



Registrati!

email password [accedi](#)

[hai dimenticato la password?](#)

ricerca avanzata

cerca in [Cerca](#)

PUBBLICITÀ

Home > Esperti > Eventi > Vino

DivinNosiola, mostra a Palazzo Roccabruna e degustazioni in programma

📍 centro storico, Trento (TN) - Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino
📅 dal 22 marzo 2018 al 21 aprile 2018

di [Mariella Belloni](#)

[Tweet](#)

[Articolo georeferenziato](#)



Sono 22 le cantine e distillerie protagoniste della Mostra DiVinNosiola in programma dal 22 marzo al 21 aprile a Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino nell'ambito della manifestazione DiVinNosiola, quando il vino si fa santo. Tra gli appuntamenti di approfondimento in programma, la degustazione "Passito è Passione" e il laboratorio di degustazione a cura di ONAV-Sezione di Trento.

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 arele, 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 molto caratteristico definito "il passito dei passiti" - e relative grappe.

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 l'altro 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*, **Cavit** con *"Bottega Vinai" 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*, **Gaierhof Azienda Vinicola** con *Nosiola Trentino Doc 2016*, **Azienda Agricola e Distilleria Giovanni Poli** con *Nosiola Igt delle Dolomiti 2016*, *Vino Santo Trentino Doc 2006*, *Grappa 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 *"Arelle" Vino Santo Trentino Doc 2006*, **Spagnolli Vini** con *Nosiola Igt Vigneti delle Dolomiti 2016* e **Vivallis** con *Nosiola Trentino Doc 2016*.

Vinix.com
acquisti vini, birre e cose buone con gli amici e risparmi fino al 51% rispetto ai canali tradizionali.

[Download on the App Store](#) [GET IT ON Google play](#)

PUBBLICITÀ

[Mariella Belloni](#)

[e-mail](#)

[Leggi tutto...](#)

Archivio

- » [Marzo 2018](#)
- » [Febbraio 2018](#)
- » [Gennaio 2018](#)
- » [Dicembre 2017](#)
- » [Novembre 2017](#)
- » [Ottobre 2017](#)
- » [Settembre 2017](#)
- » [Agosto 2017](#)
- » [Luglio 2017](#)
- » [Giugno 2017](#)
- » [Maggio 2017](#)
- » [Aprile 2017](#)
- » [Marzo 2017](#)
- » [Febbraio 2017](#)

» [Gennaio 2017](#)

- » [Gennaio 2017](#)
- » [Dicembre 2016](#)
- » [Novembre 2016](#)
- » [Ottobre 2016](#)
- » [Settembre 2016](#)
- » [Agosto 2016](#)
- » [Luglio 2016](#)
- » [Giugno 2016](#)
- » [Maggio 2016](#)
- » [Aprile 2016](#)
- » [Marzo 2016](#)
- » [Febbraio 2016](#)
- » [Gennaio 2016](#)
- » [Dicembre 2015](#)
- » [Novembre 2015](#)
- » [Ottobre 2015](#)
- » [Settembre 2015](#)
- » [Agosto 2015](#)
- » [Luglio 2015](#)
- » [Giugno 2015](#)
- » [Maggio 2015](#)
- » [Aprile 2015](#)
- » [Marzo 2015](#)

Inoltre, da **giovedì 5 a sabato 7 aprile, dalle 17.00 alle 22.00**, si potrà partecipare a "**Passito è Passione**", rassegna di tutti i Vino Santo Trentino Doc con **degustazione di rare annate e verticali** accompagnate da dolci della pasticceria trentina o da 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 guidata di tre Nosiola e tre Vino Santo, in abbinamento a colomba di pasticceria e "Dolcenosiola".

Profilo manifestazione

Di VinNosiola, quando il vino si fa santo è una kermesse unica ed esclusiva dedicata alla valorizzazione del patrimonio culturale, delle tradizioni e dei luoghi da cui nascono le eccellenze enologiche della Valle dei Laghi, organizzata da APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi e promossa con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e la collaborazione di Provincia Autonoma di Trento, Comunità della Valle dei Laghi, Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino, Ecomuseo della Valle dei Laghi, Comune di Madruzzo, Comune di Cavedine e BIM Sarca.

www.scoprivalledelaghi.it

Profilo Nosiola

Si tratta del più antico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino e dà origine ad un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, dal profumo delicato con leggere sfumature di fiori bianchi e frutta acerba e dal gusto secco e piacevolmente fresco, fruttato ed armonico, con retrogusto leggermente ammandorlato. È coltivato principalmente in Valle dei Laghi e fino alle colline Avisiane, grazie all'influenza dell'Ora del Garda, vento tipico del lago di Garda. In particolare, in Valle dei Laghi, le sue uve, vendemmiate al culmine della loro maturazione e fatte appassire nei granai su graticci denominate arèle fino alla Settimana Santa, quando avviene la torchiatura, dopo almeno quattro anni di riposo in piccole botti di legno - periodo minimo fissato dal disciplinare che spesso si rivela essere molto più lungo (anche 7/10 anni) - danno vita all'esclusivo Vino Santo Trentino Doc, il passito dei passiti.

- » Gennaio 2015
- » Dicembre 2014
- » Novembre 2014
- » Ottobre 2014
- » Settembre 2014
- » Agosto 2014
- » Luglio 2014
- » Giugno 2014
- » Maggio 2014
- » Aprile 2014
- » Marzo 2014
- » Febbraio 2014
- » Gennaio 2014
- » Dicembre 2013
- » Novembre 2013
- » Ottobre 2013
- » Settembre 2013
- » Agosto 2013
- » Luglio 2013
- » Giugno 2013
- » Maggio 2013
- » Aprile 2013
- » Marzo 2013
- » Febbraio 2013
- » Gennaio 2013
- » Dicembre 2012
- » Novembre 2012
- » Ottobre 2012
- » Settembre 2012
- » Agosto 2012
- » Luglio 2012
- » Giugno 2012

Publicato il 26 marzo 2018 in [Vino](#)  Letto 75 volte  Permalink  [0] commenti 