



Segnala i tuoi candidati / [clicca qui](#)



cronachedigusto.it Domenica 29 November 2015 [Chi siamo](#) [Articoli dal 4.4.11](#) [Contatti](#)

Giornale online di enogastronomia **33.364 utenti registrati**

Home Servizi speciali Photogallery I nostri consigli Video Archivio dal 05.04.2011



Siamo online da
3174 giorni 10 ore 41 minuti

[Home](#) | [Archivio](#) | [L'evento](#)

FLASH NEWS

Chianti, produzione in calo: "Attenzione al numero di bottiglie da vendere all'estero"

Martedì, 24 Nov 2015 Lo



25 NOV Torna "Trentodoc: Bollicine sulla città":
cento etichette per gli appassionati delle bollicine

on 25 November 2015. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [L'evento](#)



Oltre cento etichette di Trento doc a disposizione degli appassionati di bollicine dal 26 novembre al 13 dicembre, in occasione dell'appuntamento "Trentodoc: Bollicine sulla Città".

GLI APPUNTAMENTI

Venerdì, 27 Nov 2015 La sfida tra chef siciliani, all'Antica Focacceria San Francesco un cooking show speciale

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11



ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ AL SERVIZIO DEL BUSINESS

A presentare le cento etichette sono 37 aziende spumantistiche che rappresentano l'orgoglio dell'enologia trentina da quando Giulio Ferrari, nei primi anni del secolo scorso diede il via alla produzione di spumante classico, oggi essenza del territorio trentino. L'appuntamento con "Trentodoc: Bollicine sulla Città" è una iniziativa che 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, con il supporto della Provincia autonoma di Trento, finalizzato a fare scoprire le caratteristiche peculiari e di eccellenza dello spumante metodo classico anche attraverso degustazioni verticali e abbinamenti inconsueti, perché questo è un prodotto molto versatile. Tant'è vero che le case spumantistiche potrebbero essere le vere protagoniste con "Trentodoc in Cantina", aprendo al pubblico le cantine dove organizzeranno le attività più variegate oltre alle degustazioni: presentazione di libri, spettacoli di danza, viaggi inconsueti e itineranti proprio dove nasce Trentodoc.



NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informato sulle novità.

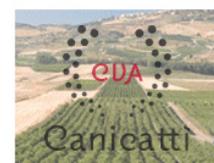
Nome

Email



Sedi dell'evento è 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. Grazie al supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, dicono gli organizzatori, la manifestazione proporrà il "Happy Trentodoc" con il coinvolgimento di bar, winebar ed enoteche della città che proporranno l'aperitivo serale o del fine settimana. Mentre l'Azienda di promozione turistica 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 e l'hashtag ufficiale è #TrentodocBollicine.



i sapori di **Pollu**

SS121 PA-AG Km 2
seguici su
facebook.com/isaporidipolly



È STATO INVENTATO
TANTO TEMPO FA.
ORA L'ABBIAMO
REINTERPRETATO

WWW.MELINICHIANTI.COM



La storia del Trento Doc 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 ed 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 uve adatte a diventare Trentodoc provengono da vigne prevalentemente coltivate a pergola trentina, situate ad altitudini comprese tra i 200 e gli 800 metri, con un clima caratterizzato da notevoli escursioni termiche fra giorno e notte. Le uve dalle quali si ottiene il Trentodoc 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 avviene 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. La qualità di Trentodoc "bollicine di montagna" è affidata al disciplinare di produzione, che fissa rigidi canoni e controlli lungo tutta la filiera. Oggi il Trentodoc può mostrare anche una sorta di "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 le Università di Modena e Reggio Emilia.

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. 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.

Michele Pizzillo



Providi Sicilia
Associazione Produttori di
Vini e Distillati di Sicilia

