



Regioni

- ABRUZZO
- BASILICATA
- CALABRIA
- CAMPANIA
- EMILIA ROMAGNA
- FRIULI VENEZIA GIULIA
- LAZIO

DiVinNosiola

La città di Trento, situata nella valle del fiume Adige, ai piedi del Monte Bondone, è un'antica città vescovile, con un centro storico ordinato e curato. Ad ovest il suo territorio si estende fino alla Valle dei Laghi o all'area del Garda, un paesaggio caratterizzato da frutteti, vigneti, boschi e prati. Un territorio pianeggiante con un fondovalle coltivato soprattutto da meli e vigneti, da cui si producono molti dei vini pregiati del Trentino, soprattutto nella Piana Rotaliana conosciuta come territorio di vigneti.



Il Trentino è un'affascinante regione caratterizzata da una diversità ambientale e microclimatica, un paesaggio variegato e mutevole che passa dagli specchi d'acqua della Valle dei Laghi ai vigneti della Piana Rotaliana, dalle vette dolomitiche alla distesa della Valsugana. Un territorio ideale da cui nascono prodotti di eccellenza come formaggi, salumi, mele, olio e vino. Tre sono i vitigni autoctoni del territorio, il Nosiola, il Marzemino e il Teroldego, anche se altri vigneti come Muller Thurgau e Chardonnay, hanno trovato il loro habitat ideale. Il vitigno Nosiola, da cui ha origine il Trentino Nosiola DOC e il passito Trentino Vino Santo DOC, è coltivato principalmente nella zona del Toblino, della Valle dei Laghi e di Lavis. Il suo nome ha origine dal dialetto "nosela", ossia nocciola, da ricondurre alle note nocciolate presenti nel vino.



Il passito Trentino Vino Santo DOC, è coltivato principalmente nella zona del Tablino, della Valle dei Laghi e di Lavis. Il suo nome ha origine dal dialetto "nosela", ossia nocciola, da ricondurre alle note nocciolate presenti nel vino.



Un'interessante occasione per conoscere e apprezzare questi prodotti enologici è fornita dalla kermesse **DivinNosiola** attraverso passeggiate tra vigneti, laboratori, degustazioni e cene itineranti tra cantine. Un evento in cui è possibile degustare le tante etichette del **vino Nosiola**, un vino dal colore giallo paglierino, dai delicati profumi di fiori bianchi e frutta acerba e dal gusto secco e fruttato con un retrogusto leggermente nocciolato. Dall'appassimento degli acini di Nosiola, esposti per mesi all'arieggiamento e spremuti nel corso della Settimana Santa, si ricava un dolce nettare definito "il passito dei passiti", il **Trentino Vino Santo Doc**, la cui degustazione avviene solo dopo un riposo di quattro anni in piccole botti di legno. Un evento primaverile che coinvolge la provincia di Trento dedicato al Nosiola, al territorio e ai suoi prodotti.