



home

- Home area Stampa
- Storia
- Comunicati stampa
- Cartella stampa 2014
- Convegni
- L'Italia del Vinitaly
- Studi e ricerche
- Galleria fotografica 2014
- Vinitaly live
- La parola alle aziende
- Wine news**
- Expo 2015

Wine news

[Vai alla lista »](#)

14/11/2014

Rotari Trentodoc o Cavit Altemasi al salumificio, bollicine di Moser con formaggi, insolito abbinamento tra olio e Cembra Trentodoc: ecco "Happy Tre"

Un calice di Trentodoc firmato Rotari, di Altemasi di Cavit o, in alternativa, di Opera Vinicola in Valdicembra ed Abate Nero accompagnati da pregiati salumi, le bollicine di Zeni, della Cantina di Isera, quelle di Revi, di Maso Martis, di Endrizzi o del "mito" della due ruote e vigneron Moser con formaggi prelibati, il Methius di Dorigati con i prodotti appena sfornati al panificio, il Trentodoc della Cantina Sociale di Trento e quello firmato Balter con il pescato, fino all'insolito abbinamento tra l'olio extravergine di oliva ed il Trentodoc di Cembra Cantina di Montagna: ecco gli "Happy Trentodoc", gli aperitivi per wine lovers e gourmet che accompagnano "Trentodoc: bollicine sulla città" (dal 27 novembre al 14 novembre), la kermesse che chiama a raccolta in Trentino gli amanti delle celebri e versatili bollicine Metodo Classico, promossa dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con l'Istituto Trento Doc e con Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino.

–BANNER–L'appuntamento con gli "Happy Trentodoc" è in 14 locali di Trento, dove verranno proposti inediti abbinamenti tra le più amate espressioni del tradizionale spumante Metodo Classico e le eccellenze gastronomiche made in Trentino, per un brindisi 100% local. Ristoranti, bar e winebar, ognuno dei proporranno calici di bollicine Trentodoc di alcune tra le cantine più famose del territorio.

"Trentodoc: bollicine sulla città" è un vero e proprio viaggio sensoriale nel mondo delle bollicine trentine, a partire dagli oltre 10 giorni di degustazione a Palazzo Roccabruna dei migliori Trentodoc bianco, rosato e riserva, ma anche per scoprirne le peculiarità e la straordinaria versatilità nei diversi abbinamenti food, tra salumi, formaggi, prodotti ittici, da forno ed olio extravergine di oliva.

Per i wine lovers sempre connessi, è possibile condividere gli scatti realizzati nei diversi locali, contribuendo così a valorizzare gli abbinamenti proposti, e scambiare in rete impressioni, consigli, curiosità sull'evento (sulla fanpage Strada Vino Trentino con l'hashtag #trentodocbollicine).

Tra gli appuntamenti della kermesse, l'esclusiva opportunità per un massimo di 30 persone di cenare nella suggestiva cornice di Palazzo Roccabruna in collaborazione con il ristorante Castel Pergine che presenterà il menu di eccezione "Profumi e Sapori dell'Orto". Accanto ai tradizionali appuntamenti con "A tavola con il Trentodoc", laboratori enogastronomici e "Trentodoc in cantina" con i cartelloni di eventi direttamente in cantina.

Info: www.tastetrentino.it

Per approfondimenti :
www.winenews.it

Verona, 14/11/2014