

Primo Chef / Lifestyle / Il Trentino Alto Adige celebra l'arrivo della primavera con la manifestazione DiVinNosiola

Il Trentino Alto Adige celebra l'arrivo della primavera con la manifestazione DiVinNosiola

DiVinNosiola è l'evento Trentino che accoglie la stagione primaverile con due eccellenze enologiche: il Vino Santo e il Nosiola.

L'arrivo della **primavera** è alle porte e il territorio Trentino promuove la **nuova** stagione agricola attraverso la manifestazione DiVinNosiola. A partire dal 22 marzo 2018, fino al 22 aprile 2018, nella provincia di Trento verranno celebrati due prodotti enologici di grande qualità: il Vino Santo e il Nosiola.

L'evento è **organizzato** dalla collaborazione tra APT Trento, Monte Bondone e Valle dei Laghi.

Cos'è la manifestazione DiVinNosiola

Si tratta di un vero e proprio **percorso**, caratterizzato da **passeggiate** al chiaro di luna nei vigneti di produzione di questi prodotti d'eccellenza, abbinata a **degustazioni** esclusive e **laboratori**, che permetteranno al pubblico di conoscere le produzioni del Trentino Alto Adige.

Esperti del settore wine, ma anche coppie e famiglie saranno accolti per **tre settimane** all'insegna del buon bere. Come **corollario** il meraviglioso panorama Trentino, a partire dalla città di Trento, per arrivare al Lago di Garda.

L'inaugurazione della manifestazione DiVinNosiola

La città di Trento sarà il luogo di apertura della manifestazione, con la **Mostra DiVinNosiola**, che si svolgerà a Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino, nel **cuore** della città; a partire da giovedì 22 marzo 2018; per protrarsi fino a sabato 14 aprile 2018.

A seguire ci saranno incontri tecnici, laboratori, trekking, visite a cantine e vigneti e degustazioni a tema; tutti incentrati sul **tema** del buon bere.

ALTRE RICETTE



LIFESTYLE
Cioccolando: la Festa del Cioccolato di Montepulciano



LIFESTYLE
"Anteprima Fiere Vino" un percorso dedicato ai migliori vini italiani



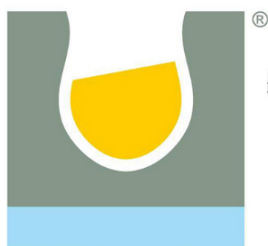
LIFESTYLE
Il cibo da strada diventa un'arte con Bondeno Street Food Gourmet



LIFESTYLE
Il Salone del Gusto 2018: Pitti Taste presenta il tema del foraging



LIFESTYLE
Eatly ha scelto Londra per l'apertura della sua prima sede nel Regno[...]



DiVinNosiola
quando il vino si fa santo

Valle dei Laghi
Trento

Fonte foto: <https://www.facebook.com/ValledelLaghi.Trentino/photos/>

I vini protagonisti dell'evento

I **protagonisti** della manifestazione sono due vini dal sapore particolare, che racchiudono in sé grandi **tradizioni** legate al territorio.

Il **Nosiola** è ottenuto attraverso la spremitura della più **antica** varietà di uva bianca del Trentino.

Il **Vino Santo**, è anch'esso frutto della torchiatura degli acini dell'uva bianca autoctona usata per la produzione del Nosiola; ma **appassiti** e non appena colti. La spremitura avviene in occasione della Settimana Santa, in prossimità della **Pasqua**. Dopodiché, piccole **botti** in legno ospitano per ben **quattro anni** il Vino Santo prodotto, prima che possa essere stappato e **degustato**.