'aperto. Dopo una breve passeggiata ci si troverà immersi nella bellezza della natura Trentina. Qui l'evento si dividerà in due momenti separati: una lezione di Yoga (adatta a tutti, con un'insegnante certificata), seguita dal racconto del territorio e dei vigneti, con degustazione di tre Trentodoc:

l'iconico Revi Dosaggio Zero e gli Eroi: Paladino e Cavaliere Nero.

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 50,00 € a persona

Info e prenotazione: info@revispumanti.com, 0461-843155

www.revishop.it

Monfort

Ore 10.00, durata 1 ora

11 GIORNI 11 ANNI

Un viaggio nel tempo: la vita di Trentodoc dai primi giorni di fermentazione all'apertura della bottiglia dopo gli anni di affinamento

Cantine Monfort, Via Stazione 19, Lavis (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione
Costo di partecipazione 30,00 € a persona
Info e prenotazioni: info@cantinemonfort.it, 0461-246353
www.cantinemonfort.it

Ferrari Trento

Ore 10.00, durata 1 ora e 30'
L'ARTE DEL ROSATO, NEI TRENTODOC FERRARI ROSÉ
Dopo la visita alla casa spumantistica, sarà possibile vivere un'esperienza unica alla scoperta dell'arte che si cela nella creazione dei Trentodoc Ferrari Rosé: sarà possibile degustare i vini-base o mosti, composti da sole uve Pinot nero e Chardonnay, proseguendo con la linea Trentodoc Rosé di Ferrari Trento
Ferrari Trento, Via del Ponte 15, Trento (TN)
Modalità di partecipazione: Su prenotazione
Costo di partecipazione 60,00 € a persona
Info e prenotazioni: hospitality@ferraritrento.it, 0461-972331
www.ferraritrento.com

Cantina Mori Colli Zugna

Ore 10.00, durata 3 ore
#DEGUSTATRENTODOC
Visita in cantina e degustazione della linea Trentodoc Cantina Mori Colli Zugna, accompagnata da prodotti locali.
Cantina Mori Colli Zugna, località Formigher 2, SP.90 Mori (TN)
Modalità di partecipazione: Su prenotazione
Costo di partecipazione 25,00 € a persona
Info e prenotazioni: enoteca@cantinamoricollizugna.it, 0464-918154 - int.2
www.cantinamoricollizugna.it

Pravis

Ore 10.00, durata 3 ore
KIDS HARVEST LAB
Evento dedicato alle famiglie, per far scoprire ai bambini la vendemmia insieme ai genitori. Laboratorio formativo per toccare con mano la trasformazione dell'uva.
L'evento si concluderà con un momento conviviale
Pravis, località Le Biolche 1, Lasino - Madruzzo (TN)
Modalità di partecipazione: Su prenotazione entro mercoledì 20 settembre
Costo di partecipazione 17,00 € a person
Info e prenotazioni: info@pravis.it, 0461-564305

Ress

Ore 10.30, durata 1 ora e 30'
ALLA SCOPERTA DELL'AFFINAMENTO SUR LIES
Degustazioni delle basi spumante Trentodoc Ress sui lieviti
Ress, Via Roma 103, San Michele all'Adige (TN)
Modalità di partecipazione: Su prenotazione
Costo di partecipazione 25,00 € a persona
Info e prenotazioni: spumanti.ress@gmail.com, 347-8511776
www.spumantiress.it

Monfort

Ore 11.00, durata 2 ore

ILLUMINATI DALLA BELLEZZA

Brunch Trentodoc nella magica ed esclusiva cornice del Giardino dei Ciucioi

Giardino dei Ciucioi, Vicolo dei Ciucioi, Lavis (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 45,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@cantinemonfort.it, 0461-246353

www.cantinemonfort.it

Altemasi

Ore 11.00, durata 2 ore

DALLA NATURA AL CALICE: ALLA SCOPERTA DEL "FORAGING" CON ALTEMASI

TRENTODOC

Un evento per conoscere le materie prime selvatiche e spontanee del territorio e capire come possono essere valorizzate nell'arte culinaria, all'insegna della sostenibilità e della tradizione.

In degustazione tre etichette Trentodoc Altemasi che verranno abbinare ad altrettanti finger food preparati proprio con questi ingredienti

Maso Toresella, Via Toresella 2, Sarche di Calavino (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione entro lunedì 18 settembre

Costo di partecipazione 15,00 € a persona

Info e prenotazioni: m.folgheraiter@cavit.it, 0461-381779

www.altemasi.it

Ferrari Trento

Ore 11.00, durata 3 ore

IL BELLO E IL BUONO A VILLA MARGON

Al termine della visita a Ferrari Trento, il tour prosegue, risalendo tra boschi e vigneti di montagna, alla scoperta della meravigliosa Villa Margon, residenza rinascimentale che la famiglia Lunelli ha riportato all'antico splendore.

Nel salone centrale della Villa, un ospite speciale condurrà una degustazione di millesimati selezionati da Ferrari Trento

Villa Margon, Via Margone, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 140,00 € a persona

Info e prenotazioni: hospitality@ferraritrento.it, 0461-972331

www.ferraritrento.com

Ferrari Trento

Ore 12.00, durata 1 ora e 30'

L'ARTE DEL ROSATO, NEI TRENTODOC FERRARI ROSÉ

Dopo la visita alla casa spumantistica, sarà possibile vivere un'esperienza unica alla scoperta dell'arte che si cela nella creazione dei Trentodoc Ferrari Rosé: sarà possibile degustare i vini-base o mosti, composti da sole uve Pinot nero e Chardonnay,

proseguendo con la linea Trentodoc Rosé di Ferrari Trento

Ferrari Trento, Via del Ponte 15, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 60,00 € a persona

Info e prenotazioni: hospitality@ferraritrento.it, 0461-972331

www.ferraritrento.com

Madonna delle Vittorie

Ore 12.30, durata 2 ore e 30'

IL PESCE DI LAGO INCONTRA TRENTODOC

Un coinvolgente pranzo con menù a base di pesce di lago, accompagnato a tutto pasto dai Trentodoc Madonna delle Vittorie

Madonna delle Vittorie, Via Linfano 8, Arco (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione, almeno due giorni prima dell'evento

Costo di partecipazione 70,00 € a persona

Info e prenotazioni: agritur@madonnadellevittorie.it, 0464-505432 - Manzi Paolo

www.madonnadellevittorie.it

Ferrari Trento

Ore 14.00, durata 1 ora e 30'

L'ARTE DEL ROSATO, NEI TRENTODOC FERRARI ROSÉ

Dopo la visita alla casa spumantistica, sarà possibile vivere un'esperienza unica alla scoperta dell'arte che si cela nella creazione dei Trentodoc Ferrari Rosé: sarà possibile degustare i vini-base o mosti, composti da sole uve Pinot nero e Chardonnay,

proseguendo con la linea Trentodoc Rosé di Ferrari Trento

Ferrari Trento, Via del Ponte 15, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 60,00 € a persona

Info e prenotazioni: hospitality@ferraritrento.it, 0461-972331

www.ferraritrento.com

Spagnolli Spumanti

Ore 14.00, durata 4 ore

DISIÒ: GENESI DEL BLANC DE NOIRS

Presente, futuro e passato di Trentodoc Disio Blanc de Noirs: visita al vigneto, processo di vinificazione del Pinot nero con degustazione vini base e vecchie riserve provenienti dall'archivio storico

Spagnolli Spumanti, frazione Covelo 115, Cimone (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 40,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@spagnollispumanti.it, 346-0120817

Ress

Ore 14.30, durata 1 ora e 30'

ALLA SCOPERTA DELL'AFFINAMENTO SUR LIES

Degustazioni delle basi spumante Trentodoc Ress sui lieviti

Ress, Via Roma 103, San Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 25,00 € a persona

Info e prenotazioni: spumanti.ress@gmail.com, 347-8511776

www.spumantiress.it

Cantina Endrizzi Elio e F.lli

Ore 14.30, durata 2 ore

TRENTODOC ALLA SCOPERTA DELLA LEGGENDA DEL BASILISCO

Visita guidata della casa spumantistica, passeggiata nei vigneti della Piana Rotaliana e visita alla sede storica, nella quale si terrà la degustazione di Trentodoc Basiliscus accompagnato da un tagliere di salumi trentini, con il racconto della leggenda del dragone e del cavaliere di Mezzocorona, dalla quale prende il nome.

Cantina Endrizzi Elio e F.lli, Via Rotaliana 10, Mezzocorona (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione, almeno due giorni prima dell'evento

Costo di partecipazione 12,00 € a persona

Info e prenotazioni: endrizzivini@endrizzielio.it, 340-6624091

Cembra Cantina di Montagna

Ore 14.30, durata 2 ore

I SENTIERI DELL' ORO ROSSO

Trekking nei vigneti della Valle di Cembra alla scoperta della viticoltura eroica di montagna e degustazione in cantina di Trentodoc Oro Rosso Riserva.

*si consiglia abbigliamento adeguato al trekking

Cembra Cantina di Montagna e vigneti dei Soci, Viale IV Novembre 72, Cembra Lisignago (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 20,00 € a persona

Info e prenotazioni: lavis.vinoteca@la-vis.com, 0461-440150, 348/8903751 - Rosario Pilati

Fondazione Edmund Mach

Ore 15.00, durata 1 ora e 30'

VISITA IN CANTINA E DEGUSTAZIONE TRENTODOC

Degustazione di Trentodoc Mach Riserva del Fondatore 2019, Trentodoc Mach Nuar 2018 e Trentodoc Mach Rosé, in abbinamento a piatti della tradizione trentina, prodotti e cucinati dagli studenti della Fondazione Mach

Fondazione Edmund Mach, Via E. Mach 1, San Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 15,00 € a persona

Info e prenotazioni: cantina@fmach.it, 0461/615252

Pisoni F.lli

Ore 16.00, durata 1 ora

TRENTODOC E PIZZA, ARTIGIANI DEL GUSTO

L'ospite verrà accompagnato in una visita della casa spumantistica che comprende: la grotta scavata nella roccia, nella quale avviene la presa di spuma e la storica cantina asburgica, dove avviene la fase di remuage e sboccatura. A seguire, aperitivo con calice Trentodoc Pisoni e pizza.

*in collaborazione con: Pizzeria Lavagna

Pisoni F.lli, Via S. Siro 7/a, Pergolese (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 10,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@pisoni.it, 0461-564106

www.pisoni.it

Ferrari Trento

Ore 16.00, durata 1 ora e 30'

L'ARTE DEL ROSATO, NEI TRENTODOC FERRARI ROSÉ

Dopo la visita alla casa spumantistica, sarà possibile vivere un'esperienza unica alla scoperta dell'arte che si cela nella creazione dei Trentodoc Ferrari Rosé: sarà possibile degustare i vini-base o mosti, composti da sole uve Pinot nero e Chardonnay, proseguendo con la linea Trentodoc Rosé di Ferrari Trento

Ferrari Trento, Via del Ponte 15, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 60,00 € a persona

Info e prenotazioni: hospitality@ferraritrento.it, 0461-972331

www.ferraritrento.com

Altemasi

Ore 16.00, durata 2 ore

DALLA NATURA AL CALICE: ALLA SCOPERTA DEL "FORAGING" CON ALTEMASI TRENTODOC

Un evento per conoscere le materie prime selvatiche e spontanee del territorio e capire come possono essere valorizzate nell'arte culinaria, all'insegna della sostenibilità e della tradizione.

In degustazione tre etichette di Trentodoc Altemasi che verranno abbinate ad altrettanti finger food preparati proprio con questi ingredienti

Maso Toresella, Via Toresella 2, Sarche di Calavino (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione entro lunedì 18 settembre

Costo di partecipazione 15,00 € a persona

Info e prenotazioni: m.folgheraiter@cavit.it, 0461-381779

www.altemasi.it

Letrari

Ore 16.00, durata 3 ore

TRENTODOC BLACK AND WHITE

Degustazione delle Riserve Quore Trentodoc "Blanc de Noirs & Blanc de Blancs", alla scoperta delle differenze sensoriali e di abbinamento nel nuovo e rilassante wine garden aziendale.

*in caso di maltempo l'evento si svolgerà all'interno della cantina

Letrari, Via Monte Baldo 13/15, Rovereto (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione entro mercoledì 20 settembre

Costo di partecipazione 45,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@letrari.it, 0464-480200

www.letrari.it

Mittestainer

Ore 16.00, durata 3 ore

BOLLICINE A BORDO PISCINA

Aperitivo a bordo piscina con Trentodoc Mirì e prodotti tipici trentini

Maso Mirì, Via dei Pomari 41, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@masomiri.it, 334-6819971

Monfort

Ore 17.00, durata 1 ora

11 GIORNI 11 ANNI

Un viaggio nel tempo: la vita di Trentodoc dai primi giorni di fermentazione all'apertura della bottiglia dopo gli anni di affinamento

Cantine Monfort, Via Stazione 19, Lavis (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@cantinemonfort.it, 0461-246353

www.cantinemonfort.it

Pisoni F.lli

Ore 17.00, durata 1 ora

TRENTODOC E PIZZA, ARTIGIANI DEL GUSTO

L'ospite verrà accompagnato in una visita della casa spumantistica che comprende: la grotta scavata nella roccia, nella quale avviene la presa di spuma e la storica cantina asburgica, dove avviene la fase di remuage e sboccatura. A seguire, aperitivo con calice Trentodoc Pisoni e pizza.

*in collaborazione con: Pizzeria Lavagna

Pisoni F.lli, Via S. Siro 7/a, Pergolese (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 10,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@pisoni.it, 0461-564106

www.pisoni.it

De Vigili

Ore 17.00, durata 2 ore

ART(E) IN VIGNA

Percorso artistico tra i vigneti De Vigili con aperitivo Trentodoc e finger food a base di prodotti del territorio

* in caso di mal tempo l'evento si svolgerà all'interno (10/15 posti max)

De Vigili, Via Molini 28, Mezzolombardo (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 50,00 € a persona

Info e prenotazioni: matteo@cantinadevigili.it, 333-2633284 - Matteo Casagrandi,

ordini@devigiligroup.it

349/0567061 - Riccardo Cassata

Cantina Salim

Ore 17.00, durata 4 ore

SALIM A TUTTO SENSO

Panorami, profumi, consistenze, sapori, suoni, in un percorso sensoriale alla scoperta della cantina e del suo maso.

Passeggiata fra le pergole del maso e workshop "dall'uva alla bottiglia" per grandi e piccini. A seguire cena con Trentodoc Salim in abbinamento ai sapori della tradizione trentina e per concludere, sarà possibile ammirare le stelle con il telescopio

Cantina Salim, località Salim 1, Drena (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: masosalimaziendagricola@gmail.com, 335-7193924



www.cantinasalim.it

Ress

Ore 17.30, durata 1 ora e 30'

ALLA SCOPERTA DELL'AFFINAMENTO SUR LIES

Degustazioni delle basi spumante Trentodoc Ress sui lieviti

Ress, Via Roma 103, San Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 25,00 € a persona

Info e prenotazioni: spumanti.ress@gmail.com, 347-8511776

www.spumantiress.it

Pisoni F.lli

Ore 18.00, durata 1 ora

TRENTODOC E PIZZA, ARTIGIANI DEL GUSTO

L'ospite verrà accompagnato in una visita della casa spumantistica che comprende: la grotta scavata nella roccia, nella quale avviene la presa di spuma e la storica cantina asburgica, dove avviene la fase di remuage e sboccatura. A seguire, aperitivo con calice Trentodoc Pisoni e pizza.

*in collaborazione con: Pizzeria Lavagna

Pisoni F.lli, Via S. Siro 7/a, Pergolese (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 10,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@pisoni.it, 0461-564106

www.pisoni.it

Viticoltori in Avio

Ore 18.00, durata 4 ore (aperitivo, visita al Castello alle ore 19, alle ore 20 ritrovo e cena presso la locanda "Al Castello")

TRENTODOC SARNIS INCONTRA IL CASTELLO DI AVIO

Aperitivo, visita guidata del magnifico Castello di Avio e cena in locanda, accompagnata da Trentodoc di Viticoltori in Avio.

*in collaborazione con: FAI Fondo per l'Ambiente Italiano, Locanda Al Castello

Castello di Avio, Via al Castello Sabbionara d, Avio (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 48,00 € a persona

Info e prenotazioni: puntovendita@viticoltoriinavio.it, 0464-687689

www.viticoltoriinavio.it

Cesarini Sforza Spumanti

Ore 18.30, durata 3 ore

TRENTODOC E SFUMATURE DI PINOT NERO

Cucina di montagna in abbinamento alle diverse variazioni di Pinot nero di Trentodoc

Cesarini Sforza Spumanti, nelle versioni Rosé e Blanc de Noirs

in collaborazione con: Chef Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin di Cavalese

Cesarini Sforza Spumanti, Via Stella 9, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 90,00 € a persona

Info e prenotazioni: nicole.melis@glv.trento.it, 0461-382265

www.cesarinisforza.com

Cantina d'Isera

Ore 19.00, durata 2 ore

APERITIVO SUI LIEVITI

Aperitivo musicale in abbinamento alla linea Trentodoc ISERA 907 ancora sui lieviti, con sboccatura à la volée

Cantina d'Isera, Via al Ponte 1, Isera (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: vinoteca@cantinaisera.it, 0464-433795 int.4

Cantina Toblino

Ore 19.00, durata 2 ore

BOLLICINE IN HOSTERIA TOBLINO

Trentodoc Antares incontra a tavola i prodotti del cuore del Trentino...

Hosteria Toblino, Via Garda 3, Madruzzo (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 80,00 € a persona

Info e prenotazioni: hosteria@toblino.it, 0461-561113

Rotari

Ore 19.00, durata 4 ore

UN NUOVO CLASSICO

Serata spumeggiante di svaghi e sorrisi senza fine. Aperitivo, abbinamenti, musica e divertissement

Rotari, Via Tonale 110, San Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 40,00 € a persona

Info e prenotazioni: visite@mezzacorona.it, 0461-616300 int.1

Valentini di Weinfeld

Ore 20.00, durata 3 ore

FOOD & SPARKLES

Cena a tema Trentodoc: un menù ispirato alle bollicine di montagna di Valentini di Weinfeld

Valentini di Weinfeld, Via Per Brancolino 4, Nogaredo (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 60,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@valentini-trentodoc.it, 0464-498025

TRENTODOC IN CANTINA

Domenica 24 settembre

Cantina Endrizzi Elio e F.lli

Ore 9.00, durata 2 ore

TRENTODOC ALLA SCOPERTA DELLA LEGGENDA DEL BASILISCO

Visita guidata della casa spumantistica, passeggiata nei vigneti della Piana Rotaliana e

visita alla sede storica, nella quale si terrà la degustazione di Trentodoc Basiliscus accompagnato da un tagliere di salumi trentini, con il racconto della leggenda del dragone e del cavaliere di Mezzocorona, dalla quale prende il nome

Cantina Endrizzi Elio e F.lli, Via Rotaliana 10, Mezzocorona (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione, almeno due giorni prima dell'evento

Costo di partecipazione 12,00 € a persona

Info e prenotazione: endrizzivini@endrizzielio.it, 340-6624091

Borgo dei Posseri

dalle 9 alle 18, durata 3 ore (ultimo ingresso alle 15)

ENOTOUR "LA BOLLICINA CHE PARLA"

Enotour "la bollicina che parla" è una degustazione multisensoriale: dotati di calice e cestino gastronomico, potrete vivere le bollicine di montagna dell'azienda Borgo dei Posseri in un angolo di paradiso Trentino, tra radure, boschi e masi che le vedono nascere

Borgo dei Posseri, località Pozzo Basso 1, Ala (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 50,00 € a persona (bambini non paganti)

Info e prenotazione: enotour@borgodeiposseri.com, 328-8694074

Tonini Viticoltori in Isera

dalle 10 alle 17.30, durata 30' (ultimo ingresso alle 17)

RACCONTI DI VENDEMMIA

Degustazione Trentodoc nel cortile di casa Tonini, con musica e racconti di vendemmia

Tonini Viticoltori in Isera, Via A. Rosmini 8, frazione Folaso - Isera (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 20,00 € a persona

Info e prenotazione: info@toniniwine.it, 340-4991043

Monfort

Ore 10, durata 1 ora

11 GIORNI 11 ANNI

Un viaggio nel tempo: la vita di Trentodoc dai primi giorni di fermentazione all'apertura della bottiglia dopo gli anni di affinamento

Cantine Monfort, Via Stazione 19, Lavis (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 30,00 € a persona

Info e prenotazione: info@cantinemonfort.it, 0461-246353

San Michael

Ore 10, durata 1 ora e 30'

LE NOSTRE RISERVE

Degustazione guidata di quattro annate Trentodoc San Michael Riserva

San Michael, Via Roma 58, San Michele all'Adige

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 25,00 € a persona

Info e prenotazione: info@spumante-sanmichael.it, 333-9300321

Ferrari Trento

Ore 10, durata 1 ora e 30'

L'ARTE DEL ROSATO, NEI TRENTODOC FERRARI ROSÉ

Dopo la visita alla casa spumantistica, sarà possibile vivere un'esperienza unica alla scoperta dell'arte che si cela nella creazione dei Trentodoc Ferrari Rosé: sarà possibile degustare i vini-base o mosti, composti da sole uve Pinot nero e Chardonnay,

proseguendo con la linea Trentodoc Rosé di Ferrari Trento

Ferrari Trento, Via del Ponte 15, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 60 € a persona

Info e prenotazione: hospitality@ferraritrento.it, 0461-972331

Revi

Ore 10, durata 2 ore e 30'

REVI DOSAGGIO ZERO EXPERIENCE

Percorso di degustazione nelle varie fasi di evoluzione di Revi Dosaggio Zero.

Imparando a sboccare à la volée, si degusterà Trentodoc nelle diverse fasi di affinamento: sui lieviti appena sboccato, nella versione classica e in evoluzione a 2 anni dalla sboccatura.

Revi, Via Florida 10, Aldeno (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 35,00 € a persona

Info e prenotazione: info@revispumanti.com, 0461-843155

Ress

Ore 10.30, durata 1 ora e 30'

ALLA SCOPERTA DELL'AFFINAMENTO SUR LIES

Degustazioni delle basi spumante Trentodoc Ress sui lieviti

Ress, Via Roma 103, San Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 25,00 € a persona

Info e prenotazione: spumanti.ress@gmail.com, 347-8511776

Ferrari Trento

Ore 11, durata 3 ore

IL BELLO E IL BUONO A VILLA MARGON

Al termine della visita alle cantine Ferrari Trento, il tour prosegue, risalendo tra boschi e vigneti di montagna, alla scoperta della meravigliosa Villa Margon, residenza rinascimentale che la famiglia Lunelli ha riportato all'antico splendore. Nel salone centrale della Villa, un ospite speciale condurrà una degustazione di annate storiche Trentodoc Ferrari Trento.

Ferrari Trento, Via del Ponte 15, Trento (TN)

Villa Margon, Via Margone, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 140,00 € a persona

Info e prenotazione: hospitality@ferraritrento.it, 0461-972331

Maso Martis

Ore 11.00, durata 4 ore

INTRECCI

Le bollicine Trentodoc Maso Martis sposano la pasta, per un aperitivo davvero DOC!

*in collaborazione con: Pastificio Felicetti e Chef Cristiano Tomei

Maso Martis, Via dell'Albera 52, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 25,00 € a persona

Info e prenotazione: visit@masomartis.it, 0461-821057

Ferrari Trento

Ore 12.00, durata 1 ora e 30'

L'ARTE DEL ROSATO, NEI TRENTODOC FERRARI ROSÉ

Dopo la visita alla casa spumantistica, sarà possibile vivere un'esperienza unica alla scoperta dell'arte che si cela nella creazione dei Trentodoc Ferrari Rosé: sarà possibile degustare i vini-base o mosti, composti da sole uve Pinot nero e Chardonnay,

proseguendo con la linea Trentodoc Rosé di Ferrari Trento

Ferrari Trento, Via del Ponte 15, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 60,00 € a persona

Info e prenotazione: hospitality@ferraritrento.it, 0461-972331

Madonna delle Vittorie

Ore 12.30, durata 2 ore e 30'

IL PESCE DI LAGO INCONTRA TRENTODOC

Un coinvolgente pranzo con menù a base di pesce di lago, accompagnato a tutto pasto dai Trentodoc Madonna delle Vittorie

Madonna delle Vittorie, Via Linfano 8, Arco (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione, almeno due giorni prima dell'evento

Costo di partecipazione 70,00 € a persona

Info e prenotazione: agritur@madonnadellevittorie.it, 0464-505432 - Manzi Paolo

Ferrari Trento

Ore 14.00, durata 1 ora e 30'

L'ARTE DEL ROSATO, NEI TRENTODOC FERRARI ROSÉ

Dopo la visita alla casa spumantistica, sarà possibile vivere un'esperienza unica alla scoperta dell'arte che si cela nella creazione dei Trentodoc Ferrari Rosé: sarà possibile degustare i vini-base o mosti, composti da sole uve Pinot nero e Chardonnay,

proseguendo con la linea Trentodoc Rosé di Ferrari Trento

Ferrari Trento

Via del Ponte 15, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 60,00 € a persona

Info e prenotazione: hospitality@ferraritrento.it, 0461-972331

Endrizzi

Ore 15.00, durata 2 ore

ENDRIZZI MOVIE "DA 0 A 100 MESI DI LAVORAZIONE SUI LIEVITI"

Visita in cantina con un percorso di assaggi: partendo dalla base spumante, passando alle riserve della linea Piancastello, per concludere con la punta di diamante Trentodoc Masetto Privé, à la volée! Per concludere, proiezione in anteprima del docufilm sulla

Famiglia Endrici firmato dalla regista Katia Bernardi

Endrizzi, località Masetto 2, San Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 40,00 € a persona

Info e prenotazione: vinoteca@endrizzi.it, 0461-662672

Ferrari Trento

Ore 16.00, durata 1 ora e 30'

L'ARTE DEL ROSATO, NEI TRENTODOC FERRARI ROSÉ

Dopo la visita alla casa spumantistica, sarà possibile vivere un'esperienza unica alla scoperta dell'arte che si cela nella creazione dei Trentodoc Ferrari Rosé: sarà possibile degustare i vini-base o mosti, composti da sole uve Pinot nero e Chardonnay, proseguendo con la linea Trentodoc Rosé di Ferrari Trento

Ferrari Trento, Via del Ponte 15, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 60,00 € a persona

Info e prenotazione: hospitality@ferraritrento.it, 0461-972331

Mittestainer

Ore 16.00, durata 3 ore

BOLLICINE A BORDO PISCINA

Aperitivo a bordo piscina con Trentodoc Miri e prodotti tipici trentini

Maso Miri, Via dei Pomari 41, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 30,00 € a persona

Info e prenotazione: info@masomiri.it, 334-6819971

Moser

Ore 16.00, durata 3 ore

MOSER SPARKLING HOURS

Aperitivo al tramonto con Trentodoc Moser.

Degustazione accompagnata da selezione di specialità mediterranee e musica dal vivo

Moser, Via Castel di Gardolo 5, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione entro venerdì 22 settembre ore 12

Costo di partecipazione 50,00 € a persona

Info e prenotazione: info@mosertrento.com, 0461-990786

Corvée

Ore 16.30, durata 3 ore

BOLLICINE E CANTI DI MONTAGNA

Degustazione guidata delle etichette Trentodoc Corvée accompagnate da canti popolari di montagna, interpretati da cori alpini

Corvée, località Bedin 1, Cembra Lisignago (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 25,00 € a persona

Info e prenotazione: info@corvee.wine, 344-0260170

Monfort

Ore 17.00, durata 1 ora

11 GIORNI 11 ANNI

Un viaggio nel tempo: la vita di Trentodoc dai primi giorni di fermentazione all'apertura della bottiglia dopo gli anni di affinamento

Cantine Monfort, Via Stazione 19, Lavis (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione
Costo di partecipazione 30,00 € a persona
Info e prenotazione: info@cantinemonfort.it, 0461-246353

Borgo dei Posseri

Ore 18.00, durata 5 ore

MUSICA E BOLLA

Aperitivo dove musica e bollicine di montagna Trentodoc Borgo dei Posseri accostano i loro mondi passionali, per vivere una serata ricca di espressività ed emozioni

Borgo dei Posseri, località Pozzo Basso 1, Ala (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 10,00 € a persona (bambini non paganti)

Info e prenotazione: eventi@borgodeiposseri.com, 328-8694074

[fonte: ufficio stampa Provincia autonoma di Trento]

[#Trentodoc 2023](#)

[#Trentodoc In Cantina](#)

20 giugno 2023



Cosa ne pensi?

0 risposte



Approvo



Divertente



Sorpreso



Arrabbiato



Triste

0 Commenti

1 Accedi ▼

ENTRA CON

O REGISTRATI SU DISQUS ?



Nome

• Condividi

Migliori Più recenti Più vecchi

Commenta per primo.

Iscriviti Privacy Non vendere i miei dati

DISQUS

Home
Cronaca
Attualità

Cultura e Spettacoli
Salute e Benessere

Sport
Foto

Necrologie su l'Adige
Traffico



Categoria news: LANCIO D'AGENZIA



PAT * TRENTODOC FESTIVAL: ZANOTELLI E FAILONI, « ESPERIENZA VOLANO DELL'ENOTURISMO, COINVOLGERÀ OSPITI E RESIDENTI »

[E-mail](#) [Stampa](#)

[Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#)

15.50 - martedì 20 giugno 2023

Al Castello del Buonconsiglio svelato l'evento glamour autunnale. Failoni: "Coinvolgerà ospiti e residenti". Trentodoc Festival, Zanotelli: "Esperienza volano dell'enoturismo". Brindisi e bollicine per un festival diffuso sul territorio di produzione. Dal 22 al 24 settembre Trentodoc si racconta per farsi accogliere con sempre maggiore consapevolezza dai palati di estimatori e grande pubblico. "Dimostriamo con questo evento la vicinanza fattiva del Trentino verso le produzioni di eccellenza del territorio. Il Festival è il giusto riconoscimento per l'intenso lavoro degli agricoltori, delle cantine e delle case spumantistiche che portano il nome della nostra terra sui palcoscenici trentini, nazionali e internazionali più importanti: celebriamo dunque il Trentodoc, con l'obiettivo di fare il botto anche in occasione di questa seconda edizione, il prossimo autunno, dopo il grande successo dello scorso anno, con 6.000 partecipanti, di cui 4.000 nelle cantine" sono state le parole dell'assessore provinciale all'agricoltura Giulia Zanotelli, in occasione della presentazione ufficiale della kermesse – condotta dal responsabile dell'Ufficio stampa Giampaolo Pedrotti – nella splendida cornice della Sala Marangonerie del Castello del Buonconsiglio. Con 13 milioni di bottiglie vendute nel 2022 (pari a +7% rispetto all'anno precedente) prosegue il processo di crescita di Trentodoc (più 50% in 10 anni). "Intendiamo così dare un ulteriore impulso allo sviluppo del settore vitivinicolo: con la sua orografia particolare che in ogni distretto dà vita ad un prodotto unico e irripetibile, il Trentino accoglierà appassionati e non solo che quassù, all'ombra delle Dolomiti, scopriranno i luoghi in cui nascono bollicine inimitabili" ha aggiunto l'assessore Zanotelli, che ha concluso: "L'Amministrazione provinciale crede nella valorizzazione dell'enoturismo e continuerà a operare per favorire il connubio tra vino (sinonimo di arte e cultura) e ospitalità".

CERCA NEL SITO

Cerca ...



FIBRA ULTRA VELOCE FINO A 2.5 Gbit/s



4x4 è la soluzione ideale per chi cerca un investimento sicuro e flessibile, con un rendimento medio lordo oltre il 4%.

CASSA DI TRENTO
BANCHE COOPERATIVE ITALIANE

IN BANCA COME VUOI TU IN BANK

CASSE RURALI TARENTINE



L'assessore provinciale al turismo e commercio, Roberto Failoni, ha posto l'accento sull'importanza di celebrare un prodotto amato dai trentini e dagli ospiti che scelgono città e valli per le loro vacanze: "Anche questo Festival, nato lo scorso anno, guarda sia alle persone del posto sia a chi ci viene a trovare da lontano, offrendo un'importante visibilità a questo prodotto di eccellenza. Sono convinto che questa sarà l'ennesima vittoria del nostro territorio e di tutti gli attori che consentiranno ai visitatori di vivere un'esperienza autentica, a contatto con chi il Trentino lo vive e lo fa crescere". Un grazie speciale è stato dunque rivolto a Matteo Lunelli di Cantine Ferrari: "Avete fatto da apripista e rappresentate un traino importante per l'intero settore enologico" ha detto Failoni.

Il Trentodoc – lo ricordiamo – è un'eccellenza che nasce nei vigneti che fanno da corona alla città di Trento, rappresentata all'evento di presentazione dal sindaco Franco Ianeselli e nelle diverse realtà agricole che rendono così speciale il territorio trentino, come ha evidenziato l'assessore del Consiglio delle autonomie locali con delega all'agricoltura, Daniele Biada. Ianeselli ha parlato dell'importante connubio tra bellezza, cultura e socialità, oltre che del rapporto tra città e territori e della fondamentale collaborazione tra istituzioni e operatori economici. Il primo cittadino di Campodenno, Biada ha invece messo in luce il traino rappresentato dal Festival per tutti i prodotti tipici locali: la crescita del Trentodoc favorisce anche lo sviluppo dei comuni.

Come ha ricordato il presidente dell'Istituto Trento Doc Enrico Zanoni, la prima edizione del Festival dedicato alle bollicine di montagna "ha evidenziato risultati di affluenza e partecipazione alle degustazioni e agli eventi organizzati dai nostri associati, superiori alle nostre migliori aspettative. Questi risultati hanno, da un lato contribuito e dall'altro confermato, la crescente notorietà e reputazione della spumantistica Trentodoc, come suggellato dai dati di vendita certificati dal nostro osservatorio. La nuova edizione conferma dunque un programma ampio e ricco che coprirà i diversi aspetti della nostra produzione e, soprattutto, vedrà un ancor maggiore impegno e coinvolgimento degli associati all'Istituto Trento Doc testimoniato dal numero di eventi organizzati in Cantina, che passeranno dai 37 della precedente edizione ai 76 di questa". Secondo il vicepresidente del Consorzio Vini del Trentino, Goffredo Pasolli è fondamentale continuare a lavorare con l'obiettivo di tutelare e promuovere le denominazioni di origine, la cui qualità è garantita dai produttori.

Per Maurizio Rossini, amministratore delegato di Trentino Marketing, "il Festival si propone di definire un racconto, a più voci e in equilibrio tra la leggerezza e l'approfondimento culturale, dedicato ad un prodotto, lo spumante Trentodoc, che come mai negli anni più recenti, ha rappresentato e dato prestigio all'intero Trentino, soprattutto a livello internazionale. Dentro le bollicine di montagna e il marchio che le rappresenta si ritrovano i valori identitari di questo territorio che custodisce le tradizioni, tutela la biodiversità e costituisce un ottimo esempio di montagna coltivata e vissuta, un distretto enoturistico di assoluto valore che è stato costruito grazie all'impegno di quanti, ogni giorno si impegnano a garantire l'armonia tra uomo, natura e paesaggio".

Luciano Ferraro, vice direttore di Corriere della Sera e direttore del comitato scientifico della kermesse ha ricordato come Corriere della Sera del gruppo Cairo Rcs Media – azienda editoriale leader in Italia – si sia completamente trasformato negli ultimi anni rafforzandosi nel digitale, nella divulgazione e negli eventi "perché siamo convinti che il Trentodoc è punto di riferimento, una locomotiva per l'economia di questa parte del Nordest". "Un settore – ha aggiunto – che ha avuto una crescita poderosa negli ultimi anni e che rappresenta un traino anche per la cultura, il turismo. Questa eccellenza, che attraversa il mondo, aveva bisogno di essere raccontata e celebrata in città, attraverso un appuntamento fisso che parla ai trentini e tutte le persone da fuori. Ecco perché abbiamo deciso di collaborare al Trentodoc Festival, pronto a tornare in un'edizione ancora più ricca, con due focus tematici, salute e clima, e la parte di l'accoglienza nelle cantine maggiormente valorizzata".





Tra le anticipazioni nel programma citate da Ferraro la presenza come ospiti di Attilio Giacosa, direttore di gastroenterologia all'ospedale di Monza, esperto di vino e nutrizione, Federico Grom, co-fondatore dei gelati Grom, che ha investito sul vino avviando una cantina nelle Langhe, Josè Rallo, ad di Donnafugata, voce della quinta generazione della cantina siciliana molto attenta anche sul tema ambientale. Poi Federico Veronesi, giovane imprenditore del settore, assieme a Lamberto Frescobaldi, dell'omonima famiglia toscana e presidente di Unione italiana vini, a Marisa Allegrini, "l'ambasciatrice" dell'Amarone della Valpolicella, e a Gelasio Gaetani d'Aragona che è "il dandy" dell'enologia e creatore di cantine. Spazio inoltre a cultura, comicità e spettacolo con Lorenza Ghinelli, finalista del premio Strega con il libro "La colpa", Caterina Guzzanti, Gialappa's band e il cantante Diodato.

///

Festival del 22-24 settembre, l'Istituto Trento Doc propone un calendario di oltre settanta appuntamenti nei luoghi di produzione del metodo classico

Trentodoc in Cantina, brindisi ed eventi a cura delle case spumantistiche



Trento e Valle dell'Adige, Rovereto e Vallagarina, Valle dei Laghi e Alto Garda, Valsugana, Val di Cembra e Piana Rotaliana: la scoperta dei sei distretti di produzione delle bollicine di montagna è al centro di "Trentodoc in Cantina", che propone un programma di itinerari ed eventi diffusi su tutto il territorio trentino, pensato per consentire agli appassionati di visitare e vivere le case spumantistiche associate all'Istituto Trento Doc. L'iniziativa è compresa all'interno del palinsesto del Trentodoc Festival in programma dal 22 al 24 settembre. Per personalizzare la propria esperienza nei giorni della manifestazione, è disponibile – oltre al sito trentodocfestival.it – l'App Trentodoc che permette di consultare i dettagli di orari e modalità di prenotazione di tutti gli appuntamenti, leggere le schede delle case spumantistiche e di ogni Trentodoc in mescita, ma anche – nella sezione itinerari – effettuare una visita e completarla con oltre 200 punti di interesse naturalistico, culturale, sportivo ed enogastronomico.

Il calendario "Trentodoc in Cantina" prevede attività come degustazioni di nuove annate, occasioni di convivialità in cantina, picnic in vigna con il produttore, passeggiate all'aria aperta, performance di musica e momenti di intrattenimento.

Esperienze enogastronomiche.

Non mancano gli eventi di enogastronomia in abbinamento alle bollicine di montagna: dal brunch di **Monfort** nella splendida cornice del Giardino dei Ciucioi

A22 Autostrada del Brennero SpA
Brennerautobahn AG

**Info viabilità
previsioni traffico
e webcam 24/7**

CLICCA QUI

NEW

A22 SU TELEGRAM

Scegli le informazioni che vuoi ricevere e viaggia senza pensieri

Telegram @autostradaA22Bot

Più serenità in viaggio

Bluetti EB3A
268Wh | 600W | LiFePO4 | 200W Solare

piccolo Ma Potente

299€ 399€

CABI
BROKER DI ASSICURAZIONI DAL 1980

for unmanned vehicles

**CASSE RURALI
TRENTINE**

SCOPRI DI PIÙ

FOTO AEREE
HIGH RESOLUTION



**PROVA
GRATUITA** **15**
GIORNI

**ABBONATI, SFOGLIA E...
RELAX!**

tm
trentinomese

www.tm-online.it

(sabato 23 settembre) al menù a base di cucina di montagna dello chef Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin* di Cavalese accompagnato da diverse variazioni di Trentodoc, organizzato da **Cesarini Sforza Spumanti** (sabato 23 settembre).

Altemasi propone una degustazione Trentodoc in abbinamento ad alcune preparazioni con erbe spontanee e selvatiche (sabato 23 settembre), all'interno di Maso Toresella.

S'ispira alle bollicine di montagna il pranzo di **Fondazione Edmund Mach**, preparato dagli allievi della scuola (venerdì 22 e sabato 23 settembre), e di

Bellaveder (venerdì 22 settembre), dove il menù è studiato, realizzato e servito dagli studenti del Centro di Formazione Professionale Enaip Alberghiero e Ristorazione di Ossana.

Tra le varie alternative per la cena, **Valentini di Weinfeld** (sabato 23 settembre) organizza "Food & Sparkles" per un pasto a tema Trentodoc, **Cenci Trentino** presenta un percorso di assaggi alla scoperta di sei diverse etichette da degustare insieme ai piatti degli chef Riccardo Bosco del Ristorante Bovin di Levico e Andrea Dellagiacomina della Pescheria Dellagiacomina di Borgo Valsugana (venerdì 22 settembre), **Conti Bossi Fedrigotti** seleziona per ogni portata una diversa annata, introdotta dal produttore (venerdì 22 settembre).

Trentodoc può essere servito a tutto pasto e, per questo, in calendario, compaiono le soluzioni più diverse in tema di abbinamenti: dai prodotti tipici del territorio – nella proposta di **Cantina Toblino** (venerdì 22 e sabato 23 settembre) e di **Cantina di Riva** (venerdì 22 settembre) – al pesce di lago per **Madonna delle Vittorie**, (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre), fino alle crudité e alle specialità mediterranee per **Moser** (domenica 24 settembre, con musica dal vivo) e per **Cantina Salizzoni** (venerdì 22 settembre). I sapori d'autunno trentino sono il fil rouge della cena organizzata da **Mas dei Chini** (venerdì 22 settembre). Il momento speciale di abbinamento nel pomeriggio è dedicato da **Pisoni F.lli** alla pizza (sabato 23 settembre) mentre l'aperitivo della domenica di **Maso Martis** comprende le interpretazioni della pasta, in collaborazione con lo chef Cristiano Tomei del ristorante L'Imbuto di Lucca e con Pastificio Felicetti (domenica 24 settembre).

Degustazioni.

La manifestazione comprende anche esperienze di approfondimento sulle bollicine di montagna come "Alla scoperta dell'affinamento sur lies" pensato da **Ress** per saperne di più della lavorazione sui lieviti (sabato 23 e domenica 24 settembre) o "Da 0 a 100 mesi di lavorazione sui lieviti", proposto da **Endrizzi** insieme alla presentazione in anteprima del docufilm sulla famiglia Endrici della regista Katia Bernardi (domenica 24 settembre). **Spagnolli Spumanti** organizza un evento per conoscere il processo di vinificazione del Pinot nero (venerdì 22 e sabato 23 settembre) e **Letrari** dedica un appuntamento alle Riserve formato magnum (venerdì 22). **Cantina Aldeno** (venerdì 22 settembre), **Maso Nero** (sabato 23 settembre) e **San Michael** (domenica 24 settembre) organizzano una verticale di diverse annate dei loro Trentodoc. Non mancano le occasioni per conoscere meglio la sboccatura: da **Cantina Furletti Gabriele**, che propone Trentodoc in degustazione prima e dopo questa pratica (venerdì 22 settembre), e da **Balter**, dove imparare la tecnica à la volée e personalizzare la propria bottiglia da portare a casa come cadeaux (venerdì 22 settembre). **Ferrari Trento** propone, infine, un approfondimento sul rosato, con degustazione dai vini-base o mosti ai Trentodoc finiti, composti da sole uve Pinot nero e Chardonnay.

All'aria aperta.

Per i viaggiatori amanti dello stare all'aria aperta, completano il calendario l'enotur di **Borgo dei Posseri** con picnic, dotati di calice e cestino gastronomico (domenica 24 settembre), la passeggiata nei vigneti della Piana Rotaliana dedicata al racconto della leggenda del dragone e del cavaliere di Mezzocorona di **Cantina Endrizzi Elio e F.lli** (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre), la visita guidata di **Ferrari Trento** che apre al pubblico Villa Margon, residenza rinascimentale di proprietà della famiglia Lunelli (sabato 23 e domenica 24 settembre). Per i più sportivi, **Revi** organizza una pratica yoga immersi nella natura (sabato 23 settembre) e **Cembra cantina di montagna** propone attività di trekking tra i vigneti della Valle di Cembra alla scoperta della viticoltura eroica di montagna





(sabato 23 settembre).

Musica e arte.

“Trentodoc in Cantina” è pensato anche **per gli appassionati di musica e arte**: **Rotari** propone una serata dal titolo “Un nuovo classico”, all’insegna di bollicine di montagna e abbinamenti, “svago e divertissement” (sabato 23 settembre), **Tonini Viticoltori in Isera** ospita nel cortile della sua cantina, racconti di vendemmia con musica (domenica 24 settembre) e **Corvée** accompagna la degustazione delle etichette Trentodoc con canti popolari di montagna, interpretati da cori alpini (domenica 24 settembre).

Fra gli appuntamenti con musica per l’aperitivo – da **Cantina Mori Colli Zugna**, per un momento di relax e musica (venerdì 22 settembre), e da **Cantina d’Isera**, dove Trentodoc è servito con sboccatura à la volée (sabato 23 settembre).

Viticoltori in Avio accoglie i winelover all’interno del magnifico Castello di Avio con una cena nella Locanda, in collaborazione con FAI Fondo per l’Ambiente italiano (sabato 23 settembre), **Cantina Sociale di Trento** sceglie l’artista Lorenza Aldrighetti come protagonista di una performance all’interno dell’enoteca ARTèCRU (venerdì 22 settembre), **De Vigili** organizza un percorso artistico tra i vigneti (sabato 23 settembre) e **Mittestainerl** l’aperitivo a bordo piscina (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre).

Anche per le famiglie.

La manifestazione è anche **a misura di famiglie**: **Pravis** apre le porte della sua cantina con il “Kids harvest lab”, attività didattica che spiega le fasi di lavorazione della vendemmia ad adulti e bambini (sabato 23 settembre), e **Cantina Salim** presenta un percorso sensoriale dal titolo “Dall’uva alla bottiglia” fra le pergole del maso pensata per persone di ogni età e seguita dalla possibilità di guardare le stelle con il telescopio (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre).

TRENTODOC IN CANTINA

Venerdì 22 settembre

Cantina Endrizzi Elio e F.Ili

Ore 9.00, durata 2 ore

TRENTODOC ALLA SCOPERTA DELLA LEGGENDA DEL BASILISCO

Visita guidata della casa spumantistica, passeggiata nei vigneti della Piana Rotaliana e visita alla sede storica, nella quale si terrà la degustazione di Trentodoc Basiliscus accompagnato da un tagliere di salumi trentini, con il racconto della leggenda del drago e del cavaliere di Mezzocorona, dalla quale prende il nome
Cantina Endrizzi Elio e F.Ili, Via Rotaliana 10, Mezzocorona (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione, almeno due giorni prima dell’evento

Costo di partecipazione 12,00 € a persona

Info e prenotazioni: endrizzivini@endrizzielio.it, 340-6624091

Madonna delle Vittorie

Ore 12.30, durata 2 ore e 30’

IL PESCE DI LAGO INCONTRA TRENTODOC

Un coinvolgente pranzo con menù a base di pesce di lago, accompagnato a tutto pasto dai Trentodoc Madonna delle Vittorie

Madonna delle Vittorie, Via Linfano 8, Arco (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione, almeno due giorni prima dell’evento

Costo di partecipazione 70,00 € a persona

Info e prenotazioni: agritur@madonnadellevittorie.it, 0464 – 505432 – Manzi Paolo

www.madonnadellevittorie.it

Bellaveder

Ore 12.30, durata 3 ore

“VECCHIE” BOLLICINE INCONTRANO UNA GIOVANE BRIGATA



BULFERETTI HOTEL
GROUP PONTEDILEGNO RESTORANTI REAL ESTATE

Gazzetta delle Valli

News dalle Valli Lombarde e Trentine



BULFERETTI HOTEL
GROUP PONTEDILEGNO RESTORANTI REAL ESTATE



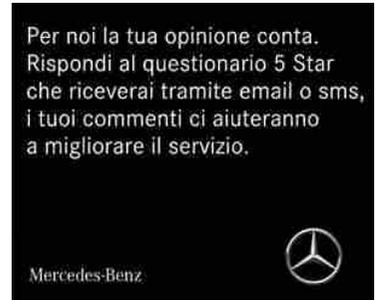
Presentato il Trentodoc Festival 2023: programma eventi e novità

martedì, 20 giugno 2023

Trento – Le bollicine di montagna tornano protagoniste di Trentodoc Festival, che dal 22 al 24 settembre 2023 andrà in scena con la sua seconda edizione. La kermesse – promossa dalla Provincia autonoma di Trento e organizzata da Istituto Trento Doc e Trentino Marketing, in collaborazione con il Corriere della Sera – porterà all'ombra del Nettuno grandi enologi, esperti e personaggi del mondo del vino, del cibo e dello spettacolo quali il cantautore Diodato e la Gialappa's Band, offrirà ad appassionati e grande pubblico la possibilità di compiere un'esperienza a tutto tondo all'insegna del buon bere con degustazioni guidate, show cooking, dibattiti, feste e altri momenti dedicati alla socialità. Senza dimenticare ovviamente le vere protagoniste di questi tre giorni di festa: le 57 cantine e case spumantistiche che accoglieranno gli ospiti con visite nei vigneti, laboratori didattici, aperitivi, cene a tema e serate musicali. Punto di riferimento del Festival è la città di Trento, con i suoi cortili, i parchi e i palazzi storici (in testa l'enoteca provinciale di Palazzo Roccabruna) ma non mancheranno gli itinerari alla scoperta dei territori di produzione e delle sue bellezze, grazie alla collaborazione delle Aziende di promozione turistica del territorio e della Strada del vino e dei sapori. E ancora: bar, ristoranti ed enoteche animeranno il lungo weekend proponendo eventi, degustazioni e menù abbinati a Trentodoc.

Trentodoc è un metodo classico sempre più apprezzato, tra i palati più raffinati e non solo. Il Festival consentirà dunque di scoprire, degustare, brindare con le bollicine di montagna, rafforzando la proposta di enoturismo e delle altre tipicità agroalimentari trentine. Tanti gli ospiti attesi per festeggiare questa eccellenza. Lo scorso anno furono coinvolti più di 4.000 partecipanti agli eventi in città e nelle case spumantistiche: per il 2023 sono stati organizzati oltre 119 appuntamenti (76 dei quali in cantina, più del doppio rispetto alla prima edizione) e sono attesi 60 personaggi illustri. Percorsi inconsueti, proposte per vivere un fine settimana autunnale dedicato alla scoperta del metodo classico trentino e delle produzioni locali sono stati

Cerca nel sito... CERCA





messi a punto per un'esperienza autentica a chi raggiungerà il Trentino dal 22 al 24 settembre.

L'Osservatorio dell'Istituto Trento Doc conferma la crescita delle bollicine di montagna anche per il 2022, sia a valore che a volume. Dopo l'impennata avvenuta nel corso del biennio 2020-2021, dovuta alla pandemia, il volume di affari del comparto ha continuato a consolidarsi, raggiungendo 13 milioni di bottiglie vendute e un fatturato complessivo di circa 180 milioni di euro.

“I dati dimostrano lo stato di ottima salute della produzione Trentodoc, che continua il suo percorso di crescita sul mercato nazionale in primis, e trova sempre più spazio in quello straniero” afferma il Presidente dell'Istituto Trento Doc, Enrico Zanoni.



La domanda di Trentodoc è incrementata complessivamente del 7%, confermando la rilevanza della denominazione che è apprezzata sempre di più sia del pubblico italiano che da quello americano e asiatico. Tra le tipologie preferite dai consumatori, in ascesa i Millesimati, che raggiungono il 12%.

Brindisi e bollicine per un festival diffuso sul territorio di produzione. Dal 22 al 24 settembre Trentodoc si racconta per farsi accogliere con sempre maggiore consapevolezza dai palati di estimatori e grande pubblico. “Dimostriamo con questo evento la vicinanza fattiva del Trentino verso le produzioni di eccellenza del territorio. Il Festival è il giusto riconoscimento per l'intenso lavoro degli agricoltori, delle cantine e delle case spumantistiche che portano il nome della nostra terra sui palcoscenici trentini, nazionali e internazionali più importanti: celebriamo dunque il Trentodoc, con l'obiettivo di fare il botto anche in occasione di questa seconda edizione, il prossimo autunno, dopo il grande successo dello scorso anno, con 6.000 partecipanti, di cui 4.000 nelle cantine” sono state le parole dell'assessore provinciale all'agricoltura Giulia Zanotelli, in occasione della presentazione ufficiale della kermesse – condotta dal responsabile dell'Ufficio stampa Giampaolo Pedrotti – nella splendida cornice della Sala Marangonerie del Castello del Buonconsiglio. Con 13 milioni di bottiglie vendute nel 2022 (pari a +7% rispetto all'anno precedente) prosegue il processo di crescita di Trentodoc (più 50% in 10 anni). “Intendiamo così dare un ulteriore impulso allo sviluppo del settore vitivinicolo: con la sua orografia particolare che in ogni distretto dà vita ad un prodotto unico e irripetibile, il Trentino accoglierà appassionati e non solo che quassù, all'ombra delle Dolomiti, scopriranno i luoghi in cui nascono bollicine inimitabili” ha aggiunto l'assessore Zanotelli, che ha concluso: “L'Amministrazione provinciale crede nella valorizzazione dell'enoturismo e continuerà a operare per favorire il connubio tra vino (sinonimo di arte e cultura) e ospitalità”. Foto @Juliet Asfatan – PAT.

L'assessore provinciale al turismo e commercio, Roberto Failoni, ha posto l'accento sull'importanza di celebrare un prodotto amato dai trentini e dagli ospiti che scelgono città e valli per le loro vacanze: “Anche questo Festival, nato lo scorso anno, guarda sia alle persone del posto sia a chi ci viene a trovare da lontano, offrendo un'importante visibilità a questo prodotto di eccellenza. Sono convinto che questa sarà l'ennesima vittoria del nostro territorio e di tutti gli attori che consentiranno ai visitatori di vivere un'esperienza autentica, a contatto con chi il Trentino lo vive e lo fa crescere”. Un grazie speciale è stato dunque rivolto a Matteo Lunelli di Cantine Ferrari: “Avete fatto da apripista e rappresentate un traino importante per l'intero settore enologico” ha detto Failoni.

Il Trentodoc – lo ricordiamo – è un'eccellenza che nasce nei vigneti che



ARCHIVIO VIDEO



fanno da corona alla città di Trento, rappresentata all'evento di presentazione dal sindaco Franco Ianeselli e nelle diverse realtà agricole che rendono così speciale il territorio trentino, come ha evidenziato l'assessore del Consiglio delle autonomie locali con delega all'agricoltura, Daniele Biada. Ianeselli ha parlato dell'importante connubio tra bellezza, cultura e socialità, oltre che del rapporto tra città e territori e della fondamentale collaborazione tra istituzioni e operatori economici. Il primo cittadino di Campodenno, Biada ha invece messo in luce il traino rappresentato dal Festival per tutti i prodotti tipici locali: la crescita del Trentodoc favorisce anche lo sviluppo dei comuni.

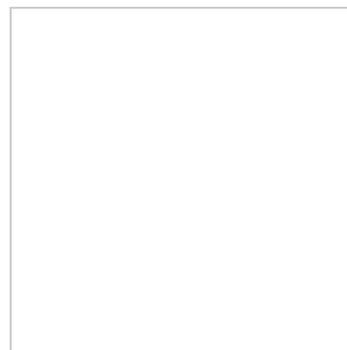
Come ha ricordato il presidente dell'Istituto Trento Doc Enrico Zanoni, la prima edizione del Festival dedicato alle bollicine di montagna "ha evidenziato risultati di affluenza e partecipazione alle degustazioni e agli eventi organizzati dai nostri associati, superiori alle nostre migliori aspettative. Questi risultati hanno, da un lato contribuito e dall'altro confermato, la crescente notorietà e reputazione della spumantistica Trentodoc, come suggellato dai dati di vendita certificati dal nostro osservatorio. La nuova edizione conferma dunque un programma ampio e ricco che coprirà i diversi aspetti della nostra produzione e, soprattutto, vedrà un ancor maggiore impegno e coinvolgimento degli associati all'Istituto Trento Doc testimoniato dal numero di eventi organizzati in Cantina, che passeranno dai 37 della precedente edizione ai 76 di questa". Secondo il vicepresidente del Consorzio Vini del Trentino, Goffredo Pasolli è fondamentale continuare a lavorare con l'obiettivo di tutelare e promuovere le denominazioni di origine, la cui qualità è garantita dai produttori.

Per Maurizio Rossini, amministratore delegato di Trentino Marketing, "il Festival si propone di definire un racconto, a più voci e in equilibrio tra la leggerezza e l'approfondimento culturale, dedicato ad un prodotto, lo spumante Trentodoc, che come mai negli anni più recenti, ha rappresentato e dato prestigio all'intero Trentino, soprattutto a livello internazionale. Dentro le bollicine di montagna e il marchio che le rappresenta si ritrovano i valori identitari di questo territorio che custodisce le tradizioni, tutela la biodiversità e costituisce un ottimo esempio di montagna coltivata e vissuta, un distretto enoturistico di assoluto valore che è stato costruito grazie all'impegno di quanti, ogni giorno si impegnano a garantire l'armonia tra uomo, natura e paesaggio".

Luciano Ferraro, vice direttore di Corriere della Sera e direttore del comitato scientifico della kermesse ha ricordato come Corriere della Sera del gruppo Cairo Rcs Media – azienda editoriale leader in Italia – si sia completamente trasformato negli ultimi anni rafforzandosi nel digitale, nella divulgazione e negli eventi "perché siamo convinti che il Trentodoc è punto di riferimento, una locomotiva per l'economia di questa parte del Nordest". "Un settore – ha aggiunto – che ha avuto una crescita poderosa negli ultimi anni e che rappresenta un traino anche per la cultura, il turismo. Questa eccellenza, che attraversa il mondo, aveva bisogno di essere raccontata e celebrata in città, attraverso un appuntamento fisso che parla ai trentini e tutte le persone da fuori. Ecco perché abbiamo deciso di collaborare al Trentodoc Festival, pronto a tornare in un'edizione ancora più ricca, con due focus tematici, salute e clima, e la parte di l'accoglienza nelle cantine maggiormente valorizzata".

Tra le anticipazioni nel programma citate da Ferraro la presenza come ospiti di Attilio Giacosa, direttore di gastroenterologia all'ospedale di Monza, esperto di vino e nutrizione, Federico Grom, co-fondatore dei gelati Grom, che ha investito sul vino avviando una cantina nelle Langhe, Josè Rallo, ad di Donnafugata, voce della quinta generazione della cantina siciliana molto attenta anche sul tema ambientale. Poi Federico Veronesi, giovane imprenditore del settore, assieme a Lamberto Frescobaldi, dell'omonima famiglia toscana e presidente di Unione italiana vini, a Marisa Allegrini,

IL METEO DELLE VALLI



AGENDA DELLE VALLI

- GIU
20
mar
2023
- 16:55 Pallanuoto TREVIGLIO, la Serie C...
 - 17:00 A Trento l'inaugurazione della V...
 - 17:00 Manifestazione annuale Bilancio ...
 - 17:30 "Boemia. Il popolo Scomparso" ap...

Visualizza Calendario. →



LINKS UTILI

- Adamello guide alpine
- Altri media
- Apricaonline
- Apt Val di Sole
- Cerca Lavoro Jooble
- Comune Dimaro
- Comune Edolo
- Comune Pejo
- Comune Ponte di Legno
- Info Fim Cisl Valle Camonica
- Infopoint Capo di Ponte
- open 2
- Parco dell'Adamello
- performance web
- Pontedilegno
- Pro Loco Capo Di Ponte
- Pro Loco Carisolo
- Pro Loco Temù
- Pro Loco Vezza D'Oglio
- Scuola Italiana Sleddog Tonale
- Terme di Pejo
- Ufficio Informazioni Turistica Campiglio e Val Rendena
- Ufficio Turistico Vermiglio



“l’ambasciatrice” dell’Amarone della Valpolicella, e a Gelasio Gaetani d’Aragona che è “il dandy” dell’enologia e creatore di cantine. Spazio inoltre a cultura, comicità e spettacolo con Lorenza Ghinelli, finalista del premio Strega con il libro “La colpa”, Caterina Guzzanti, Gialappa’s band e il cantante Diodato.

Trentodoc in cantina

All’interno del programma del Festival, da non perdere gli appuntamenti inseriti in “Trentodoc in Cantina”: ben 41 case spumantistiche associate all’Istituto accoglieranno infatti gli ospiti durante le tre giornate con 76 concerti, reading, incontri e mostre.

Wine talk

Moderate da Luciano Ferraro, Vice Direttore di Corriere della Sera, una serie di conversazioni su temi di attualità legati al mondo del vino e del Trentodoc, spaziando dalla produzione, alla filiera, dalla comunicazione alla sostenibilità. I temi che saranno affrontati spaziano dalle sfide enologiche dettate dal clima a quelle della comunicazione, dalla tutela all’accoglienza, fino ai percorsi del vino dedicati alla generazione Z e ai Millennials.

Cooking tales

Un viaggio tra i temi che legano la cucina ed il territorio per portare gli ospiti alla scoperta di curiosità che riescono a valorizzare il mondo Trentodoc. Diversi show cooking che vedranno il coinvolgimento di prestigiosi chef trentini e nazionali per raccontare il connubio dello spumante metodo classico Trentodoc con la cucina gourmet. Tra gli appuntamenti in calendario, promossi dai ristoratori e dalle eccellenze produttive del Trentino spiccano i segreti della montagna, con la cucina d’alpeggio e in alta quota; l’abbinamento tra pizza e bollicine; le mille declinazioni della pasta e le qualità dell’olio, il valore aggiunto per un piatto speciale.

Sparkling stories

Il mondo della cultura e dell’arte, visti dagli occhi dei suoi protagonisti che racconteranno il loro pensiero e le loro affinità con Trentodoc. Tra gli altri, ecco dunque “Il brivido dell’immaginario” con la scrittrice Lorenza Ghinelli; “La vita con spirito” con Caterina Guzzanti; “L’ironia è un gioco di squadra” con i conduttori televisivi comici della Gialappa’s Band e in chiusura del Festival “Una voce dentro l’anima” che vedrà protagonista il cantautore Diodato.

Trentodoc tasting

Durante le tre giornate di festival, gli esperti guideranno 16 degustazioni tematiche per scoprire Trentodoc con le sue tante declinazioni e sfaccettature, per scoprire l’entusiasmante mondo delle bollicine di montagna. Gli appuntamenti saranno condotti dai sei ultimi migliori sommelier di Italia dell’Associazione Italiana Sommelier, con la novità del coinvolgimento di Essi Avellan, Master of Wine, che condurrà le degustazioni in inglese.

Trentodoc in Cantina, brindisi ed eventi a cura delle case spumantistiche

Trento e Valle dell’Adige, Rovereto e Vallagarina, Valle dei Laghi e Alto Garda, Valsugana, Val di Cembra e Piana Rotaliana: la scoperta dei sei distretti di produzione delle bollicine di montagna è al centro di “Trentodoc in Cantina”, che propone un programma di itinerari ed eventi diffusi su tutto il territorio trentino, pensato per consentire agli appassionati di visitare e vivere le case spumantistiche associate all’Istituto Trento Doc. L’iniziativa è compresa all’interno del palinsesto del Trentodoc Festival in programma dal 22 al 24 settembre. Per personalizzare la propria esperienza nei giorni della manifestazione, è disponibile – oltre al sito trentodocfestival.it – l’App Trentodoc che permette di consultare i dettagli di orari e modalità di prenotazione di tutti gli appuntamenti, leggere le schede delle case



spumantistiche e di ogni Trentodoc in miscita, ma anche – nella sezione itinerari – effettuare una visita e completarla con oltre 200 punti di interesse naturalistico, culturale, sportivo ed enogastronomico.

Il calendario “Trentodoc in Cantina” prevede attività come degustazioni di nuove annate, occasioni di convivialità in cantina, picnic in vigna con il produttore, passeggiate all’aria aperta, performance di musica e momenti di intrattenimento.

Esperienze enogastronomiche

Non mancano gli eventi di enogastronomia in abbinamento alle bollicine di montagna: dal brunch di Monfort nella splendida cornice del Giardino dei Ciucioi (sabato 23 settembre) al menù a base di cucina di montagna dello chef Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin* di Cavalese accompagnato da diverse variazioni di Trentodoc, organizzato da Cesarini Sforza Spumanti (sabato 23 settembre). Altemasi propone una degustazione Trentodoc in abbinamento ad alcune preparazioni con erbe spontanee e selvatiche (sabato 23 settembre), all’interno di Maso Toresella.

S’ispira alle bollicine di montagna il pranzo di Fondazione Edmund Mach, preparato dagli allievi della scuola (venerdì 22 e sabato 23 settembre), e di Bellaveder (venerdì 22 settembre), dove il menù è studiato, realizzato e servito dagli studenti del Centro di Formazione Professionale Enaip Alberghiero e Ristorazione di Ossana.

Tra le varie alternative per la cena, Valentini di Weinfeld (sabato 23 settembre) organizza “Food & Sparkles” per un pasto a tema Trentodoc, Cenci Trentino presenta un percorso di assaggi alla scoperta di sei diverse etichette da degustare insieme ai piatti degli chef Riccardo Bosco del Ristorante Bovin di Levico e Andrea Dellagiacomina della Pescheria Dellagiacomina di Borgo Valsugana (venerdì 22 settembre), Conti Bossi Fedrigotti seleziona per ogni portata una diversa annata, introdotta dal produttore (venerdì 22 settembre).

Trentodoc può essere servito a tutto pasto e, per questo, in calendario, compaiono le soluzioni più diverse in tema di abbinamenti: dai prodotti tipici del territorio – nella proposta di Cantina Toblino (venerdì 22 e sabato 23 settembre) e di Cantina di Riva (venerdì 22 settembre) – al pesce di lago per Madonna delle Vittorie, (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre), fino alle crudité e alle specialità mediterranee per Moser (domenica 24 settembre, con musica dal vivo) e per Cantina Salizzoni (venerdì 22 settembre). I sapori d’autunno trentino sono il fil rouge della cena organizzata da Mas dei Chini (venerdì 22 settembre). Il momento speciale di abbinamento nel pomeriggio è dedicato da Pisoni F.lli alla pizza (sabato 23 settembre) mentre l’aperitivo della domenica di Maso Martis comprende le interpretazioni della pasta, in collaborazione con lo chef Cristiano Tomei del ristorante L’Imbutto di Lucca e con Pastificio Felicetti (domenica 24 settembre).

Degustazioni

La manifestazione comprende anche esperienze di approfondimento sulle bollicine di montagna come “Alla scoperta dell’affinamento sur lies” pensato da Ressa per saperne di più della lavorazione sui lieviti (sabato 23 e domenica 24 settembre) o “Da 0 a 100 mesi di lavorazione sui lieviti”, proposto da Endrizzi insieme alla presentazione in anteprima del docufilm sulla famiglia Endrici della regista Katia Bernardi (domenica 24 settembre). Spagnolli Spumanti organizza un evento per conoscere il processo di vinificazione del Pinot nero (venerdì 22 e sabato 23 settembre) e Letrari dedica un appuntamento alle Riserve formato magnum (venerdì 22). Cantina Aldeno (venerdì 22 settembre), Maso Nero (sabato 23 settembre) e San Michael (domenica 24 settembre) organizzano una verticale di diverse annate dei loro Trentodoc. Non mancano le occasioni per conoscere meglio la



sboccatura: da Cantina Furletti Gabriele, che propone Trentodoc in degustazione prima e dopo questa pratica (venerdì 22 settembre), e da Balter, dove imparare la tecnica à la volée e personalizzare la propria bottiglia da portare a casa come cadeaux (venerdì 22 settembre). Ferrari Trento propone, infine, un approfondimento sul rosato, con degustazione dai vini-base o mosti ai Trentodoc finiti, composti da sole uve Pinot nero e Chardonnay.

All'aria aperta.

Per i viaggiatori amanti dello stare all'aria aperta, completano il calendario l'enotour di Borgo dei Posseri con picnic, dotati di calice e cestino gastronomico (domenica 24 settembre), la passeggiata nei vigneti della Piana Rotaliana dedicata al racconto della leggenda del dragone e del cavaliere di Mezzocorona di Cantina Endrizzi Elio e F.lli (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre), la visita guidata di Ferrari Trento che apre al pubblico Villa Margon, residenza rinascimentale di proprietà della famiglia Lunelli (sabato 23 e domenica 24 settembre). Per i più sportivi, Revì organizza una pratica yoga immersi nella natura (sabato 23 settembre) e Cembra cantina di montagna propone attività di trekking tra i vigneti della Valle di Cembra alla scoperta della viticoltura eroica di montagna (sabato 23 settembre).

Musica e arte

"Trentodoc in Cantina" è pensato anche per gli appassionati di musica e arte: Rotari propone una serata dal titolo "Un nuovo classico", all'insegna di bollicine di montagna e abbinamenti, "svago e divertissement" (sabato 23 settembre), Tonini Viticoltori in Isera ospita nel cortile della sua cantina, racconti di vendemmia con musica (domenica 24 settembre) e Corvée accompagna la degustazione delle etichette Trentodoc con canti popolari di montagna, interpretati da cori alpini (domenica 24 settembre).

Fra gli appuntamenti con musica per l'aperitivo – da Cantina Mori Colli Zugna, per un momento di relax e musica (venerdì 22 settembre), e da Cantina d'Isera, dove Trentodoc è servito con sboccatura à la volée (sabato 23 settembre).

Viticoltori in Avio accoglie i winelover all'interno del magnifico Castello di Avio con una cena nella Locanda, in collaborazione con FAI Fondo per l'Ambiente italiano (sabato 23 settembre), Cantina Sociale di Trento sceglie l'artista Lorenza Aldrighetti come protagonista di una performance all'interno dell'enoteca ARTÈCRU (venerdì 22 settembre), De Vigili organizza un percorso artistico tra i vigneti (sabato 23 settembre) e Mittestainer l'aperitivo a bordo piscina (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre).

Anche per le famiglie

La manifestazione è anche a misura di famiglie: Pravis apre le porte della sua cantina con il "Kids harvest lab", attività didattica che spiega le fasi di lavorazione della vendemmia ad adulti e bambini (sabato 23 settembre), e Cantina Salim presenta un percorso sensoriale dal titolo "Dall'uva alla bottiglia" fra le pergole del maso pensata per persone di ogni età e seguita dalla possibilità di guardare le stelle con il telescopio (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre).

TRENTODOC IN CANTINA

Venerdì 22 settembre

Cantina Endrizzi Elio e F.lli

Ore 9.00, durata 2 ore

TRENTODOC ALLA SCOPERTA DELLA LEGGENDA DEL BASILISCO

Visita guidata della casa spumantistica, passeggiata nei vigneti della Piana Rotaliana e visita alla sede storica, nella quale si terrà la degustazione di Trentodoc Basiliscus accompagnato da un tagliere di salumi trentini, con il racconto della leggenda del dragone e del cavaliere di Mezzocorona, dalla quale prende il nome

Cantina Endrizzi Elio e F.lli, Via Rotaliana 10, Mezzocorona (TN)



Modalità di partecipazione: Su prenotazione, almeno due giorni prima dell'evento

Costo di partecipazione 12,00 € a persona

Info e prenotazioni: endrizzivini@endrizzielio.it, 340-6624091

Madonna delle Vittorie

Ore 12.30, durata 2 ore e 30'

IL PESCE DI LAGO INCONTRA TRENTODOC

Un coinvolgente pranzo con menù a base di pesce di lago, accompagnato a tutto pasto dai Trentodoc Madonna delle Vittorie

Madonna delle Vittorie, Via Linfano 8, Arco (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione, almeno due giorni prima dell'evento

Costo di partecipazione 70,00 € a persona

Info e prenotazioni: agritur@madonnadellevittorie.it, 0464 - 505432 - Manzi Paolo

www.madonnadellevittorie.it

Bellaveder

Ore 12.30, durata 3 ore

“VECCHIE” BOLLICINE INCONTRANO UNA GIOVANE BRIGATA

Pranzo che prevede un menù studiato, realizzato e servito dagli studenti della scuola alberghiera in abbinamento a vecchie annate di Trentodoc Nature Riserva di casa Bellaveder.

* in collaborazione con: Centro di Formazione Professionale Enaip Alberghiero e Ristorazione di Ossana

Bellaveder

località Maso Belvedere 1, San Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 45,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@bellaveder.it, 0461-650171

Spagnolli Spumanti

Ore 14.00, durata 4 ore

DISIO: GENESI DEL BLANC DE NOIRS

Presente, futuro e passato di Trentodoc Disio Blanc de Noirs: visita al vigneto, processo di vinificazione del Pinot nero con degustazione vini base e vecchie riserve provenienti dall'archivio storico

Spagnolli Spumanti, frazione Covelò 115, Cimone (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 40,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@spagnollispumanti.it, 346-0120817

Cantina Endrizzi Elio e F.lli

Ore 14.30, durata 2 ore

TRENTODOC ALLA SCOPERTA DELLA LEGGENDA DEL BASILISCO

Visita guidata della casa spumantistica, passeggiata nei vigneti della Piana Rotaliana e visita alla sede storica, nella quale si terrà la degustazione di Trentodoc Basiliscus accompagnato da un tagliere di salumi trentini, con il racconto della leggenda del dragone e del cavaliere di Mezzocorona, dalla quale prende il nome

Cantina Endrizzi Elio e F.lli, Via Rotaliana 10, Mezzocorona (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione, almeno due giorni prima dell'evento

Costo di partecipazione 12,00 € a persona

Info e prenotazioni: endrizzivini@endrizzielio.it, 340-6624091

Fondazione Edmund Mach

Ore 15.00, durata 1 ora e 30'

VISITA IN CANTINA E DEGUSTAZIONE TRENTODOC

Degustazione di Trentodoc Mach Riserva del Fondatore 2019, Trentodoc Mach Nuar 2018 e Trentodoc Mach Rosé, in abbinamento a piatti della



tradizione trentina, prodotti e cucinati dagli studenti della Fondazione Mach
Fondazione Edmund Mach, Via E. Mach 1, San Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 15,00 € a persona

Info e prenotazioni: cantina@fmach.it, 0461-615252

Balter

Ore 15.00, durata 2 ore

LA SBOCCATURA TRENTODOC FATTA DA TE!

Ogni partecipante, al termine della visita in cantina e degustazione delle diverse tipologie Trentodoc Balter, potrà sboccare, dosare e personalizzare una bottiglia Trentodoc che verrà lasciata in regalo

Balter, Via Vallunga II 24, Rovereto (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

*evento confermato con la partecipazione di almeno 5 ospiti

Costo di partecipazione 70,00 € a persona

Info e prenotazioni: clementina@balter.it, 348-3834274

Mittestainer

Ore 16.00, durata 3 ore

BOLLICINE A BORDO PISCINA

Aperitivo a bordo piscina con Trentodoc Miri e prodotti tipici trentini

Maso Miri, Via dei Pomari 41, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@masomiri.it, 334-6819971

Cantina Furletti Gabriele

Ore 17.00, durata 2 ore

REIFF: DALL'ORIGINE ALLE PROSPETTIVE

Degustazione di quattro annate Trentodoc Reiff, pre e post sbocatura

Cantina Furletti Gabriele, Via Sega 36, Riva del Garda (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@furlettivines.com, 347-5228641

Letrari

Ore 17.00, durata 2 ore

TRENTODOC IN MAGNUM

Nel nuovo rilassante wine garden aziendale si svolgerà un aperitivo a base di finger food, accompagnato da tre etichette Trentodoc Letrari in formato magnum, con un affinamento sui lieviti per oltre 60 mesi. *in caso di maltempo l'evento si svolgerà all'interno della cantina

Letrari, Via Monte Baldo 13/15, Rovereto (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione entro mercoledì 20 settembre

Costo di partecipazione 45,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@letrari.it, 0464-480200

www.letrari.it

Cantina Salim

Ore 17.00, durata 4 ore

SALIM A TUTTO SENSO

Panorami, profumi, consistenze, sapori, suoni, in un percorso sensoriale alla scoperta della cantina e del suo maso.

Passeggiata fra le pergole del maso e workshop "dall'uva alla bottiglia" per grandi e piccini. A seguire cena con Trentodoc Salim in abbinamento ai sapori della tradizione trentina e per concludere, sarà possibile ammirare le stelle con il telescopio

Cantina Salim, località Salim 1, Drena (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 30,00 € a persona



Info e prenotazioni: info@cantinasalim.it, 335-7193924, 0464-1850622
www.cantinasalim.it

Cantina Sociale di Trento

Ore 18.00, durata 4 ore

TRENTODOC & C. GALÀ D' ECCELLENZE

Apericena all'enoteca ARTÈCRU con la linea Trentodoc Zell e le eccellenze del territorio trentino. Durante la serata l'ospite potrà ammirare la performance pittorica dell'artista Lorenza Aldrighetti.

*In collaborazione con: panificio Sosi, Salumeria Belli, Caseificio Presanella e Associazione Italiana Acquerellisti

Enoteca ARTÈCRU di Cantina Sociale di Trento Via dei Viticoltori 2-4, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 15,00 € a persona

Info e prenotazioni: lorenza.assante@cantinasocialetrento.it,
enoteca@cantinasocialetrento.it,
 0461/920186, 0461/1737257

Cantina Aldeno

Ore 19.00, durata 2 ore

A TUTTO RISERVA

Verticale di sei annate Trentodoc Altinum Riserva con l'opportunità di assaggiare in anteprima la nuova base spumante

Cantina Aldeno, Via Roma 76, Aldeno (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 20,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@cantinaaldeno.com, enoteca@cantinaaldeno.com,
 0461-842511
www.cantinaaldeno.com

Cantina Salizzoni

Ore 19.00, durata 2 ore

TRENTODOC RISERVA RHODIUM INCONTRA LE CRUDITÀ DI PESCE DEL TRENTO

Nella vinoteca della cantina sarà possibile degustare due calici Trentodoc Rhodium Riserva, in abbinamento a crudità di pesce trentino

Vinoteca Cantina Salizzoni, Via Valentini 31, Calliano (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@salizzoni.info, 340-5157539
www.salizzoni.info

Cantina Toblino

Ore 19.00, durata 2 ore

BOLLICINE IN HOSTERIA TOBLINO

Trentodoc Antares incontra a tavola i prodotti del cuore del Trentino...

Hosteria Toblino, Via Garda 3, Madruzzo (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 80,00 € a persona

Info e prenotazioni: hosteria@toblino.it, 0461-561113

Cantina Mori Colli Zugna

Ore 19.00, durata 3 ore

A SUON DI TRENTODOC

Aperitivo con musica e i Trentodoc di Cantina Mori Colli Zugna

Cantina Mori Colli Zugna, località Formigher 2, SP.90 Mori (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione a partire da 5,50€ *il costo varia in base alle referenze Trentodoc scelte

Info e prenotazioni: enoteca@cantinamoricollizugna.it, 0464-918154
www.cantinamoricollizugna.it



Conti Bossi Fedrigotti

ore 19.30, durata 3 ore

CENA CON DEGUSTAZIONE VERTICALE, ALLA SCOPERTA DELLE NOBILI TRADIZIONI TARENTINE

Cena a tema Conte Federico Trentodoc Riserva: un menù di quattro portate accompagnate da una selezione di quattro annate sboccate al momento e presentate dal produttore. Un'occasione anche per visitare la tenuta e scoprirne la lunga storia, dalla prima vendemmia nel 1697.

Maso San Giorgio, Conti Bossi Fedrigotti, Via Unione 43, Rovereto (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione entro giovedì 14 settembre

Costo di partecipazione 0,00 € a persona

Info e prenotazioni: masi@masi.it, 0456-832511

Mas dei Chini

Ore 19.30, durata 3 ore

INKINO... AL TARENTINO

Viaggio fra Trentodoc e sapori dell'autunno trentino. Cena in cantina con musica in accompagnamento

Mas dei Chini, Via Bassano 3, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 70,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@masdeichini.it, 0461-8211513

www.masdeichini.it

Cenci Trentino

Ore 19.30, durata 3 ore e 30'

UN VIAGGIO NEL PASSATO, PRESENTE E FUTURO DELLE BOLLICINE TARENTODOC DI CENCI TARENTINO

I proprietari, Silvia e Valentino, vi accompagneranno in una piacevole serata alla scoperta di sei etichette Trentodoc Cenci, dal 2014 fino alle annate recenti, per concludere con una sorpresa! A ogni calice verrà abbinato un piatto creato per l'occasione!

*in collaborazione con: Sommelier Silvio Galvan, Chef Riccardo Bosco del Ristorante Bovin di Levico e Andrea Dellagiacomina della Pescheria Dellagiacomina di Borgo Valsugana

Cenci Trentino, località Ceggio 3, Castelnuovo (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 60,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@cencitrentino.it, 338-7580333 – Silvia Cenci

www.cencitrentino.it

Cantina di Riva

Ore 20.30, durata 3 ore

FRAGRANZE DI TARENTODOC

Una serata di degustazione di pregiate riserve Trentodoc Brezza Riva, e non solo, abbinate alle tipicità locali del negozio di Agraria Riva del Garda

*in collaborazione con: Antonio Garofolin, docente e sommelier ASPI

Agraria Riva del Garda, località San Nazzaro 4, Riva del Garda (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione entro giovedì 21 settembre.

*L'iscrizione alla serata può essere effettuata solamente online

Costo di partecipazione 65,00 € a persona

Info e prenotazioni: communication@agririva.it, 0464/552133 – int.3

<https://store.agririva.it/corsi-ed-eventi/>

TARENTODOC IN CANTINA

Sabato 23 settembre

Maso Nero

dalle 8.30 alle 18, durata 1 ora e 30' (ultimo ingresso alle 16.30)

ALLA SCOPERTA DI TARENTODOC MASO NERO



SERVIZI INFERMIERISTICI PER L'ALTO GARDA
PRENOTA ON-LINE

Villa Giara
RISTORANTE Loc. Giare
PIZZERIA Arco
GRILL 0464.505558

SIMA ZUCCHETTI ARCO
CERCHIAMO PROGRAMMATORI

ATTUALITÀ CUCINA

Trentodoc in Cantina, brindisi ed eventi anche nell'Alto Garda

Redazione 22/06/2023 2 min



Trento e Valle dell'Adige, Rovereto e Vallagarina, Valle dei Laghi e Alto Garda, Valsugana, Val di Cembra e Piana Rotaliana: la scoperta dei sei distretti di produzione delle bollicine di montagna è al centro di "Trentodoc in Cantina", che propone un programma di itinerari ed eventi diffusi su tutto il territorio trentino, pensato per consentire agli appassionati di visitare e vivere le case

amazon.it

Oral-B Pro 2 2000...
EUR 115,00

Acquista ora

amazon.it

Decdeal 1 Borraccia in...
Acquista ora

Giovedì 22 Giugno

Min. 21° minime in lieve au

Max. 33°

⇒ N 2 m/s

Pioggia 20%

Temporali 15%

Oggi Domani Sabato Domenica Lunedì

Appuntamenti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



spumantistiche associate all'Istituto Trento Doc. L'iniziativa è compresa all'interno del palinsesto del Trentodoc Festival in programma dal 22 al 24 settembre. Per personalizzare la propria esperienza nei giorni della manifestazione, è disponibile – oltre al sito trentodocfestival.it – l'App Trentodoc che permette di consultare i dettagli di orari e modalità di prenotazione di tutti gli appuntamenti, leggere le schede delle case spumantistiche e di ogni Trentodoc in mescolata, ma anche – nella sezione itinerari – effettuare una visita e completarla con oltre 200 punti di interesse naturalistico, culturale, sportivo ed enogastronomico.

Il calendario "Trentodoc in Cantina" prevede attività come degustazioni di nuove annate, occasioni di convivialità in cantina, picnic in vigna con il produttore, passeggiate all'aria aperta, performance di musica e momenti di intrattenimento.

Per quello che riguarda l'Alto Garda, gli appuntamenti riguardano il Trentodoc che può essere servito a tutto pasto e, per questo, in calendario, compaiono le soluzioni più diverse in tema di abbinamenti: dai prodotti tipici del territorio – nella proposta di Cantina Toblino (venerdì 22 e sabato 23 settembre) e di Cantina di Riva (venerdì 22 settembre) – al pesce di lago per Madonna delle Vittorie, (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre).

Programma completo su <http://trentodocfestival.it/>



Stampa articolo



Articoli correlati



ARCO - biblioteca «Bruno Emmert» - 18:00 Verso la libertà - presentazione del libro a fumetti dedicato ai Martiri trentini e alla Resistenza testi e disegni sono di Giovanni Morghen, in arte Pand [...]

Necrologi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Farmacie di turno TN

L'arte trentina di
fare il formaggio

[Home](#) | [Sapori](#) | [Vino Trentino](#) | [Trentodoc in Cantina, eventi a cura delle case spumantistiche](#)

Trentodoc in Cantina, eventi a cura delle case spumantistiche

25/06/2023

Festival del 22-24 settembre, l'Istituto Trento Doc propone un calendario di oltre settanta appuntamenti nei luoghi di produzione del metodo classico

Trentodoc in Cantina, brindisi ed eventi a cura delle case spumantistiche

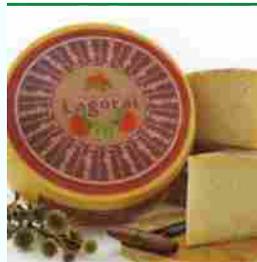
Trento e Valle dell'Adige, Rovereto e Vallagarina, Valle dei Laghi e Alto Garda, Valsugana, Val di Cembra e Piana Rotaliana: la scoperta dei sei distretti di produzione delle bollicine di montagna è al centro di «Trentodoc in Cantina», che propone un programma di itinerari ed eventi diffusi su tutto il territorio trentino, pensato per consentire agli appassionati di visitare e vivere le case spumantistiche associate all'Istituto Trento Doc.

L'iniziativa è compresa all'interno del palinsesto del Trentodoc Festival in programma dal 22 al 24 settembre. Per personalizzare la propria esperienza nei giorni della manifestazione, è disponibile – oltre al sito trentodocfestival.it – l'App Trentodoc che permette di consultare i dettagli di orari e modalità di prenotazione di tutti gli appuntamenti, leggere le schede delle case spumantistiche e di ogni Trentodoc in mescita, ma anche – nella sezione itinerari –

Invia ad un amico
Versione stampabile
Versione solo testo



Farmacie di turno BZ



Meteo Trentino



Stasera in TV



Stampa digitale on-line

Film in Trentino



Ristoranti

effettuare una visita e completarla con oltre 200 punti di interesse naturalistico, culturale, sportivo ed enogastronomico.

Il calendario «Trentodoc in Cantina» prevede attività come degustazioni di nuove annate, occasioni di convivialità in cantina, picnic in vigna con il produttore, passeggiate all'aria aperta, performance di musica e momenti di intrattenimento.

Esperienze enogastronomiche

Non mancano gli eventi di enogastronomia in abbinamento alle bollicine di montagna: dal brunch di Monfort nella splendida cornice del Giardino dei Ciucioi (sabato 23 settembre) al menù a base di cucina di montagna dello chef Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin* di Cavalese accompagnato da diverse variazioni di Trentodoc, organizzato da Cesarini Sforza Spumanti (sabato 23 settembre).

Altemasi propone una degustazione Trentodoc in abbinamento ad alcune preparazioni con erbe spontanee e selvatiche (sabato 23 settembre), all'interno di Maso Toresella.

S'ispira alle bollicine di montagna il pranzo di Fondazione Edmund Mach, preparato dagli allievi della scuola (venerdì 22 e sabato 23 settembre), e di Bellaveder (venerdì 22 settembre), dove il menù è studiato, realizzato e servito dagli studenti del Centro di Formazione Professionale Enaip Alberghiero e Ristorazione di Ossana.

Tra le varie alternative per la cena, Valentini di Weinfeld (sabato 23 settembre) organizza «Food & Sparkles» per un pasto a tema Trentodoc, Cenci Trentino presenta un percorso di assaggi alla scoperta di sei diverse etichette da degustare insieme ai piatti degli chef Riccardo Bosco del Ristorante Bovin di Levico e Andrea Dellagiacomina della Pescheria Dellagiacomina di Borgo Valsugana (venerdì 22 settembre), Conti Bossi Fedrigotti seleziona per ogni portata una diversa annata, introdotta dal produttore (venerdì 22 settembre).

Trentodoc può essere servito a tutto pasto e, per questo, in calendario, compaiono le soluzioni più diverse in tema di abbinamenti: dai prodotti tipici del territorio – nella proposta di Cantina Toblino (venerdì 22 e sabato 23 settembre) e di Cantina di Riva (venerdì 22 settembre) – al pesce di lago per Madonna delle Vittorie, (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre), fino alle crudité e alle specialità mediterranee per Moser (domenica 24 settembre, con musica dal vivo) e per Cantina Salizzoni (venerdì 22 settembre). I sapori d'autunno trentino sono il fil rouge della cena organizzata da Mas dei Chini (venerdì 22 settembre). Il momento speciale di abbinamento nel pomeriggio è dedicato da Pisoni F.lli alla pizza (sabato 23 settembre) mentre l'aperitivo della domenica di Maso Martis comprende le interpretazioni della pasta, in collaborazione con lo chef Cristiano Tomei del ristorante L'Imbuto di Lucca e con Pastificio Felicetti (domenica 24 settembre).

Degustazioni

La manifestazione comprende anche esperienze di approfondimento sulle bollicine di montagna come «Alla scoperta dell'affinamento sur lies» pensato da Ress per saperne di più della lavorazione sui lieviti (sabato 23 e domenica 24 settembre) o «Da 0 a 100 mesi di lavorazione sui lieviti», proposto da Endrizzi insieme alla presentazione in anteprima del docufilm sulla famiglia Endrici della regista Katia Bernardi (domenica 24 settembre). Spagnolli Spumanti organizza un evento per conoscere il processo di vinificazione del Pinot nero (venerdì 22 e sabato 23 settembre) e Letrari dedica un appuntamento alle Riserve formato magnum (venerdì 22). Cantina Aldeno (venerdì 22 settembre), Maso Nero (sabato 23 settembre) e San Michael (domenica 24 settembre) organizzano una verticale di diverse annate dei loro Trentodoc.

Non mancano le occasioni per conoscere meglio la sboccatura: da Cantina Furletti Gabriele, che propone Trentodoc in degustazione prima e dopo questa pratica (venerdì 22 settembre), e da Balter, dove imparare la tecnica à la volée e personalizzare la propria bottiglia da portare a casa come cadeaux (venerdì 22 settembre).

Ferrari Trento propone, infine, un approfondimento sul rosato, con degustazione dai vini-base o mosti ai Trentodoc finiti, composti da sole uve Pinot nero e Chardonnay.

All'aria aperta

Per i viaggiatori amanti dello stare all'aria aperta, completano il calendario l'enotour di Borgo

dal 17 giugno
al 20 agosto 2023
MUSE di Trento

Scopri di più su
www.muse.it



Meteo Alto Adige



Film a Bolzano



Pagine Gialle

Le Rubriche



**PENSIERI, PAROLE,
ARTE**
di Daniela Larentis



PARLIAMONE
di Nadia Clementi



MUSICA E SPETTACOLI
di Sandra Matuella



PSICHE E DINTORNI
di Giuseppe Maiolo



**DA UNA FOTO UNA
STORIA**
di Maurizio Panizza



**LETTERATURA DI
GENERE**
di Luciana Grillo



M A S
D E L A
F A M

LOCANDA 2 CAMINI



Stampa online

il **Trentino**



dei Posseri con picnic, dotati di calice e cestino gastronomico (domenica 24 settembre), la passeggiata nei vigneti della Piana Rotaliana dedicata al racconto della leggenda del dragone e del cavaliere di Mezzocorona di Cantina Endrizzi Elio e F.lli (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre), la visita guidata di Ferrari Trento che apre al pubblico Villa Margon, residenza rinascimentale di proprietà della famiglia Lunelli (sabato 23 e domenica 24 settembre).

Per i più sportivi, Revi organizza una pratica yoga immersi nella natura (sabato 23 settembre) e Cembra cantina di montagna propone attività di trekking tra i vigneti della Valle di Cembra alla scoperta della viticoltura eroica di montagna (sabato 23 settembre).

Musica e arte

«Trentodoc in Cantina» è pensato anche per gli appassionati di musica e arte: Rotari propone una serata dal titolo «Un nuovo classico», all'insegna di bollicine di montagna e abbinamenti, «svago e divertissement» (sabato 23 settembre), Tonini Viticoltori in Isera ospita nel cortile della sua cantina, racconti di vendemmia con musica (domenica 24 settembre) e Corvée accompagna la degustazione delle etichette Trentodoc con canti popolari di montagna, interpretati da cori alpini (domenica 24 settembre).

Fra gli appuntamenti con musica per l'aperitivo – da Cantina Mori Colli Zugna, per un momento di relax e musica (venerdì 22 settembre), e da Cantina d'Isera, dove Trentodoc è servito con sboccatura à la volée (sabato 23 settembre).

Viticoltori in Avio accoglie i winelover all'interno del magnifico Castello di Avio con una cena nella Locanda, in collaborazione con FAI Fondo per l'Ambiente italiano (sabato 23 settembre), Cantina Sociale di Trento sceglie l'artista Lorenza Aldrighetti come protagonista di una performance all'interno dell'enoteca ARTÈCRU (venerdì 22 settembre), De Vigili organizza un percorso artistico tra i vigneti (sabato 23 settembre) e Mittestainer l'aperitivo a bordo piscina (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre).

Anche per le famiglie

La manifestazione è anche a misura di famiglie: Pravis apre le porte della sua cantina con il «Kids harvest lab», attività didattica che spiega le fasi di lavorazione della vendemmia ad adulti e bambini (sabato 23 settembre), e Cantina Salim presenta un percorso sensoriale dal titolo «Dall'uva alla bottiglia» fra le pergole del maso pensata per persone di ogni età e seguita dalla possibilità di guardare le stelle con il telescopio (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre).

© Riproduzione riservata

Condividi con: [Facebook](#) [Twitter](#)

Commenti (0 inviato)

totale: | visualizzati:

Invia il tuo commento

Il tuo nome:

La tua e-mail:

Il tuo sito web:

Aggiungi i tuoi commenti:

Inserisci il codice che vedi sull' immagine:

Image:

Code:

Submit



SCENARI
di Daniele Bormancin



IL VENERDI DI FRANCA MERZ
di Franca Merz



DIALETTO E TRADIZIONE
di Cornelio Galas



ORTO E GIARDINO
di Davide Brugna



GOURMET
di Giuseppe Casagrande



ALLA RICERCA DEL GUSTO
di Alla ricerca



CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA
di Guido de Mozzi



CARTOLINE
di Bruno Lucchi



L'AUTONOMIA IERI E OGGI
di Mauro Marcantoni



UNA FINESTRA SU ROVERETO
di Paolo Farinati



I MIEI CAMMINI
di Elena Casagrande

Necrologie

Come fare
una necrologia su
L'Adigetto.it



Cantina di Riva - Il vino per tutti Guida ai vini italiani

Via S. Nazzaro, 4, 38066 Riva del Garda TN Tel +39 0464 552133 info@agririva.it <https://www.agririva.it/> Brezza Riva Riserva Pas Dosé 2018 con Fiori di zucca in pastella con burrata aperitivo intrigante Pastella formata da acqua minerale gassata fredda, farina doppio zero, sale. Scaldare il burro in padella e aggiungete anche un cucchiaino di olio di girasole. Passate velocemente i fiori nella pastella e buttateli subito in padella, appena si solidificano se è necessario girateli, appena si dora la pastella toglieteli e appoggiateli su carta da frittura (Gialla) e adagiateli in uno stampo aperto e versate la burrata e richiudete il fiore, servite caldo, nel caso appoggiateli in una piastra e metteteli qualche minuto in forno caldo a 190/ 200° Vino Voto Packaging Prezzo Vendita in cantina lo trovi da. Premi Brezza Trentodoc Metodo Classico Sboccatura 2022 89/100 53/60 18? si lo trovi da. Brezza Riva Riserva Pas Dosé 2018 Metodo Classico Trentodoc sboccatura 2022 92/100 54/60 35? si lo trovi da. Gerè Rosso Trentino Superiore Doc 2019 88/100 54/60 14.50? si lo trovi da. Dòs de nòa Sauvignon Blanc Trentino Superiore Doc 2020 90/100 48/60 19.40? si lo trovi da. Via S. Nazzaro, 4, 38066 Riva del Garda TN Tel +39 0464 552133 info@agririva.it <https://www.agririva.it/> Brezza Riva Riserva Pas Dosé 2018 con Fiori di zucca in pastella con burrata aperitivo intrigante Pastella formata da acqua minerale gassata fredda, farina doppio zero, sale. Scaldare il burro in padella e aggiungete anche un cucchiaino di olio di girasole. Passate velocemente i fiori nella pastella e buttateli subito in padella, appena si solidificano se è necessario girateli, appena si dora la pastella toglieteli e appoggiateli su carta da frittura (Gialla) e adagiateli in uno stampo aperto e versate la burrata e richiudete il fiore, servite caldo, nel caso appoggiateli in una piastra e metteteli qualche minuto in forno caldo a 190/ 200° Brezza Trentodoc Metodo Classico Sboccatura 2022 89/100 53/60 18? si lo trovi da. Brezza Riva Riserva Pas Dosé 2018 Metodo Classico Trentodoc sboccatura 2022 92/100 54/60 35? si lo trovi da. Gerè Rosso Trentino Superiore Doc 2019 88/100 54/60 14.50? si lo trovi da. Dòs de nòa Sauvignon Blanc Trentino Superiore Doc 2020 90/100 48/60 19.40? si lo trovi da.



OlioVinoPeperoncino®

settimanale online di cultura del cibo e del vino

Olio Vino Peperoncino Guida Ai Vini Ricette E Abbinamenti Aziende Amiche Q

Home > Cantina del giorno > Cantina di Riva - Il vino per tutti Guida ai vini italiani



CANTINA DEL GIORNO

Cantina Di Riva – Il Vino Per Tutti Guida Ai Vini Italiani

By OlioVinoPeperoncino — On Giu 28, 2023



Via S. Nazzaro, 4,
38066 Riva del Garda TN
Tel +39 0464 552133
info@agririva.it
<https://www.agririva.it/>

DE LAITI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Brezza Riva Riserva Pas Dosé 2018 con Fiori di zucca in pastella con burrata aperitivo intrigante

Pastella formata da acqua minerale gassata fredda, farina doppio zero, sale.

Scaldare il burro in padella e aggiungete anche un cucchiaino di olio di girasole.

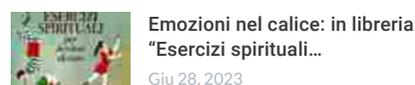
Passate velocemente i fiori nella pastella e buttateli subito in padella, appena si solidificano se è necessario girateli, appena si dora la pastella toglieteli e appoggiateli su carta da frittura (Gialla) e adagiateli in uno stampo aperto e versate la burrata e richiudete il fiore,

servite caldo,

nel caso appoggiateli in una piastra e metteteli qualche minuto in forno caldo a 190/200°



NEWS RECENTI



< PREV NEXT > 1 di 599

Categorie

Cantina Del Giorno

Notizie

Olio

Peperoncino

Ricette E Abbinamenti

Vino

il vino per tutti 2023
Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri, Bruno Fulco, Umberto Faedi e Giuseppe Casagrande

CANTINA FRANTOIO
DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA

il vino per tutti
PLATINUM

Dòs de nòa
Sauvignon Blanc
Doc 91/100

Vino	Voto	Packaging	Prezzo	Vendita in cantina	lo trovi da...	Premi
Brezza Trentodoc Metodo Classico Sboccatura 2022	89/100	53/60	18€	si	lo trovi da...	
Brezza Riva Riserva Pas Dosé 2018 Metodo Classico Trentodoc sboccatura 2022	92/100	54/60	35€	si	lo trovi da...	
Gerè Rosso Trentino Superiore Doc 2019	88/100	54/60	14.50€	si	lo trovi da...	

Vini per brindare insieme all'estate

Freschi, piacevoli da sorseggiare e abbinare di volta in volta ad una pietanza diversa: vini per rendere indimenticabile un incontro romantico, un aperitivo o una cena in terrazza. Una selezione di bottiglie dal vasto panorama enologico. La bella stagione è arrivata, è il momento di brindare! Pranzi, cene, aperitivi, pic-nic e gite in barca: ogni momento vuole un vino diverso: poco importa se si tratta di una bolla, di un bianco o di un rosé, l'importante è che sia fresco, piacevole e che abbia quel retrogusto di vacanza che è necessario per godersi i prossimi mesi. Per



orientarsi nella vasta proposta del settore, ecco una selezione di 12 bottiglie da provare e di cui godere durante la bella stagione. ProgettiDivini - Progetto 2 Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Ai piedi delle Prealpi Trevigiane, tra le città di Valdobbiadene e Conegliano, in pieno territorio Patrimonio dell'Umanità UNESCO, sorgono i vigneti della Cantina ProgettiDivini, realtà specializzata nella produzione di Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Dal 2018 sono Martina Curato e Cristian Piazzetta a gestire con entusiasmo e competenza la Cantina, curando con attenzione ogni singolo aspetto legato alla produzione e alla selezione delle migliori uve. I dieci ettari di terreni a disposizione della Cantina, permettono di ottenere una materia prima di qualità, in grado di restituire in bottiglia fragranze fresche e floreali, autentiche espressioni del territorio. Le Marchesine Nel cuore della Franciacorta, a due passi dal Lago d'Iseo, sorge una realtà vitivinicola ricca di storia e vanto per l'intero territorio: è l'azienda agricola Le Marchesine di Passirano (BS) che con i suoi 47 ettari di vigneti sparsi su tutta la superficie collinare produce circa 450 mila bottiglie l'anno. A dirigere l'azienda agricola da 5 generazioni è la famiglia Biatta, che da 110 anni opera nel settore vitivinicolo con passione e conoscenza, tramandate nel tempo di padre in figlio. È dal bisnonno Camillo, già négociant éleveur, che Giovanni, capostipite de Le Marchesine, eredita l'amore per le bollicine grazie al quale decide di acquistare nel 1985 i primi ettari di terreno nella zona della Franciacorta. A più di trent'anni di distanza, il coinvolgimento del figlio Loris, ora Patron, e dei figli Alice e Andrea ha permesso all'azienda di espandersi estendendo i propri ettari in tutto il territorio franciacortino. Sicut Erat - isola dei nuraghi igt Questo 100 % Vermentino, figlio di una vendemmia manuale, fatta solo al mattino, nella seconda decade di settembre in Gallura, è prodotto in sole 1.500 bottiglie. L'uva vendemmiata viene diraspata, pigiata e messa in anfore di ceramica microporosa non vetrificata a fermentare a contatto con le bucce per 67 giorni. Dopo la separazione dalle bucce con torchio manuale, il vino viene rimesso in anfora dove matura per 9 mesi prima di essere imbottigliato. Prima di essere messo in commercio il vino affina altri 3 mesi in bottiglia. Ne deriva un profumo intenso di frutta gialla matura, fiori di mandorla, pasticceria e miele, un colore giallo dorato intenso e un gusto morbido, strutturato e con una lunga persistenza. L'Altrobianco Vino umbro 100% di trebbiano spoletino da agricoltura sostenibile, proveniente da un singolo vigneto, allevato a guyot con esposizione nord-est, i cui suoli sono caratterizzati da argille bianche, marne calcaree e gesso. Raccolte a mano nella terza decade di settembre, le uve vengono delicatamente pigiate ed i mosti ottenuti decantano in modo naturale, la fermentazione spontanea avviene in anfore di terracotta da 320 litri. Dopo un affinamento di 12 mesi in anfore di terracotta da 320 litri a contatto con le fecce fini, riposa minimo 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio. Cantina Puiatti 100% ribolla gialla prodotto a Romans d'Isonzo, su suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro. Questo vino è un delicato blend composto al 70% da vino dell'annata e 30% vino di riserva. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox e poi passa da 20 a 24 mesi sui lieviti. Ne deriva un perlage persistente, dal naso intrigante, con note di ginestra, pera e mela Golden, erbe aromatiche. In bocca risulta mordace e croccante, fresco, dal finale lungo. Masottina Viaventi - Prosecco Rosé DOC Brut Millesimato 2020 Ultimo nato nella denominazione, questo vino unisce l'eleganza del Pinot Nero e la versatilità della Glera. Le uve di Pinot Nero sono allevate in un unico vigneto, frutto della tradizione della Famiglia Dal Bianco, e compongono il 10% del totale. I due vini base vengono assemblati prima della presa di spuma, la quale avviene ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 14 - 13°C per almeno novanta giorni, per poi affinare in bottiglia almeno un mese prima della commercializzazione. Il naso è elegante e frutto di un perfetto equilibrio tra le note floreali di rosa e viola e quelle di frutta di ribes e lampone. In bocca è delicato ma deciso, fresco, sapido, con un finale che si attesta su profumi di piccoli frutti rossi e sentori agrumati. Chiude un finale rotondo, delicato e persistente. Maison Billecart-Salmon cuvée Nicolas François 2008 Questa cuvée nata nel 1964 e rende omaggio al fondatore della Maison: Nicolas François Billecart. Oggi l'annata 2008 di questo grande vino è pronta per essere svelata, incarnando l'eccellenza che ha

caratterizzato sette generazioni della famiglia Billecart. Equilibrato e maturo, il Nicolas François 2008 è un autentico riflesso del know-how ancestrale di Billecart-Salmon. Un vino iconico della Maison che racchiude perfettamente lo stile Billecart-Salmon in tutta la sua gloria: l'assemblaggio di grandi Cru provenienti dai vigneti classificati della Montagne de Reims (Pinot Noir) e della Côte des Blancs (Chardonnay) dà vita a uno champagne dalla forte personalità. La vendemmia 2008 in Champagne è stata generosa e soleggiata, con uve concentrate e selezionate a maturazione ottimale. La vinificazione, in parte in botti di rovere tradizionali, contribuisce a creare un'esperienza di degustazione e sensoriale notevole. Al palato si percepiscono raffinate note di frutti di bosco, con una chiara persistenza floreale; un finale dalle tante sfumature che evolve verso note di pane tostato e bergamotto. Contratto Blanc de Blancs Pas Dosé 2016 Contratto fu fondata da Giuseppe Contratto nel 1867. La cantina è conosciuta come la più vecchia produttrice di vini spumanti in Italia. In effetti, il metodo classico 1919 Contratto Extra Brut fu il primo vino spumante millesimato mai prodotto nel paese. Alla fine del ventesimo secolo, i suoi vini lasciavano Canelli per destinazioni in tutto il mondo (prevalentemente verso casati reali), e Contratto era il fornitore personale del Vaticano come anche della famiglia reale italiana. Il Contratto Blanc de Blancs Pas Dosé 2016 è un Alta Langa ottenuto da uve chardonnay fermentate e affinate per 10 mesi in vasche di acciaio inox. La rifermentazione avviene in bottiglia con sosta sur lies minima di 10 mesi. Alla sboccatura non segue dosaggio. Uno spumante fragrante e minerale dal perlage fine e persistente. Da servire a 8-10°C in abbinamento a crudité di pesce, sushi o preparazioni a base di pollame o carne bianche. Brezza Riserva Pas Dosé Brezza Riva Riserva è la punta di diamante delle bollicine della Cantina di Riva. Uno spumante Pas Dosé metodo classico Trentodoc ottenuto da sole uve Chardonnay, i cui vigneti vengono coltivati nel tennese, zona di medio-alta collina affacciata sul lago di Garda e particolarmente vocata per la produzione dello spumante. Le cassette d'uve sono state scaricate manualmente e delicatamente nelle presse e pressate immediatamente per garantire il massimo dell'integrità dei grappoli. Il mosto, dopo essere decantato naturalmente per circa 12 ore, è stato alla fermentazione alcolica, in parte in serbatoio di acciaio inox e in parte (20%) in barrique di rovere francese. La parte fermentata in barrique permane in esse fino alla preparazione della cuvée per il tiraggio in primavera. Come previsto dal disciplinare Trentodoc, la seconda fermentazione avviene unicamente secondo il metodo tradizionale e quindi in bottiglia. Il vino è maturato sui propri lieviti per 36 mesi prima della sboccatura. Ne deriva un perlage molto fine e persistente, e un gusto Pieno, con una spina dorsale acida che dona struttura e verticalità al vino in un insieme che risulta persistente e armonico. Müller Thurgau Vista Lago 2021 L'annata 2021 è stata caratterizzata da un andamento stagionale alterno e con situazioni piuttosto estreme, ma nel complesso si è dimostrata interessante a livello qualitativo. Germogliamento ritardato a causa del freddo di aprile con una limitata fertilità delle gemme. Anche la fioritura è stata ritardata, ma si è svolta molto rapidamente. Alla vendemmia le viti si sono presentate ottimamente e con ridotta carica produttiva: grappoli sani, ben maturi, con un ottimale equilibrio acido, dato anche dal ritardo di maturazione. Il vino che ne deriva presenta al naso con buona intensità ed estrema eleganza un bouquet sfaccettato e variegato in cui emergono subito note di frutta esotica e pompelmo, poi toni più floreali di biancospino e sambuco e delicatamente erbacei di salvia e ortica, e tocchi minerali di pietra focaia. Al palato si presenta con grande coerenza con quanto percepito al naso, con una struttura delicata e un perfetto equilibrio gustativo dato dalle note fresche e sapide. Lo Sparviere - Franciacorta d.o.c.g. Brut Millesimato Questi vini esprimono le caratteristiche uniche dei terreni da cui nascono, molto ricchi di marne calcaree. La zona su cui insistono i vigneti dell'azienda è caratterizzata da un microclima più fresco che si traduce in una vendemmia posticipata di circa due settimane rispetto ad altre aree della Franciacorta. Le uve provenienti dai vari vigneti vengono vinificate separatamente, così da far emergere e distinguere i singoli terroir. I vini ottenuti sono assemblati esclusivamente prima del lungo affinamento sui lieviti in bottiglia. Solo attraverso la massima cura per la vigna e la terra, la rigorosa selezione delle uve e l'attento lavoro dell'uomo in cantina si raggiunge l'eccellenza per poter portare nel bicchiere la naturale vocazione del territorio; la filosofia alla base dei Franciacorta Lo Sparviere. Salvatore Lovo Colli Euganei DOC Bianco brut millesimato Questo vino composto da Garganega, Sauvignon, Tai, Moscato giallo, si ottiene da una accurata scelta delle uve in zona collinare atte al taglio per produrre la base spumante. Le uve raccolte in cassa vengono lavorate intere in pressa soffice raccogliendo solo il mosto fiore. La base spumante è ottenuta dopo una attenta pulizia e inizia la presa di spuma in prima fermentazione in autoclave con il metodo Martinotti della durata di circa 120gg. Viene poi filtrato ed imbottigliato. Questo spumante dal colore brillante è perfetto da bere giovane, ma capace di evolvere bene nel tempo sviluppando sentori di bacche bianche selvatiche, di agrumato delicato, allo stesso tempo ricordando note di pesca e fiori di sambuco. Al palato è profondo e pulito, gusto piacevole, morbido, leggermente sapido, minerale e persistente con perlage fine e durevole. Si abbina benissimo con risotti, minestre e carni bianche. Si esalta con il pesce, con mulluschi e frutti di mare. Indicato per aperitivi, ma si presta molto bene anche a tutto pasto. Di Indira Fassioni Commenti