

Home Chi sono Iscriviti alla Newsletter Scrivimi



HOME SCOPRI VIVI GUSTA A SPASSO PER IL TRENTINO CHI SONO

Gusta • Vivi

Vitaly & The City: un FuoriSalone tutto da gustare

Iscriviti alla Newsletter

nome

email



VINITALY & The City

un FuoriSalone tutto da gustare...



Seguimi su



Cosa stai cercando?

cerca...

Ultimi articoli

I MUSEI PIU' CURIOSI

I 6 Musei più Curiosi della Vallagarina



Iniziato il countdown -2!! Con domenica 22 marzo partirà la **49ª edizione del Salone Internazionale dei Vini e dei Distillati, il Vinality di VeronaFiere**. Le aspettative sono grandi con **150mila visitatori** attesi tra il **22 e il 25 marzo** e operatori specializzati da più di **120 paesi del mondo**. Il Trentino ovviamente sarà presente con le sue eccellenze e ben **69 produttori** disposti in **1500 metri quadri** di spazio espositivo! Come ogni anno l'ubicazione all'interno della fiera sarà al Padiglione 3-Stand F4 che vedrà come protagonisti al centro i vignaioli, veri custodi dell'identità del vino trentino.

Le novità dell'anno?

Sicuramente una è la presentazione in anteprima della **nuova brand image del vino trentino**. In collaborazione con l'Istituto d'Arte Fortunato Depero di Rovereto, è stato realizzato un fantastico **collage fotografico** dei volti più rappresentativi del panorama associativo del Consorzio, un modo molto bello per ribadire la **serietà e l'onestà della gente trentina** e allo stesso tempo per omaggiare coloro che, con lavoro ed esperienza, rendono **grande il vino Trentino nel mondo** ed il Trentino stesso.

Ma mentre aspettiamo il grande evento, c'è qualcosa di forse più interessante per noi visitatori e consumatori... sto parlando del **Vinality & The City**...

Che cos'è Vinality & The City?

La **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, in collaborazione con il **Consorzio Vini del Trentino** saranno i protagonisti del FuoriSalone **Vinality & The City** nello splendido contesto della **Piazza dei Signori a Verona** da oggi **20 al 23 marzo**.

La celebre piazza ospiterà infatti numerosi **stand enogastronomici** che offriranno a cittadini e visitatori un delizioso percorso degustativo dedicato a foodlies e winelovers. L'accesso all'area è libero a chiunque, ma per le **degustazioni** chi lo desidera potrà munirsi di un **coupon al costo di soli 10 euro** che darà diritto ad un **calice e 4 degustazioni**. Si avrà inoltre la possibilità di effettuare acquisti diretti.

Questa presenza fuori dai padiglioni di VeronaFiere, è un modo per essere **vicini anche ai consumatori finali**, un momento di **diretto contatto** con la gente, un'occasione per far gustare i propri prodotti ad un pubblico sia nazionale che internazionale.

Tutto il Calendario dell'Evento



Tiamotrentino

Mi piace 1.039



Tiamotrentino

53 minuti fa

Buona Domenica a tutti voi, amanti come me, di questi colori.. Di queste montagne! #Dolomiti

Foto di... Ilary
www.tiamotrentino.it



Google+



TI AMO TRENTINO il blog del Trentino

TI Amo Trentino è il blog che parla di Trentino, consigli su cosa vedere, dove andare, cosa fare, ...

Segui

16 follower

PIN & KEPIN

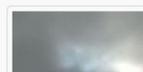


TI AMO Trentino



See On **Pinterest**

Instagrammiamo?



1° giorno: Venerdì 20 marzo

L'Azienda Agricola Maso Bergamini di Cognola di Trento con i suoi vini tra cui Trento Doc Riserva 2010 e Trentino Lagrein Bio 2013, accoppiata a Valsugana Sapori di Scurrelle che ci delizierà con una gustosa insalata di spatzle.

2° giorno: Sabato 21 marzo

Le Cantine Monfort di Lavis abbineranno i loro vini come Monfort Brut Trentodoc e Trentino DOC 2013, ai prodotti da forno del Panificio Zambanini di San Lorenzo Dorsino, potremo assaggiare anche lo strudel fatto con le mele La Trentina.

3° giorno: Domenica 22 marzo

E' il turno di Teroldego Rotaliano DOC "Le Cervare" 2012, vino da uve passite "Gocce di Sole" 2012 ed altre eccellenze dell'Azienda Agricola Luigi Zanini di Mezzolombardo, abbinare ai prodotti da forno del Panificio Zambanini.

4° giorno: Lunedì 23 marzo

Gran finale con la Cantina Romanese di Levico Terme che ci delizierà con due specialità, il Lagorai Spumante Metodo Classico 2011 e il Müller Thurgau DOC Trentino 2013, abbinare e valorizzare dall'abbinamento con i formaggi della Casearia Monti Trentini di Grigno Valsugana.

Ed ora... Cin Cin e buon Vinitaly & The City a tutti!

