



## ARRIVA HAPPY TRENTODOC 2017 APERITIVI SPECIALI

Tredici gustose tappe in altrettanti selezionati wine bar e locali della città di Trento per gustare eccellenze gastronomiche dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in abbinata a Trentodoc.

In concomitanza con la tredicesima edizione di **Trentodoc Bollicine sulla Città** - *kermesse* organizzata dall'Istituto Trento Doc e Camera di Commercio I.A.A. con il supporto della Provincia Autonoma di Trento per celebrare le bollicine di montagna, tra degustazioni, incontri ed happening, seminari ed approfondimenti - **da sabato 18 dicembre a domenica 10 dicembre**, torna **Happy Trentodoc**, iniziativa a cura della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che coinvolge una **quarantina di soci** attraverso **stuzzicanti abbinamenti tra Trentodoc ed eccellenze gastronomiche 100% locali** proposti in alcuni selezionati wine bar e ristoranti di Trento.

**Tredici gli esercizi coinvolti**, per una copertura virtuale dell'intera città. **Ognuno di essi proporrà Trentodoc di una selezionata cantina** unitamente ai prodotti gastronomici dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in un *turbillon* di gusto che attraverserà idealmente tutti i territori della provincia, dalla Vallagarina alle Giudicarie, dal Lago di Garda all'Altopiano di Lavarone, dalla Val di Ledro alla Piana Rotaliana, dalla Valle di Cembra all'Altopiano di Pinè, passando per Trento.

Appuntamento dunque **Al Tre Garofani Antica Trattoria** con il Trentodoc di Pedrotti Spumanti e i prodotti ittici Trota Oro, **all'Antica Trattoria Due Mori** con il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e i formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, **al Bar Pasi** con il Trentodoc di Ferrari - F.lli Lunelli e i salumi di Salumeria Belli, **al Dolcemente Marzari** con il Trentodoc di Maso Martis e i formaggi Latte Trento, **al Posto di Ste** con il Trentodoc di Azienda Agricola Moser e i salumi di Macelleria Cis, **al Niky's Vintage** con il Trentodoc di Cantina Mori Colli Zugna e i formaggi di Crucolo, **all'Osteria a "Le Due Spade"** con il Trentodoc di Rotari e i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara, **al Panificio Moderno piazza Lodron 21** con il Trentodoc di Cantina d'Isera e i prodotti da forno del panificio, **al Ristorante al Vò** con il Trentodoc di Mas dei Chini e i salumi di Macelleria Paolazzi, **al Ristorante Enologico Il Libertino** con il Trentodoc di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo e i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre, **al Ristorante Everest** con il Trentodoc di Cantina Roverè della Luna Aichholz e i prodotti di Brenta Salumi, **al Ristorante Old Bar&Food** con il Trentodoc di Cantina Endrizzi e i prodotti ittici di ASTRO-Associazione Triticoltori del Trentino e **allo Scigno del Duomo** con il Trentodoc di Altemasi di Cavit e l'olio extravergine di oliva di Agrana Riva del Garda.

Condividi:  
ARRIVA HAPPY TRENTODOC 2017  
APERITIVI SPECIALI



Tags

HAPPY TRENTODOC 2017  
APERITIVI SPECIALI

COMMENTI

Stampa

Di locale in locale, dunque, si potranno conoscere alcune fra le più interessanti proposte Trentodoc, per uno "sparkling tour" in **13 tappe** lungo la città. Un'occasione che permetterà di scoprire la straordinaria **versatilità delle bollicine di montagna** con i più diversi abbinamenti gastronomici, all'interno di raffinate location: il miglior biglietto da visita per accogliere turisti e residenti che sceglieranno di visitare la città di Trento in questo magico periodo dell'anno e di festeggiare con un brindisi davvero speciale.

Trentodoc Bollicine sulla Città ed Happy Trentodoc fanno parte delle manifestazioni enologiche provinciali, calendario di iniziative ed eventi volti a valorizzare i vini testimonial del Trentino.

**Profilo Trentodoc**

*Spumante metodo classico trentino, rappresenta la massima espressione delle bollicine di montagna. Nato nel 1902 dalla fortunata intuizione di Giulio Ferrari, che comprese le grandi potenzialità del territorio trentino, nel 1993 è stato il primo metodo classico ad ottenere la DOC in Italia e ad oggi è prodotto da 48 case spumantistiche riunite nell'Istituto Trento DOC. Ottenuto solo da uve Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco o Pinot meunier, è caratterizzato da un colore cristallino, giallo paglierino, con riflessi dorati e presenta un perlage fitto, fine e persistente.*

**Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**

Stefania Casagranda

press@stradavinotrentino.com | 393 9994515