

HOME PAGE

Navigando sul nostro sito accetti la privacy policy. Il sito utilizza i cookie di terze parti per profittare gli utenti [La politica della Privacy](#) [Chiudi ed accetta](#)

Cerca nel sito CERCA

Corriere del **Vino**

PRIMOPIANO NEWS DEGUSTAZIONI GASTROVIAGGIANDO



Storia di un successo del vino bio italiano sui mercati internazionali
192 milioni le vendite (+40% rispetto al 2015) secondo la ricerca ICE-Agenzia curata da Wine Monitor Nomisma ...leggi tutto



NEWS

28/07 - [La prima volta di Calici di Stelle a Madonna di Campiglio](#)

27/07 - [Dal mare arriva il "Sacchetto delle bontà" di specialità siciliane](#)

26/07 - [La Calabria del vino: Cirò](#)

DEGUSTAZIONI

Tenuta Scuotto
Anima dell'eccellenza vinicola dell'Irpinia
...segue

Tenuta Santa Caterina
Dove il vino è attesa
...segue

Tutte le notizie di degustazioni

GASTROVIAGGIANDO

Il grande Chef Luca Landi al Ristorante "Lunasia" vi delizierà anche con la sua speciale arte gelatiera
Semplicemente eccezionale il "Cubo di Rubik", trionfatore alla 30a edizione del Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria, ...

APPROFONDIMENTO

Cerca nel sito CERCA

Corriere del **Vino**

PRIMOPIANO NEWS DEGUSTAZIONI GASTROVIAGGIANDO

tu sei qui: [home](#) > [notizie](#) > [la prima volta di calici di stelle a madonna di campiglio](#)

La prima volta di Calici di Stelle a Madonna di Campiglio

[G+](#) [Tweet](#) [Mi piace 0](#)

Un aperitivo in terrazza, sorseggiando vini e grappe e ammirando le Dolomiti di Brenta, una cena trentina in rifugio e il gran finale ad osservare le stelle dei cieli di Campiglio: questa la ricetta di Calici di Stelle, in programma giovedì 10 agosto

Quest'anno, per la prima volta, il Movimento Turismo del Vino Trentino - Alto Adige - in collaborazione con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e con l'APT Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena - aderisce a Calici di Stelle, la storica manifestazione che propone esclusive degustazioni durante le serate stellate di agosto.

L'appuntamento, in programma giovedì 10 agosto in occasione della magica serata di San Lorenzo, è nell'esclusivo scenario delle Dolomiti. Visto il successo dello storico appuntamento a Cortina d'Ampezzo, infatti, il Movimento Turismo del Vino Trentino - Alto Adige ha deciso di rendere protagonista Madonna di Campiglio, presso il Rifugio Patascoss, dove si branderà con le eccellenze enologiche del Trentino: dal Müller Thurgau della Valle di Cembra al Teroldego Rotaliano della Piana Rotaliana, passando per il Sorni Rosso delle Colline Avisiane e il Trentodoc, espressione di tutta la provincia, senza dimenticare la preziosa grappa del Trentino, per un vero e proprio viaggio di gusto lungo tutto il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

La serata inizierà alle ore 18.00 con una degustazione di vini e grappe sulla terrazza del rifugio, affacciata sullo splendido scenario delle Dolomiti del Brenta, e seguirà, per chi lo vorrà, con la cena a base di piatti tipicamente trentini. Il menù *à la carte* prevede infatti un antipasto di rostie di patate e speck caldo croccante con aceto balsamico, rucola e radicchio, un piatto di ravioli di stelle ripieni di cervo su letto di crema di piselli, bacon e semi di papavero, una polenta di Storo con formaggio dorato di Fiavè, salamella trentina alla griglia e funghi porcini trifolati e un dolce della casa.

Verso le ore 21.00, infine, si passerà al momento più suggestivo della serata, ovvero l'osservazione delle stelle in compagnia di esperti di EITSAO - Associazione Astrofili Caldonazzo che, attraverso l'uso di appositi telescopi, illustreranno costellazioni, comete e pianeti del cielo di Campiglio. Anche in questa fase, si potranno degustare grappe, acqueviti e liquori delle distillerie presenti.

Tag Cloud

Notizie
Primo piano
bolgheri
degustazioni
gastroviaggiando

意大利葡萄酒的故事
Chinese Blog

iscriviti alla newsletter
Corriere del Vino

Ben **16 le aziende presenti**, tra cantine e distillerie, per un **totale di 40 proposte vino/grappa**: **Bellaveder**, con *Trentodoc Brut Nature 2013*, *San Lorenz Müller Thurgau Trentino Doc 2016* e *San Lorenz Pinot Nero Trentino Doc 2015*; **Borgo dei Posseri** con *Quaron Müller Thurgau Igt 2015*, *Rocol Merlot Igt 2014* e *Tanana Trentodoc 2013*; **Cantina Endrizzi** con *Masetto Nero 2014*; **Cantine Ferrari** con *Trentodoc Ferrari Maximum 2014* e *Trentodoc Ferrari Maximum Rosé*; **Cantina La Vis** con *Chardonnay Trentino Doc Diadol 2015* e *Cabernet Sauvignon Trentino Doc Codros 2013*; **Cantine Mezzacorona - Rotari** con *Trentodoc Rotari Alpergis Brut Rosé*, *Castel Firmian Müller Thurgau Superiore* e *Castel Firmian Teroldego Rotaliano Riserva*; **Cantina Roverè della Luna Aichholz** con *Trentodoc Vervè 2013*, *Gewürztraminer Trentino Doc 2014* e *Lagrein Trentino DOC 2014*; **Cantina Sociale Trento** con *Trentodoc Zell Rosé*, *Santacolomba 2016* e *Teroldego 1339*; **Cembra cantina di montagna** con *Müller Thurgau 2015* e *Pinot Nero Vigna di Saosent 2014*; **Distilleria Bertagnoli** con *K24 riserva*, *1870 grappa riserva* e *Grappa Moscato Giallo*; **Distilleria Marzadro** con *Anfora*, *18 Lune grappa stravecchia 18 mesi* e *Giare Gewürztraminer 36 mesi*; **Gaierhof** con *Sins Trentodoc* e *Giallo Gaierhof Trentino Doc 2016*; **Madonna delle Vittorie** con *Trentodoc 2012*, *Nosiola Igt Vigneti delle Dolomiti 2016* e *Capo Reamol Trentino Doc 2016*; **Mas dei Chini** con *Inkino Trentodoc riserva 2010*, *Inkino Carlo V Trentodoc riserva 2008* e *Gewürztraminer Trentino Doc 2016*; Azienda Agricola **Maso Grener** con *Bianco Maso Grener Igt Vigneti delle Dolomiti 2016* e *Vigna Tratta Pinot Nero 2014*; **Maso Poli** con *Riesling Trentino Doc 2016* e *Marmoran Doc Sarni Rosso 2013*.

L'iniziativa è stata presentata in **anteprima mercoledì 26 luglio** presso il **Casinò di Venezia**, dove erano presenti **Maso Poli**, **Gaierhof**, **Endrizzi** e **Mas dei Chini** con alcuni vini in degustazione.

Per info e prenotazioni, contattare **APT Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena** al numero **0465 447501** o all'indirizzo mail info@campigliodolomiti.it.

archiviato sotto: [Notizie](#)



a cura di

