


Happy Trentodoc

 QUESTO EVENTO È COLLEGATO ALLA ZONA DI PRODUZIONE DOC **TRENTO**

 QUANDO: **18/11/2017 - 10/12/2017** • REGIONE: **TRENTO ALTO ADIGE** • PROVINCIA: **TRENTO**



In concomitanza con la tredicesima edizione di **Trentodoc Bollicine sulla Città** - kermesse organizzata dall'**Istituto Trento Doc e Camera di Commercio I.A.A.**, con il supporto della Provincia Autonoma di Trento per celebrare le bollicine di montagna, tra degustazioni, incontri ed happening, seminari ed approfondimenti - **da sabato 18 novembre a domenica 10 dicembre**, torna **Happy Trentodoc**, iniziativa a cura della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che

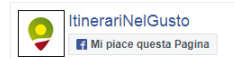
coinvolge una quarantina di soci attraverso stuzzicanti abbinamenti tra Trentodoc ed eccellenze gastronomiche 100% locali proposti in alcuni selezionati wine bar e ristoranti di Trento. Tredici gli esercizi coinvolti, per una copertura virtuale dell'intera città. Ognuno di essi proporrà **Trentodoc** di una selezionata cantina unitamente ai prodotti gastronomici dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in un turbillon di gusto che attraverserà idealmente tutti i territori della provincia, dalla Vallagarina alle Giudicarie, dal Lago di Garda all'Altopiano di Lavarone, dalla Val di Ledro alla Piana Rotaliana, dalla Valle di Cembra all'Altopiano di Piné, passando per Trento.

Appuntamento dunque Ai Tre Garofani Antica Trattoria con il Trentodoc di Pedrotti Spumanti e i prodotti ittici Trota Oro, all'Antica Trattoria Due Mori con il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e i formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, al Bar Pasi con il Trentodoc di Ferrari - F.lli Lunelli e i salumi di Salumeria Belli, al Dolcemente Marzari con il Trentodoc di Maso Martis e i formaggi Latte Trento, a Il Posto di Ste con il Trentodoc di Azienda Agricola Moser e i salumi di Macelleria Cis, al Niky's Vintage con il Trentodoc di Cantina Mori Colli Zugna e i formaggi di Crucolo, all'Osteria a "Le Due Spade" con il Trentodoc di Rotari e i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara, al Panificio Moderno piazza Lodron 21 con il Trentodoc di Cantina d'Isera e i prodotti da forno del panificio, al Ristorante al Vò con il Trentodoc di Mas dei Chini e i salumi di Macelleria Paolazzi, al Ristorante Enologico Il Libertino con il Trentodoc di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo e i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre, al Ristorante Everest con il Trentodoc di Cantina Roverè della Luna Aichholz e i prodotti di Brenta Salumi, al Ristorante Old Bar&Food con il Trentodoc di Cantina Endrizzi e i prodotti ittici di ASTRO-Associazione Triticoltori del Trentino e allo Scigno del Duomo con il Trentodoc di Altemasi di Cavit e l'olio extravergine di oliva di Agraria Riva del Garda.

Di locale in locale, dunque, si potranno conoscere alcune fra le più interessanti proposte Trentodoc, per uno "sparkling tour" in **13 tappe lungo la città**. Un'occasione che permetterà di scoprire la straordinaria versatilità delle bollicine di montagna con i più diversi abbinamenti gastronomici, all'interno di **raffinate location**: il miglior biglietto da visita per accogliere turisti e residenti che sceglieranno di visitare la città di Trento in questo magico periodo dell'anno e di festeggiare con un brindisi davvero speciale.


Trentodoc Bollicine sulla Città ed Happy Trentodoc fanno parte delle manifestazioni enologiche provinciali, calendario di iniziative ed eventi volti a valorizzare i vini testimonial del Trentino.

#happytrentodoc
#trentinowinefest

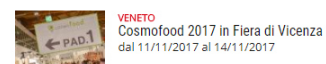


Notizie e approfondimenti



ARCHIVIO EVENTI PER REGIONE 

Altri eventi nel periodo



Profilo Trentodoc

Spumante metodo classico trentino, rappresenta la massima espressione delle bollicine di montagna. Nato nel 1902 dalla fortunata intuizione di Giulio Ferrari, che comprese le grandi potenzialità del territorio trentino, nel 1993 è stato il primo metodo classico ad ottenere la DOC in Italia e ad oggi è prodotto da 48 case spumantistiche riunite nell'Istituto Trento DOC. Ottenuto solo da uve Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco o Pinot meunier, è caratterizzato da un colore cristallino, giallo paglierino, con riflessi dorati e presenta un perlage fitto, fine e persistente.

Titolo dell'evento: Happy Trentodoc

Da sabato 18 novembre a domenica 10 dicembre 2017, a Trento torna Happy Trentodoc con stuzzicanti abbinamenti tra Trentodoc ed eccellenze gastronomiche. Di locale in locale, dunque, si potranno conoscere alcune fra le più interessanti proposte Trentodoc, per uno "sparkling tour" in 13 tappe lungo la città.

Luogo: Trento

Indirizzo: Trento

Organizzazione: Istituto Trento Doc e Camera di Commercio I.A.A.

Sito web per approfondire: <http://www.tastetrentino.it>

Su Facebook: <https://www.facebook.com/Stradavino...>



TRENTINO ALTO ADIGE
Merano Wine Festival 2017
dal 10/11/2017 al 14/11/2017



LAZIO
Degustazione Enogastronomica
Piemontese
17/11/2017



VENETO
Cena al buio in Cantina Valpolicella
Negrar
17/11/2017



LOMBARDIA