

HOME PAGE

LIVE WELL WITH ITALIAN TASTE

Altamura. Nel week end "Calendar Girls" con Angela Finocchiaro.

Home ▾ Italy Food 24 ▾ Author's Wines ▾ Green Line ▾ Alta Life ▾ Rubriche ▾ Turismo ▾

Gusto Vini Cucina Etichette Appuntamenti Sapori Chef Cantine Cultura Format Alimentazione Contest Made in Italy Cooking Show

In Trentino è tempo di DiVinNosiola. Quando il vino si fa santo.



Passeggiate tra i vigneti al chiaro di luna, esclusive degustazioni, laboratori di approfondimento, cene itineranti tra cantine e distillerie. Tutto...

Altamura. Nel week end "Calendar Girls" con Angela Finocchiaro.

The Joy of Bees di Relais & Châteaux a Milano per la Design Week.



Sopra e sotto i Colli Berici un territorio pronto a stupire.

Due weekend sui Colli Berici in occasione della mostra Van Gogh. Tra il grano e...



Italy Food 24

Tipicità. Alla BIT per presentare il modo di vivere all'italiana.



Tipicità mostra il laboratorio permanente di cibo, turismo e manualità. Appuntamento dal 3 al 5 marzo a Fermo, dal 17 al 20 maggio ad Ancona e fino a novembre per il Grand...

A Paolo Viola la "Tavoletta d'Oro Cocktail al Cioccolato".



La speciale "Tavoletta d'oro - Cocktail al cioccolato" assegnata dalla Compagnia del Cioccolato in collaborazione con Giulio Cocchi è andata a Paolo Viola, ricercatore, barman da...

Author's Wines



In Trentino è tempo di DiVinNosiola. Quando il vino si fa santo.

Alta Life

Altamura. Nel week end "Calendar Girls" con Angela Finocchiaro.



Un cast al femminile, un teatro magnificamente recitato sono gli ingredienti del successo mondiale di un bon ton inglese in...

Il grano è cultura.



APPROFONDIMENTO

Author's Wines, Eventi

In Trentino è tempo di DiVinNosiola. Quando il vino si fa santo.

By Web Italia Network 24 il 18 febbraio 2018

Passeggiate tra i vigneti al chiaro di luna, esclusive degustazioni, laboratori di approfondimento, cene itineranti tra **cantine** e distillerie.



Tutto questo è DiVinNosiola, quando il **vino** si fa santo, longeva manifestazione con cui il Trentino dà il benvenuto alla primavera e alla 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.

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 ufficialmente 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, principalmente 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 e impreziosita dalla presenza di una serie di meravigliosi specchi d'acqua, tra cui il lago di Toblino, una delle più suggestive "cartoline" del Trentino. Riflettori accesi, in particolare, sui suoi prodotti enologici di riferimento: Nosiola, ottenuto dalla più antica varietà di uva bianca autoctona del Trentino, e **Vino Santo**, frutto dell'appassimento degli acini di Nosiola nei granai, 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 molto caratteristico definito "il passito dei passiti".

Moltissimi gli appuntamenti DiVinNosiola pensati per accontentare i più esigenti winelovers, ma in programma anche iniziative culturali e sportive, perfette per tutti i target, dalle coppie ai gruppi di amici fino alle famiglie con bimbi.

ITALIAN TASTE



Risotto Carnaroli all'Aglio Ursino, Baccalà e Pomodorini Confit.

Una chef donna, stella Michelin dal

2000, una vera passione ...



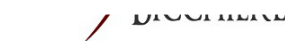
Frittelle di mele in un pomeriggio di carnevale.

Mela Val Venosta augura a tutti gli amici delle coccinelle ...



Torta Bicolore.

Per celebrare la "Giornata delle Torte" che ricorre il 23 ...



EXTRAVERGINE



Torna il Salone dell'OlioOlive e dei Sapori della provincia di Latina.

L'apertura sabato 10 Febbraio, alle 09:30, al Consorzio Area Sviluppo ...



Latina Scalo: "La Filiera Olivicola: Innovazione e Legalità".

Mercoledì pomeriggio, presso il Consorzio per lo Sviluppo Industriale Roma ...



Nuova campagna olearia. Istruzioni per l'etichettatura.

Illustrate al convegno del CAPOL le normative nazionali e comunitarie ...



Il via ufficiale con la Mostra DiVinNosiola che, da giovedì 22 marzo a sabato 14 aprile, aprirà le porte di **Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino**, nel cuore della città di Trento, dove saranno esposte e proposte in degustazione una trentina di etichette. Tre settimane arricchite da incontri tecnici, come il laboratorio di venerdì 6 aprile a cura dell'ONAV-Sezione di Trento o la comparativa "Passito è passione", incentrata sul Vino Santo Trentino Doc, ma anche da menù a tema, curati da ristoratori del territorio.

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, per ammirare gli ordinati filari e i suggestivi muri a secco del paesaggio, 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. A completare il tutto, laboratori dedicati ai più piccoli. Novità della manifestazione, "Nosiola con **gusto**", serate enogastronomiche a tema Nosiola e Vino Santo 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, prevista per sabato 31 marzo.

Visto il successo delle scorse edizioni, inoltre, domenica 22 aprile torna ancora una volta Ecorunning, originale maratona con tre percorsi di diverse lunghezze e difficoltà che si snodano anche attraverso le cantine del territorio. Un perfetto connubio tra **sport** e natura che potrà essere vissuto, in maniera più soft, anche dai meno allenati, grazie alla parallela passeggiata ludico-motoria con accompagnatore di territorio, di 9 km.

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, passando per Trento e la Valle dei Laghi - con "A tutto Nosiola": un ricco calendario di degustazioni con i produttori, menù a tema, visite in cantina e nei vigneti. Info su tastetrentino.it/atuttonosiola.

Profilo manifestazione

DiVinNosiola, 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.

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.

7^a EDIZIONE
22 / 25 APRILE 2017 VILLA FARSETTI

STYLE & DESIGN



Plantui: l'orto del futuro in pochi centimetri quadrati.
Arriva dalla Finlandia il giardino idroponico di design per coltivare ...

Inaugurazione Stosa Store Brescia con Simone Rugiati.

Inaugurerà sabato 30 settembre, alle ore 15,00, il nuovo Stosa ...



SapienStone: un nuovo look per la cucina contemporanea.

Lanciato in esclusiva al CERSAIE 2016, SapienStone è il nuovo ...

RADICI
del Sud '18

JUNE 5 · 11 / 2018 XIII PALAZZO DEL VINO

NEWSLETTER WEB ITALIA NETWORK 24

Il tuo nome (richiesto)

La tua email (richiesto)

[Privacy Policy](#)

Accetto di inviare i miei dati che verranno utilizzati esclusivamente per rispondere alla mia richiesta.

Non sono un robot



INVIÀ

ITINERARI