



Testata: CittadelVino.it

30 settembre 2019 Data:

HOME PAGE



CITTÀ DEL VINO

COMMENTI SOCIAL NETWORK

BIOWINE BIOLOGICAL WINE INNOVATIVE ENVIRONMENT

IL PAESAGGIO DEL VINO: NUOVE FORME DI CONOSCENZA DEL TERRITORIO. SOSTEGNO AI GIOVANI TALENTI

Antiche tradizioni e coraggiose visioni del futuro lo.php?id=NDM5Mw==

^

APPROFONDIMENTO

Città del Vino

CHI SIAMO

SERVIZI

ARTICOLI TERRITORIO AZIENDE

EDITORIA

TUTTI - CITTA' DEL VINO - TERRE DEL VINO - APPUNTAMENTI/EVENTI SUL TERRITORIO - GALLERY FOTO/VIDEO - COMMENTI

A TUTTO MARZEMINO



ULTIME NEWS INSERITE

Antiche tradizioni e coraggiose visioni del futuro



Tutto il territorio di Torrecuso è adagiato in collina e va dalle sponde

alle pendici del monte Pentime de ...

Bardolino e castagne



Il Bardolino. assieme ai marroni di San Zeno DOP, alle castagne del Monte Baldo e al

formaggio Monte Veronese, sarà il ...

Export vino: + 3 mld di euro



miliardi di euro le esportazioni di vino italiano nel primo semestre 2019; non

Degustazioni quidate, cene a tema, corsi di cucina, proposte vacanze e molto altro. Se La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera punta a Degustazioni guiorei, cene a cene, consi un cucina, propose vacanze e miorica acto. Se La vigina e Ceceterare, e a e accompagna l'evento contribuendo a far conoscere questo straordinario vino anche al di fuori della Vallagarina. Dieci le iniziative che da qui si spostano in Valsugana, ma che sul Lago di Garda, sull'Altopiano di Pinè e nella città di Trento.



Si parte da giovedì 3 a sabato 5 ottobre con Proposta Roccabruna speciale Marzemino (link), in cui Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino consente di effettuare assaggi di diverse etichette di questo vino. Giovedì 3 ottobre, presso il **Ristorante Orso Grigio di Trento**, è anche tempo di **A cena con il produttore** (link), dove due versioni di Marzemino Superiore di Vivallis (Ziresi e Isera) saranno protagoniste di una speciale serata assieme ai prodotti locali di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, La Trentina, Macelleria Sighel, Molino Pellegrini, OlioCRU e Salumeria Belli, rielaborati dallo chef in gustose preparazioni. Spostandosi a Baselga di Pinè, presso la Locanda 2 Camini, lunedi 7 o mercoledi 9 ottobre la titolare aspetta gli enocuriosi per *In cucina con Franca speciale Marzemino* (link), con un corso di cucina dedicato a proprietà, benefici e usi delle uova, dove i piatti realizzati verranno

Venerdi 11 ottobre, presso Palazzo de Probizer a Isera, è in programma Vallagarina di cucina in cantina (link), percorso enogastronomico alla scoperta delle eccellenze wine&food dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Fino a metà ottobre, presso la Cantina d'Isera, è invece la volta di Scopri la vendemmia (link), che permette di provare la vita di vendemmia assieme ad esperti viticoltori, attraverso l'osservazione del loro lavoro e delle differenze tra le diverse varietà, toccando con mano l'uva appena raccolta e degustando, infine, i Marzemino dell'azienda.

Diverse poi le proposte enogastronomiche disponibili nel corso di tutti gli 11 giorni di rassegna: La proposta di mezzodi...speciale Marzemino (link), presso l'Osteria a "Le Due Spade" di Trento, con il Marzemino di Vivallis; Marzemino e sapori di montagna (link) presso il Ristorante al Vò di Trento con il Marzemino di Cantina d'Isera; Incroci di Marzemino (link) presso la Locanda delle Tre Chiavi di Isera con il Marzemino Superiore d'Isera di Azienda Agricola Grigoletti e quello dei Ziresi di Cantina Sociale di Trento; Marzemino tra calicie forchette (link) presso il Ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda con il Marzemino di Agraria Riva del Garda. In tema di ospitalità, infine, dal 3 al 13 ottobre il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme propone Weekend tra Marzemino e sapori locali (link), proposta vacanza di una notte alla scoperta della rassegna e del Marzemino di Cantina d'Isera.

La rassegna A tutto Marzemino fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di Trentino Marketing e La Trentina, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma.

Dettagli e maggiori informazioni su tastetrentino.it/atuttomarzemino