



Bollicine sulla città a Trento: molte occasioni d'assaggio del metodo classico locale



Per gli amanti del [Trento Doc](#) (che non sono pochi, anche se parliamo di una denominazione che invece di crescere [cala il numero delle bottiglie](#) prodotte e commercializzate) segnalo, [qui il programma dettagliato](#), lo svolgimento, in corso da qualche giorno, della manifestazione "[Trentodoc: Bollicine sulla città](#)", che si presenta al pubblico con una 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 per un aperitivo 100% local.

Metodo classico
Nebbiolo



Champagne Cuvée William
Deutz 2002

Champagne
Metodo classico
Pinot noir, Chardonnay, Pinot
Meunier



Oltrepò Pavese Pinot Nero
Brut 137 e Crusé 145
Manuelina

Oltrepò Pavese Docg
Metodo classico
Pinot nero



Oltrepò Pavese Docg
Metodo classico
Pinot nero



Champagne Rosé Brut Paul
Goerg

Champagne
Metodo classico
Chardonnay, Pinot noir



Dizionario delle bollicine

Extra Dry e Dry: A dispetto del termine,

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 dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. 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 **Revi**.

Durante le due settimane di manifestazione sarà possibile intraprendere un vero e proprio **viaggio sensoriale nel mondo delle bollicine**, scoprendone le peculiarità e la straordinaria versatilità nei diversi abbinamenti food, tra salumi, formaggi, prodotti ittici, da forno e olio extravergine di oliva.

Inoltre, chi vorrà condividere gli scatti realizzati nei diversi locali, contribuendo così a valorizzare gli abbinamenti proposti, e scambiare in rete impressioni, consigli, curiosità sull'evento, potrà farlo sulla [fanpage Strada Vino Trentino](#) attraverso l'**hashtag #trentodocbollicine**.

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).

Per scoprire i produttori soci della Strada del vino e dei sapori del Trentino coinvolti nelle diverse iniziative ed ulteriori dettagli sulla manifestazione, tra cui la lista di locali e winebar aderenti, si rimanda al sito www.stradavinotrentino.com. Quanti ai "trentodocchisti", sono attesi 38 produttori per un totale di 103 etichette.

che sottolineando il carattere secco farebbe pensare a vini che denotano una certa asciuttezza, si tratta di prodotti che rientrano nell'ambito dei vini morbidi, moderatamente abboccati. Con **Dry** (o **Sec**) si designano vini con una presenza di zuccheri che va da 17 a 32 grammi litro, mentre negli Extra Dry la percentuale varia da 12 a 20 grammi litro.

Brut ed Extra Brut: Con il termine **Brut** si indica forse la più diffusa tipologia di metodo classico prodotti, con una presenza di zucchero residuo **inferiore ai 12 grammi litro**. Sono vini secchi, ma leggermente più morbidi rispetto agli **Extra Brut**, che prevedono una presenza di zuccheri residui **fino a sei grammi litro**.

C'è Brut e Brut: ce ne sono alcuni che hanno un dosaggio quasi da Extra Brut e che li colloca, volendo, nella categoria degli Extra Brut e Brut con un dosaggio superiore ai sei grammi, che può spingersi sino ai dieci e oltre ma molto spesso staziona nella fascia tra 7 e 9.

Brut nature, Pas Dosé, Dosaggio Zero, Brut Zero, Brut natural

Alla base, con uno zucchero inferiore ai tre grammi litro, troviamo vini che possono riportare in etichetta la dizione Brut nature, Pas Dosé, Dosaggio Zero, Brut Zero, Brut natural. Sono vini che non hanno avuto addizioni di zucchero dopo la presa di spuma e al momento della sboccatura il livello viene ristabilito solo aggiungendo altro vino delle stesse caratteristiche. E non la liqueur d'expedition.

[Consulta il Dizionario Enologico](#)