




tu sei qui: [home](#) > [notizie](#) > le eccellenze enogastronomiche trentine in piazza a verona per "vinality & the city"

## Le Eccellenze Enogastronomiche Trentine in piazza a Verona per "Vinality & The City"

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con il Consorzio Vini del Trentino, tra i protagonisti del FuoriSalone veronese con uno spazio espositivo a disposizione, a rotazione, dei soci, per degustazione e vendita diretta delle proprie specialità. In esposizione, anche i prodotti La Trentina

In occasione della manifestazione **Vinality & The City**, vero e proprio FuoriSalone contemporaneo alla celebre kermesse dedicata al mondo vino, le eccellenze enogastronomiche trentine potranno contare su una prestigiosa vetrina presso Piazza dei Signori a Verona.

Da venerdì 20 a mercoledì 23 marzo, infatti, la celebre piazza scaligera ospiterà una serie di stand enogastronomici, per presentare ai cittadini e ai numerosi visitatori che ogni anno giungono da fuori città in occasione della fiera - si stimano oltre 150 mila presenze - le migliori produzioni all'interno di un vero e proprio percorso degustativo dedicato a **foodies** e **wine lovers**.

L'accesso sarà libero a tutti ma per le degustazioni il pubblico dovrà dotarsi di appositi coupon del valore di 10 euro che daranno diritto ad un calice e a 4 degustazioni, oltre alla possibilità di effettuare acquisti diretti.

Il calendario dello stand della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino è già al completo. Si parte venerdì 20 marzo con l'Azienda Agricola Maso Bergamini di Cognola di Trento - che proporrà Trentino Riesling Renano Bio 2013, Trento Doc Riserva 2010, Trentino Lagrein Bio 2013, Trentino Pinot Nero Bio 2013 - in accoppiata con la Valsugana Sapori di Scurelle che preparerà una gustosa insalata di spatzle. Si prosegue sabato 21 marzo con le Cantine Monfort di Lavis in abbinata con i prodotti da forno del Panificio Zambanini di San Lorenzo Dorsini, tra cui lo strudel realizzato con le mele *La Trentina*. Il pubblico potrà dunque degustare Monfort Brut Trentodoc, CasataMonfort Blanc de Sers 2012, CasataMonfort Gewürztraminer Trentino DOC 2013 e CasataMonfort Pinot Grigio Rosé Vigneti delle Dolomiti IGT 2013.

Domenica 22 marzo sarà invece il turno dell'Azienda Agricola Luigi Zanini di Mezzolombardo, che proporrà in degustazione Teroldego Rotaliano DOC "Le Cervare" 2012, Trentino DOC Müller Thurgau 2014, vino da uve passite "Gocce di Sole" 2012 e Trentino DOC Lagrein 2014 accompagnate dai prodotti da forno del Panificio Zambanini, mentre lunedì 23 marzo è previsto il gran finale con la Cantina Romanese di Levico Terme che si concentrerà su due specialità, il Lagorai Spumante Metodo Classico 2011 e il Müller Thurgau DOC Trentino 2013, valorizzate dall'abbinamento con i formaggi della Casearia Monti Trentini di Grigno Valsugana.

archiviato sotto: [Notizie](#)

### Tag Cloud

Notizie  
Primo piano  
bolgheri  
degustazioni  
gastroviaggiando

意大利葡萄酒的故事

Chinese  
Blog

iscriviti  
alla  
newsletter

Corriere del Vino

PR  
COMMUNICARE IL VINO  
Pianificare  
Consulenza

