

“VendemmiAmo!”, la vacanza in vigna e in cantina



Per tutto il periodo di vendemmia, alcune cantine (Endrizzi a San Michele all'Adige, de Vescovi Ulzbach a Mezzocorona e Cembrani DOC in Valle di Cembra, aprono le loro porte ai visitatori per invitarli a scoprire le tecniche di selezione dei grappoli migliori, le prime fasi di lavorazione, i segreti della trasformazione dell'uva in vino e la cultura della vinificazione. L'esperienza ha inizio nel vigneto dove, cesoie e tinozza in mano, i partecipanti possono cimentarsi nella raccolta delle uve impiegate per la produzione di vini rinomati di alta qualità, come il Teroldego Rotaliano D.O.C. o i pregiati spumanti metodo classico Trentodoc. L'attività prosegue poi in cantina con una suggestiva visita tra profumo di mosto e luci soffuse, per apprendere le ultime nozioni sui processi ed i tempi di vinificazione e degustare una studiata selezione di vini autoctoni in abbinamento a prodotti tipici del territorio. Per gli amanti della grappa, invece, un'inedita esperienza nell'antica Distilleria Bertagnolli a Mezzocorona, con alambicco in rame a bagnomaria discontinuo, tra antichi segreti ed innovazione, nonché degustazioni dei pluripremiati distillati. Per informazioni e prenotazioni contattare direttamente le cantine o il Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg.

www.pianarotaliana.it

