

DiVinNosiola, mostra a Palazzo Roccabruna e degustazioni in programma

mercoledì, 28 marzo 2018

QUANDO: 5 aprile 2018@21:00-22:00
Europe/Rome Fuso orario

Calendario

Chi fino al 21 aprile si recherà a Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino, nel cuore del centro storico di Trento, non avrà che l'imbarazzo della scelta per degustare due tra le produzioni enologiche più caratteristiche del territorio, ovvero Nosiola, ottenuto dalla più antica varietà di uva bianca autoctona del Trentino, e Vino Santo - frutto dell'appassimento degli acini di Nosiola, coltivata in Valle dei Laghi, su graticci chiamate arele, che, dopo alcuni mesi esposti alla brezza dell'Ora del Garda, vengono spremuti nel corso della Settimana Santa dando vita, non prima di quattro anni di riposo in piccole botti di legno, ad un prezioso nettare molto caratteristico definito "il passito dei passiti" - e relative grappe.

Ben 22 infatti - per un totale di una quarantina di etichette - le cantine e distillerie che hanno aderito all'invito dell'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi ad esporre e proporre in degustazione alcune delle proprie eccellenze nell'ambito della Mostra



DiVinNosiola organizzata in concomitanza all'evento DiVinNosiola, quando il vino si fa santo, che dà tra l'altro ufficialmente il via alle #trentinowinefest, calendario di manifestazioni enologiche dedicate ai vini più rappresentativi del Trentino, coordinate e promosse dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

Nel dettaglio, si tratta di Bolognani Azienda Vinicola con il Nosiola Igt Vigneti delle Dolomiti 2017, Azienda Agricola Brugnara con il Nosiola Igt Vigneti delle Dolomiti 2017, Cantina Toblino con "L'Ora" Nosiola Igt Vigneti delle Dolomiti 2013 e Vino Santo Trentino Doc, Azienda Agricola Distilleria Casimiro con Nosiola Igt Vigneti delle Dolomiti 2016 e Grappa di Nosiola Trentino, Cavit con "Bottega Vinai" Nosiola Trentino Doc 2017 e Vino Santo Trentino Doc 2001, Ceseoni con Nosiola Igt Vigneti delle Dolomiti 2016, Cantina Sociale di Trento con Nosiola Trentino Doc 2017, Distilleria Bertagnolli con Grappa di Nosiola Trentino, Fondazione Edmund Mach Azienda Agricola con Nosiola Trentino Doc 2017, Azienda Agricola Francesco Poli con "Sottovì" Nosiola Trentino Doc 2016 e Vino Santo Trentino Doc 2003 e Distilleria Francesco Santa Massenza con Grappa di Nosiola Trentino e Grappa di Vinaccia di Vino Santo Trentino Doc, Gaierhof Azienda Vinicola con Nosiola Trentino Doc 2016, Azienda Agricola e Distilleria Giovanni Poli con Nosiola Igt delle Dolomiti 2016, Vino Santo Trentino Doc 2006, Grappa di Nosiola Trentino e Grappa di Vinaccia di Vino Santo Trentino Doc, Giulio & Mauro Azienda Agricola e Distilleria con Nosiola Igt Vigneti delle Dolomiti 2017 e Grappa di Nosiola

Cerca nel sito... CERCA



I VIDEO DELLE VALLI

Malonno, viaggio nell'azienda agricola Bezzi dopo il trasferimento da Ponte di Legno L'Alpe Cimbra prepara grandi eventi per l'estate. Si parte dal Tour of the Alps

ARCHIVIO VIDEO

il CORVATSCH ti aspetta



Trentino Doc 2017, Azienda Agricola Francesco Poli con "Sottovi" Nosiola Trentino Doc 2016 e Vino Santo Trentino Doc 2003 e Distilleria Francesco Santa Massenza con Grappa di Nosiola Trentino e Grappa di Vinaccia di Vino Santo Trentino Doc, Gaierhof Azienda Vinicola con Nosiola Trentino Doc 2016, Azienda Agricola e Distilleria Giovanni Poli con Nosiola Igt delle Dolomiti 2016, Vino Santo Trentino Doc 2006, Grappa di Nosiola Trentino e Grappa di Vinaccia di Vino Santo Trentino Doc, Giulio & Mauro Azienda Agricola e Distilleria con Nosiola Igt Vigneti delle Dolomiti 2017 e Grappa di Nosiola Trentino, Cantina La Vis con Nosiola Trentino Doc 2016, Maxentia con Nosiola Igt Vigneti delle Dolomiti 2017, Vino Santo Trentino Doc 2011, Grappa di Nosiola Trentino e Grappa di Vinaccia di Vino Santo Trentino Doc, Cantine Mezzacorona con "Castel Firmian" Nosiola Trentino Doc 2017, Azienda Agricola Gino Pedrotti con Nosiola Igt Vigneti delle Dolomiti 2016 e Vino Santo Trentino Doc 2002, Azienda Agricola e Distilleria Pisoni con Nosiola Trentino 2018, Vino Santo Trentino Doc e Grappa di Nosiola Trentino, Azienda Agricola Pravis con "Le Frate" Nosiola Igt Vigneti delle Dolomiti 2016 e "Arele" Vino Santo Trentino Doc 2006, Spagnolli Vini con Nosiola Igt Vigneti delle Dolomiti 2016 e Vivaldis con Nosiola Trentino Doc 2016.

Inoltre, da **giovedì 5 a sabato 7 aprile, dalle 17.00 alle 22.00**, si potrà partecipare a **"Passito è Passione"**, rassegna di tutti i Vino Santo Trentino Doc con **degustazione di rare annate e verticali** accompagnate da dolci della pasticceria trentina o da formaggi di alpeggio, e **sabato 6 aprile, dalle 20.00 alle 22.00**, al **laboratorio a cura di ONAV-Sezione di Trento dal titolo "Il mio nome è Nosiola e sono trentina Doc"**, che prevede una degustazione guidata di tre Nosiola e tre Vino Santo, in abbinamento a colomba di pasticceria e "Doleenosiola".

Profilo manifestazione

DiVinNosiola, quando il vino si fa santo è una kermesse unica ed esclusiva dedicata alla valorizzazione del patrimonio culturale, delle tradizioni e dei luoghi da cui nascono le eccellenze enologiche della Valle dei Laghi, organizzata da APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi e promossa con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e la collaborazione di Provincia Autonoma di Trento, Comunità della Valle dei Laghi, Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino, Ecomuseo della Valle dei Laghi, Comune di Madruzzo, Comune di Cavedine e BIM Sarca.

www.discovervalledeilaghi.it

Profilo Nosiola

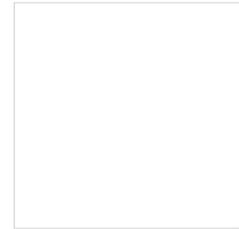
Si tratta del più antico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino e dà origine ad un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, dal profumo delicato con leggere sfumature di fiori bianchi e frutta acerba e dal gusto secco e piacevolmente fresco, fruttato ed armonico, con retrogusto leggermente ammandorlato. È coltivato principalmente in Valle dei Laghi e fino alle colline Avisiane, grazie all'influenza dell'Ora del Garda, vento tipico del lago di Garda. In particolare, in Valle dei Laghi, le sue uve, vendemmiate al culmine della loro maturazione e fatte appassire nei granai su graticci denominate arele fino alla Settimana Santa, quando avviene la torchiatura, dopo almeno quattro anni di riposo in piccole botti di legno – periodo minimo fissato dal disciplinare che spesso si rivela essere molto più lungo (anche 7/10 anni) – danno vita all'esclusivo Vino Santo Trentino Doc, il passito dei passiti.

ARCHIVIO VIDEO

 il CORVATSCH ti aspetta



 IL METEO DELLE VALLI



 AGENDA DELLE VALLI

DATA	ORA	DESCRIZIONE
28 mer 2018	15:00	Forestali: un bando per garantir...
	15:00	Viareggio Cup: Inter-Fiorentina
	17:05	2a edizione de "La Sportiva Epic...
	18:00	Cerimonia 20 anni Museo archeolo...

[Visualizza Calendario.](#)

LA TUA PUBBLICITÀ **QUI?**
CONTATTACI SUBITO

 LINKS UTILI

- Adamello guide alpine
- Apricaonline
- Apt Val di Sole
- Comune Dimaro
- Comune Edolo
- Comune Pejo
- Comune Ponte di Legno
- Info Fim Cisl Valle Camonica
- Infopoint Capo di Ponte
- open 2
- Parco dell'Adamello
- performance web
- Pontedilegno
- Pro Loco Capo Di Ponte
- Pro Loco Carisolo
- Pro Loco Temù
- Pro Loco Veza D'Oglio