

Domenica 29 Novembre 2015 Mi piace 93mila Segui @Affariitaliani RSS REGISTRAZIONE CERCA Q

METEO OROSCOPO SHOPPING  
CASA MUTUI GIOCHI

# affariitaliani.it

il primo quotidiano online

Fondatore e direttore  
[Angelo Maria Perrino](#)  
Il blog

POLITICA ESTERI ECONOMIA CRONACHE CULTURE COSTUME SPETTACOLI SPORT MILANO ROMA REGIONI

FATTI E CONTI LAVORO MARKETING MEDIATECH **FOOD** SALUTE IL SOCIALE MOTORI MISTERI VIAGGI MODA FOTO aiTV

FOOD Degustazione guidata di Trento doc  
FOOD FILM FEST - Rivivi con noi i momenti più importanti del festival!  
FOOD Trento Doc parlano i produttori e i sommelier  
FOOD Piero Perron: protagonista della storia della birra in Italia

Home > Cibo & Vino > Trento Doc: 11 anni di "bollicine sulla città"

## Traduzioni e Traduttori

Trova traduttori nella tua città su PagineGialle



# Trento Doc: 11 anni di "bollicine sulla città"

Compie 11 anni "Trentodoc: Bollicine sulla Città: l'appuntamento 2015 è previsto dal 26 novembre al 13 dicembre a Trento attraverso un viaggio alla scoperta delle caratteristiche peculiari e di eccellenza del Trentodoc, metodo classico che racchiude l'essenza del territorio trentino

Lunedì, 16 novembre 2015 - 15:23:00



1 Tweet 0  
Condividi Condividi

"Trentodoc: Bollicine sulla Città"

OFFICIAL TYRE SUPPLIER **PIRELLI**  
POWER IS NOTHING WITHOUT CONTROL

SCELTI DALLA FORMULA 1® E DALLE MIGLIORI CASE AUTO  
SEGUI IL LORO ESEMPIO.

SCOPRI DI PIÙ >



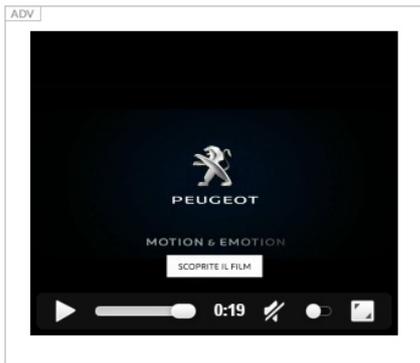
**Vezzali: "Mi ritiro a giugno, niente Olimpiadi a Rio 2016"**

ZURICH connect  
Zurich Connect ti permette di risparmiare sull'assicurazione auto senza compromessi sulla qualità del servizio. [Scopri la polizza auto e fai un preventivo](#)

Trova **LAVORO**

immobiliare.it **MIGLIAIA DI ANNUNCI!** **ENTRA**

VIDEO CONSIGLIATI  
Expo 2015: viaggio in



La manifestazione dedicata al metodo classico trentino compie 11 anni: dal 26 novembre al 13 dicembre numerosi eventi ed iniziative coinvolgeranno la città di Trento

**Compie 11 anni "Trentodoc: Bollicine sulla Città: l'appuntamento 2015 è previsto dal 26 novembre al 13 dicembre a Trento attraverso un viaggio alla scoperta delle caratteristiche peculiari e di eccellenza del Trentodoc, metodo classico che racchiude l'essenza del territorio trentino.**

L'iniziativa si rivolge sia agli operatori del settore sia al pubblico appassionato delle

bollicine di montagna ed è organizzata dall'Istituto Trento Doc e dalla Camera di Commercio I.A.A., con il supporto della Provincia autonoma di Trento.

**Sedi dell'evento, Palazzo Roccabruna - nobile dimora del Concilio di Trento dal prezioso patrimonio artistico, oggi Enoteca provinciale del Trentino - con la proposta della collezione delle etichette Trentodoc 2015, degustazioni libere e guidate, seminari e approfondimenti, e il MUSE - il museo delle scienze progettato da Renzo Piano - dove avrà luogo l'incontro con gli operatori del settore, il 27 e il 28 novembre, alla presenza di 37 case spumantistiche e 102 etichette.**

**Grazie al supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, la manifestazione coinvolgerà tramite "Happy Trentodoc" anche numerosi bar, winebar ed enoteche della città che proporranno l'aperitivo serale o del fine settimana.**

**Le case spumantistiche stesse saranno protagoniste con "Trentodoc in Cantina":** per l'occasione si apriranno al pubblico organizzando nelle proprie sedi le attività più variegate: dalla presentazione di libri agli abbinamenti inaspettati, dalle degustazioni verticali agli spettacoli di danza, in un viaggio inconsueto e itinerante proprio là dove Trentodoc nasce.

**L'Apt di Trento ha predisposto un pacchetto turistico per i week end oltre a inserire Trentodoc in "Natale a Tavola" iniziativa gastronomica che coinvolge i locali della città.**

**Anche l'Apt della Val di Fassa parteciperà all'evento con gli chef di "Fassa Fuori Menù".**

Tutto il programma dettagliato della manifestazione è disponibile sul sito [www.trentodoc.com](http://www.trentodoc.com) e l'hashtag ufficiale è **#TrentodocBollicine**

#### Trentodoc, bollicine di montagna

La sua storia iniziò nei primi anni del '900 con Giulio Ferrari, studente all'Imperial Regia Scuola Agraria di San Michele, che dopo numerosi viaggi-studio in Francia, di rientro a Trento e per primo, nel cuore della città, diede il via alla sua produzione di metodo classico: piccola, ma di elevata qualità. Da allora molti lo seguirono, fino al riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata "Trento" nel 1993, come prima in Italia riservata a un metodo classico. Trentodoc oggi unisce 43 produttori, è una realtà in costante crescita e ogni casa spumantistica persegue la sua personale filosofia, conferendo a questo metodo classico sfumature diverse, adatte a ogni gusto, occasione e abbinamento. Con un unico comun denominatore: la qualità.

Le viti adatte a diventare Trentodoc, prevalentemente coltivate a pergola trentina, crescono ad altitudini comprese tra i 200 e gli 800 metri, con un clima caratterizzato da notevoli escursioni termiche fra giorno e notte; viti e uva che una volta diventate vino, gli conferiscono come tratti distintivi eleganza, freschezza e persistenza. Trentodoc può anche fregiarsi oggi di una "carta di identità" che certifica la sua origine e il suo legame con il territorio, frutto di una ricerca della Fondazione Mach di San Michele all'Adige, in collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura e con l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

La qualità di Trentodoc "bollicine di montagna" è affidata al disciplinare di produzione, che fissa rigidi canoni e controlli lungo tutta la filiera. Le uve dalle quali si ottiene sono Chardonnay, il cui vitigno è uno dei più coltivati in provincia (circa 26% della superficie vitata), Pinot nero, il Pinot bianco e Pinot meunier. La vendemmia è svolta manualmente e il "vino base" è affidato a una lenta maturazione in bottiglia, che varia da un minimo di 15 mesi a un minimo di 36 per la riserva ma arriva fino a 10 anni sui lieviti per i Trentodoc più raffinati ed evoluti.

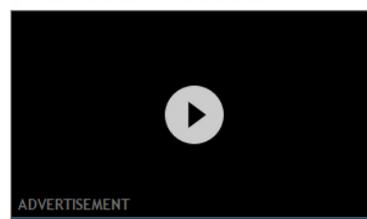
Il marchio collettivo Trentodoc nasce nel giugno del 2007, al termine di un percorso che ha coinvolto rappresentanti del mondo produttivo, delle istituzioni (in primis la Provincia Autonoma di Trento e Trentino Marketing) e la Camera di Commercio di Trento. Le due "O" contenute nel marchio, vogliono simboleggiare il gesto del "remuage", tipico del metodo classico.

Ad occuparsi della promozione del marchio è l'Istituto Trento Doc, fondato nel 1984 che rappresenta oggi 41 case spumantistiche trentine.

[www.trentodoc.com](http://www.trentodoc.com)

	<b>Expo 2015: viaggio in Trentino tra vini, grappe e natura</b>
	<b>Expo 2015: viaggio in Trentino tra vini, grappe e natura</b>
	<b>Expo in Trentino: turismo, agroindustria e 40 milioni di indotto</b>
	<b>Nae Caranfil: "Il cinema è il miglior ambasciatore della Romania"</b>
<b>PARTNER</b>	
	<b>FILM GRATIS - "Quarto potere" di Orson Welles</b>

#### Il video più apprezzato



aitv



#### Renzi: contro il terrorismo puntiamo sulla cyber security

Shopping : Scegli il tuo Smartphone con **Ciao!**

Il tuo tempo è prezioso con **Ciao!**

**affari immobiliari**

Cerca casa e altri tipi di immobili su [affaritaliani.it](http://affaritaliani.it)

