

Testata: OnavNews.it Data: 30 marzo 2018

HOME PAGE



IN PRIMO PIANO



DiVinNosiola in mostra a Palazzo Roccabruna

Chi fino al 21 aprile si recherà a Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale Trentino,

Leggi articolo completo »

APPROFONDIMENTO



ONAV.IT Mondo Onav Salute Vitigni e Vini Food & Beverage Cultura del vino Chi siamo

DiVinNosiola in mostra a Palazzo Roccabruna



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 arèle, che, dopo alcuni mesi esposti

<u>I PIÙ RECENTI</u>



DiVinNosiola in mostra a Palazzo Roccabruna



Tutto il Gavi a Milano



"Jura, una terra da scoprire" ad ONAV Mantova



Vinitaly 2018 sempre più internazionale

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.



degustazione a Onav Bergamo



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 Paltro 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 Doc 2017 e Vino Santo Trentino Doc 2001, Cesconi 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 "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, Galerhof Azienda Vinicola con Nosiola Trentino Doc 2016, Azlenda Agricola e Distilleria Giovanni Poli con Nosiola Igt delle Dolomiti 2016, Vino Santo Trentino Doc, Gorappa 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 Vivallis con Nosiola Trentino Doc 2016.



Inoltre, da giovedi 5 a sabato 7 aprile, dalle 17.00 alle 22.00, si potrà partecipare a "Passito è Passione", rassepan di tutti i Vino Santo Trentino Doc con degustazione di rare annate e verticali accompagnate da dolci della pasticceria trentina oda 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 auidata di tre Nosiola e tre Vino

Santo, in abbinamento a colomba di pasticceria e "Dolcenosiola".

www.discovervalledeilaghi.it