

**DIVINO SAPORE** | IL GIORNO Il Resto del Carlino LA NAZIONE | MERCOLEDÌ 13 SETTEMBRE 2017 **31**

**In vetrina** A cura di Letizia Gamberini

<p>no i ti ! ha na</p>	<p><b>SPUMANTE VILLA CAMPAGNANO</b></p>  <p>Cantine Antonio Mazzella Isola di Ischia <b>Euro 9</b></p> <p>Tutti i profumi di Ischia in un Extra dry con sentori di frutta esotica, con un pizzico di spezia. Perfetto come aperitivo e a tutto pasto</p>	<p><b>TITULUS VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI</b></p>  <p>Fazi Battaglia Castelpiano, Ancona <b>Euro 5,99</b></p> <p>Con la sua inconfondibile bottiglia ad anfora, Titulus è il vino simbolo della cantina. Sentori di pesca, mela, rosa, fresco e persistente</p>	 <p><b>Venerdì a Trento nei palazzi storici</b></p>
<p>del ta la ve rato o ità. tit</p>	<p><b>FLERE SAUVIGNON BLANC</b></p>  <p>Tenuta Tre Cancelli Cerveteri, Roma <b>Euro 10</b></p> <p>Un vino che esprime un territorio vulcanico e vicinissimo al mare. E' fruttato, fresco e sapido, adatto ai secondi di pesce</p>	<p><b>GRECO DI TUFO FEUDI DI SAN GREGORIO</b></p>  <p>Feudi di San Gregorio Sorbo Serpico, Avellino <b>Euro 11,20</b></p> <p>Greco di Tufo Docg dal profumo intenso e persistente. Spiccata mineralità, perfetto con crudi di mare e mozzarella</p>	<p><b>Tutti i calici doc per una sera nel cuore storico di Trento</b></p>
<p>n il on e tico, illo tro. ay o</p>	<p><b>GIACOBAZZI 1 LAMBRUSCO DI SORBARA DOP</b></p>  <p>Giacobazzi Nonantola, Modena <b>Euro 6</b></p> <p>Uno dei migliori Sorbara in circolazione. Profumo di violetta e fragoline, sapido ed elegante. Perfetto sui must della cucina emiliana</p>	<p><b>DUESETTANTA 2016, COLLI BOLOGNESI DOC</b></p>  <p>Cantina Manaresi Zola Predosa, Bologna <b>Euro 10</b></p> <p>Blend fine ed elegante tra internazionali (Sauvignon) e autoctono locale (Pignoletto). Sapido e tonico al palato, promette longevità (2-3 anni)</p>	<p><b>UNA SERATA</b> alla scoperta di Trento, con la visita degli edifici che vantano un legame con il mondo del vino, ma anche un viaggio virtuale attraverso i territori più vocati alla viticoltura della provincia, con degustazione dei prodotti più rappresentativi e un tuffo finale nella storia del cinema. Così la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ha scelto di festeggiare la decima edizione di DOC-Denominazione di Origine Cinematografica, nata per celebrare il connubio tra enogastronomia e cinema.</p>
<p>i he</p>	<p><b>SHALAI PANTELLERIA DOP</b></p>  <p>Vinisola Pantelleria <b>Euro 20</b></p> <p>Spumante da Zibibbo, ricco dei profumi di Pantelleria. Un demi sec intrigante, frutti e agrumi al naso e in bocca.</p>	<p><b>MOFETE ETNA ROSSO DOC</b></p>  <p>Palmento Costanzo Castiglione di Sicilia <b>Euro 12,50</b></p> <p>Un vino dal colore rosso rubino di media intensità. Al naso ha sentori di erbe</p>	<p>L'appuntamento è per venerdì, dalle 17 alle 23, nel centro storico di Trento. Dopo aver ricevuto ticket e calice presso il Teatro Sociale, i partecipanti potranno iniziare il loro viaggio di gusto. Cinque le tappe previste, ognuna dedicata a un vino testimonial e al territorio di riferimento, raccontato da chi, giorno dopo giorno, lavora per promuoverli e valorizzarli.</p>