



HOME TIGUIDO A TAVOLA TIGUIDO IN VIAGGIO TIGUIDO IN CANTINA TIGUIDO AL CINEMA TIGUIDO AL BENESSERE TIGUIDO A ... TI GUIDO ALLO SPORT

Ultimi Articoli

- 2018
- [IL "SETTEMBRE ROTALIANO" CELEBRA IL TEROLDEGO](#)
- [Degustazione ad alta quota](#)
- ["UMBRIA BEER FEST 2018" A GUALDO CATTANEO](#)
- ["SELEZIONE BOCCOLI" 2018](#)
- [Andar per vigne in Emilia](#)
- [Non solo Saké](#)
- [VINITALY 2018: BACIO DELLA LUNA SI VESTE DI RIO](#)
- [Una magnum al Vintaly](#)
- [SUMMA 2018: IL MEGLIO DELLA VITIVINOCOLTURA INTERNAZIONALE](#)
- [Le Donne del Vino in Germania per raccontare storie di vigna e passione](#)
- ["Bollicine e territorio" a Faenza](#)
- [VIN.CO: LA FORZA DELLA COOPERAZIONE SCENDE IN CAMPO](#)
- [Vino Nobile di Montepulciano: 5 stelle per](#)

IL "SETTEMBRE ROTALIANO" CELEBRA IL TEROLDEGO

0 [Mi piace](#) [Tweet](#) [G+](#)

[Condividi](#)
A MEZZOCORONA DAL 31 AGOSTO AL 2 SETTEMBRE 2018



Tutto pronto, a **Mezzocorona**, per celebrare il **Teroldego Rotaliano Doc**, il principe dei vini della Piana Rotaliana. La festa, **dal 31 agosto al 2 settembre**, è organizzata dalla **Pro Loco di Mezzocorona** con il supporto della **Strada del Vino e dei Saperi del Trentino** nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali riunite nel progetto di #trentinowinefest.

Il "Settembre Rotaliano" è un appuntamento imperdibile per gli appassionati di questo vino fino a diventare uno degli eventi più attesi di fine estate, anche grazie alla collaborazione di oltre 500 volontari impegnati nella riuscita della manifestazione che si svolgerà nelle strade della città trentina.

Le degustazioni guidate si svolgeranno presso la scenografica corte e nelle sale di **Palazzo Conti Martini** e grande rilievo darà dato, in abbinamento, alla specialità

Cerca

Cerca...

In Rete con



la vendemmia 2017

- [PODERI LUIGI EINAUDI SBARCA IN GERMANIA](#)
- [Vinisud punta sempre di più sull'Italia](#)

2017

- [VA IN SCENA LO SPIRITO... DEL NATALE](#)
- [GRANDE FESTA DELLE CANTINE COOPERATIVE A MILANO](#)
- [Arte e Vino a Donnafugata](#)
- [MALVASIA E ZIBIBBO RIO DALLE CANTINE PELLEGRINO](#)
- [Riconoscimenti per Cupertinum Antica Cantina del Salento](#)
- [L'ARTE DEL BERE MISCELATO SECONDO AGOSTINO PERRONE](#)
- [A Taormina Gourmet anche i vignaioli della Fivi](#)
- [LA GRAPPA DICHIOTTO LUNE INVECCHIATA IN BOTTI DI VINO PORTO](#)
- [CASAVECCHIA WINE FESTIVAL](#)
- [full immersion alla Fattoria del Colle di Treguanda](#)

gastronomiche locali. Sarà uno spettacolo osservare il corteo di trattori carichi di grappoli passare nelle strade e nei vicoli della Piana Rotaliana per raggiungere le cantine di vinificazione dove le uve verranno lavorate per dare vita alla nuova annata.

Saranno tre giorni intensi per conoscere il territorio e le sue eccellenze, ma anche per accedere a moltissime iniziative. Il programma prevede infatti, come ogni anno, numerosi concerti, spettacoli itineranti, animazioni dedicate ai più piccoli, opportunità di assistere a performance di danza, di fare sport e di visitare mostre d'arte. La manifestazione sarà preceduta e accompagnata anche

dalla rassegna parallela "A tuttoTeroldego (tastetrentino.it/atuttoteroldego), in

programma dal 24 agosto al 2 settembre: un ricco calendario di degustazioni, menù a tema, visite in cantine e nei vigneti in programma su tutto il territorio della Strada del Vino e dei Saperi del Trentino, dalla Valle dei Laghi a Riva del Garda, dalla Val di Cembra all'Altopiano di Piné, dalla Valsugana alla Vallagarina, passando per Trento e Rovereto, senza dimenticare il territorio di elezione di questo vitigno, la Piana Rotaliana. Profilo Teroldego Rotaliano

Il Teroldego Rotaliano è un vino autoctono che cresce nel cuore della Piana Rotaliana, fazzoletto di terra a nord di Trento che si estende per 450 ettari tra Mezzocorona, Mezzolombardo e San Michele all'Adige. Si tratta di un vino importante e dalla classe inconfondibile, definito da sempre il "principe dei vini trentini". Dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati, d'intensità diversa a seconda della maturazione del vino, ha un profumo molto fruttato che richiama frutti di bosco molto maturi come la mora, il mirtillo e il lampone. Il gusto è fine quanto possente, leggermente tannico, minerale e vivace, asciutto, sapido e con un perfetto equilibrio tra piacevolezza e concentrazione.



www.settembrotaliano.it

Mariella Morosi