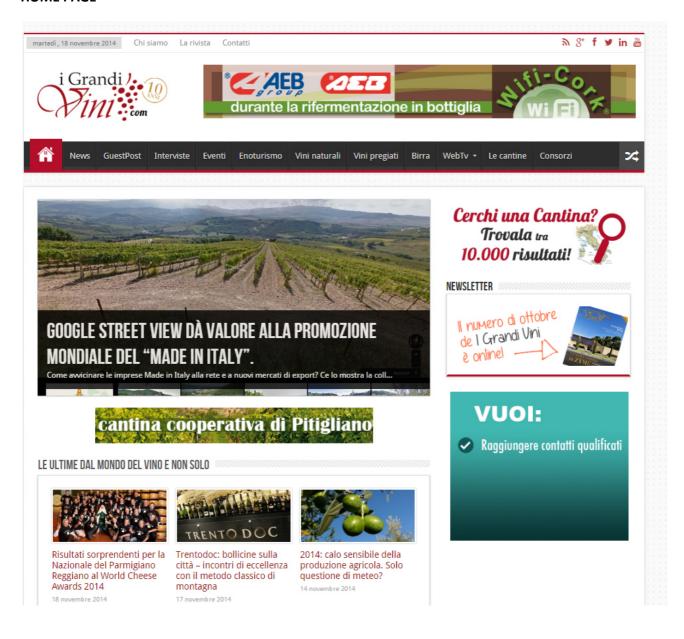
IGRANDIVINI.COM | 17 NOVEMBRE

HOME PAGE



APPROFONDIMENTO INTERNO



Home > News > Trentodoc: bollicine sulla città – incontri di eccellenza con il metodo classico di montagna

TRENTODOC: BOLLICINE SULLA CITTÀ — INCONTRI DI ECCELLENZA CON IL Metodo Classico di Montagna

Al via il 27 novembre l'evento trentino dedicato al perlage. La novità: aperitivi 100% local in 14 locali della città. Scopri il programma.



A Trento anche quest'anno il perlage è nell'aria, con il nuovo "Trentodoc: Bollicine sulla città", che si presenta al pubblico con una frizzante novità: gli aperitivi Happy Trentodoc in 14 locali della città, dove verranno proposti inediti abbinamenti tra le più amate espressioni del tradizionale spumante metodo classico e le eccellenze gastronomiche di una selezione di produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Un aperitivo 100% local, con prodotti gastronomici del territorio e le bollicine metodo classico fra le più famose d'Italia.

L'iniziativa è in programma da giovedi 27 novembre a domenica 14 dicembre a Trento e porta la firma della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con l'Istituto Trento Doc e con Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino. 14 i locali coinvolti nell'iniziativa, tra ristoranti, bar e winebar, ognuno dei quali proporrà Trentodoc di una cantina altamente rappresentativa in accoppiamento ai prodotti gastronomici del soci della Strada. Dal Trentodoc di Rotari al Metius di Dorigati, da quello di Opera Vinicola in Valdicembra a quello di Cembra Cantina di Montagna, passando per quello di Balter, Abate Nero, Altemasi di Cavit, Maso Martis, Endrizzi, Moser, fino a quello firmato da Zeni Roberto, quello della Cantina di Isera e quello di Revì.

Tra gli appuntamenti a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, inoltre, l'esclusiva opportunità per un massimo di 30 persone di **cenare nella suggestiva cornice di Palazzo Roccabruna** grazie alla collaborazione con il ristorante Castel Pergine che sabato 6 dicembre presenterà un menù di eccezione dal titolo "Profumi e Sapori dell'Orto" (per info: 0461 887101).

E per gli amanti dei social, non poteva mancare l'hashtag apposito #trentodocbollicine, per condividere con la rete gli abbinamenti, i consigli e le curiosità sull'evento.

Scopri il programma!

