

Chi Siamo Pubblicità Contatti OLD olivinopeperoncino

f in RSS Q

Egnews OlioVinoPeperoncino®
Giornali di eno-gastronomia e turismo

TENUTA UCCELLINA
BERTINORO · FORLÌ
www.tenutaucellina.com

EGN EDITORIALE NEWS REPORTAGE VINI E RISTORAZIONE STILE E SOCIETÀ I SENZASTELLE RUBRICHE AGENDA VINI SICILIA PMP

BREAKING NEWS > Borgo Antico: un ristorante sul passo > Ikano, rosso senza confini > L'Italia ha fi

Calici, forchette e cultura enogastronomica per Müller

A tutto Müller

Posted by Maura Sacher | Date: giugno 21, 2016 | in: Vini e Ristorazione | Leave a comment | 385 Views

TRENTINO 2016 - 30 GIUGNO

Home > Vini e Ristorazione

Restano ancora alcune giornate di eventi targati Müller nel mese dedicato al vitigno Müller – Thurgau del Trentino, con una ampia serie di eventi lungo le strade del vino, nelle Valli e sui Laghi, fino alle sponde del Garda, tra aperitivi e stuzzichini, pranzi e cene con i sapori del posto, degustazioni, visite in cantina, passeggiate tra i vigneti, intrattenimenti musicali.

In attesa della Rassegna Internazionale Vini Müller Thurgau, che si terrà dal 30 giugno al 3 luglio 2016 per la 29esima edizione, tutto il mese di giugno si è incentrato sulla promozione del vitigno icona della Valle di Cembra, appunto il Müller Thurgau, vino bianco, brillante, profumato.

Il prossimo appuntamento è venerdì 24 giugno 2016, a Trento, alla Sala Bar Naut di Villa S. Ignazio, di via alle Laste 22, ove il Circolo Culturale Austrosabaudo incontrerà l'Azienda Agricola Zanotelli con il suo Müller Thurgau 'Le Strope', vincitore della medaglia d'oro al Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau 2015. Nella serata intitolata "Müller tra calici e forchette" il Circolo Austrosabaudo proporrà elaborazioni gastronomiche ad hoc.

Sabato 25 giugno, dalle 14 alle 20, è la volta di Villa Persani organizzare, a Civezzano di Trento, uno speciale pomeriggio dedicato a "Müller alle Fratte". L'incontro inizia con la degustazione del Müller Thurgau coltivato a quota 700m abbinato agli asparagi di Zambana di As.T.A. e a una selezione di salumi del territorio, per poi proseguire con una passeggiata nel vigneto in compagnia del produttore ed una visita al vecchio maso.

Infine, mercoledì 29 giugno, Villa Corniole a Verla di Giovo ospita "A cena con il Müller Thurgau", preceduta da una visita guidata alla cantina. La cena sarà realizzata dallo chef trentino Paolo Betti del Rifugio Maranza.

Tutte le info: bit.ly/aTuttoMueller #atottomueller.

Maura Sacher

Editoriali

L'affaire mense
giugno 25, 2016 (0) Comments

MORINI *Savignón Rosso*
Alessandro e Daniela viticoltori in Oltrepò

eg webTV

Egnews.it TV Italia eno gastr...

Reportage

Eat Prato un territorio da scoprire
giugno 20, 2016 (0) Comments

egnews Gustar Viaaaiando