

HOME PAGE



Suggeriti

Più letti	Più commentati	Più votati
<p>Da McDonald's a gran richiesta arriva il Gran Crispy McBacon! Food 03/2014</p>	<p>Nasce a Este (Pd) la prima pizzeria con orto Gigi Pipa I luoghi del gusto, Slide 08/2016</p>	<p>La storia del GIANDUIA 1865, l'autentico gianduiotto di Torino News 11/2014</p>

A Fiorenzuola d'Arda la seconda edizione del festival dell'Anolino Il 10 e l'11 marzo
Eventi, Suggestiti 03/2018

Ad Identità Golose la Maison de Champagne Veuve Clicquot celebra le grandi donne dell'alta ristorazione italiana
News, Slide, Suggestiti 02/2018

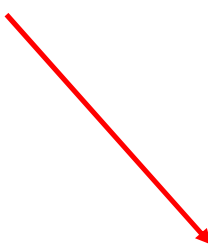
Eventi

<p>DIVINNOSIOLA, dal 22 marzo al 22 aprile, quando il vino si fa santo Eventi 03/2018</p>	<p>Orti in Villa Dolfin, a Porcia colori, sapori e profumi unici da scoprire - 7/8 aprile Eventi 03/2018</p>	<p>Nei lussuosi resort Soneva al via il Festival del Colore, tra chef stellati, astronomi e artisti Eventi, Slide, Suggestiti 02/2018</p>
---	--	---


Nei lussuosi resort Soneva al via il Festival del Colore, tra chef stellati, astronomi e artisti
Eventi, Slide, Suggestiti 02/2018

Post Recenti

Orti in Villa Dolfin, a Porcia



APPROFONDIMENTO

Search... 

SAPORI
NEWS.COM

Eventi ▾ News I luoghi del gusto I luoghi del bere Food Design in cucina In cucina con noi

DIVINNOSIOLA, dal 22 marzo al 22 aprile, quando il vino si fa santo

In Eventi 03/2018 Cinzia Dal Brolo 158 Views 0 comments



Cinzia Dal Brolo
AUTHOR

PROFILE

DIVinNosiola, quando il vino si fa santo, è una collaudata manifestazione con cui il Trentino festeggia la primavera e la nuova stagione agricola celebrando due dei suoi prodotti enologici più distintivi: **Nosiola**, ottenuto dal più antico vitigno a bacca bianca autoctono trentino, e **Vino Santo**, prezioso ed affascinante nettare frutto della torchiatura degli acini di Nosiola appassiti a cui segue un lento riposo in piccole botti di legno. Ufficialmente, le **#trentinowinefest**, calendario di manifestazioni enologiche dedicate ai vini più rappresentativi del Trentino, **coordinate e promosse dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, prendono il via con **DIVinNosiola, quando il vino si fa santo**, organizzata da **APT Trento**,

Monte Bondone e Valle dei Laghi e in programma **da giovedì 22 marzo a domenica 22 aprile**, tra la città di Trento e la Valle dei Laghi.

Un'interessante **occasione per conoscere da vicino le produzioni di questa caratteristica zona del Trentino**, racchiusa tra il capoluogo e il Lago di Garda: **Nosiola**, ottenuto dalla più antica varietà di uva bianca autoctona del Trentino, e **Vino Santo**, frutto dell'appassimento degli acini di Nosiola nei grana, su graticci chiamate arèle, 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 definito "il passito dei passiti".

Most Read Commented



23482

Gran Crispy McBacon!

Food 03/2014

21254

Nasce a Este (Pd) la prima pizzeria con orto Gigi Pipa

I luoghi del gusto, Slide 08/2016

13529

La storia del GIANDUIA 1865, l'autentico gianduiotto di Torino

News 11/2014

11543

Orzo Bimbo solubile: per una colazione sana e genuina

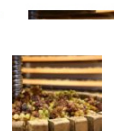
Food 10/2013

10084

Tutti in cucina con Simone Rugiati e soia Edamame Orogel

Food 11/2014

Latest Posts



DIVINNOSIOLA, dal 22 marzo

DIVINNOSIOLA, dal 22 marzo al 22 aprile, quando il vino si fa santo

Eventi 03/2018



Apre a Napoli MadinFood

I luoghi del gusto, Slide 03/2018



Vetriere di Empoli e Ca' D'Or

Brolo
AUTHOR

PROFILE



In calendario ci sono moltissimi appuntamenti, tra degustazioni, passeggiate, iniziative culturali e sportive, per venire incontro alle famiglie, alle coppie, ai gruppi di amici. La rassegna si apre con la **Mostra DiVinNosiola (da giovedì 22 marzo a sabato 14 aprile)** allestita a Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino, nel cuore della città di Trento, dove ci saranno in degustazione una trentina di etichette. Tra le giornate *clou*, quella di **domenica 25 marzo**, che prevede il **Trekking sul Sentiero della Nosiola**, itinerario culturale tra le coltivazioni di questo vitigno e le cantine, seguito dal tradizionale Rito della Spremitura delle uve appassite grazie al quale si otterrà il primo mosto di Vino Santo della stagione, che potrà essere degustato dai presenti. La novità di quest'anno **"Nosiola con gusto"**, contempla due serate enogastronomiche in programma **sabato 24 marzo**, con visita in cantina e

successiva cena, e **sabato 21 aprile**, con cena itinerante tra cantine e distillerie, e la romantica passeggiata tra i vigneti al chiaro di luna, **"Walking on the Moon"**, con musica di accompagnamento, per **sabato 31 marzo**.

Brolo
AUTHOR

PROFILE



Per gli amanti della corsa **domenica 22 aprile** ritorna **Ecorunning**, maratona con tre percorsi di diverse lunghezze e difficoltà che si snodano anche attraverso le cantine del territorio. Per i meno allenati, invece, è prevista la **passeggiata ludico-motoria di 9 km con accompagnatore di territorio**.

Da **venerdì 13 a domenica 22 aprile**, infine, Nosiola e Vino Santo saranno protagonisti anche **su tutto il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** – dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dalla Valsugana all'Alto Garda, da Trento alla Valle dei Laghi – con **"A tutto Nosiola"**: un ricco calendario di degustazioni con i produttori, menù a tema, visite in cantina e nei vigneti.

Per informazioni: tastetrentino.it/atuttonosiola.



un connubio vincente!

News, Slide 03/2018

Most Commented



E' nel Salento la tenuta masseria attemura della famiglia Zonin

I luoghi del bere 11/2012



Findus: col "Minestrone Tradizione" il meglio delle verdure

Food 01/2013



TVS al Fuori Salone con Carlo Cracco e Karim Rashid

Eventi, In cucina con noi, News 04/2013

Featured Videos