

## CON HAPPY TRENTODOC, SPECIALI OCCASIONI PER DEGUSTARE LE BOLLICINE DI MONTAGNA

🕒 6 giorni ago D-Raffaele



*La città di Trento si anima con l'eleganza del perlage del suo spumante Metodo Classico attraverso esclusivi aperitivi 100% trentini che vedono protagonisti una quarantina di soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Ognuno dei locali coinvolti nell'iniziativa sarà infatti abbinato ad un Trentodoc e ad una proposta food dedicata, per un viaggio di gusto tra le eccellenze dei diversi territori della Provincia.*

Trento, 16 novembre 2019 – **Giovedì 21 novembre** prende ufficialmente il via **Happy Trentodoc**, speciale iniziativa della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che **fino a domenica 8 dicembre** accompagna la tradizionale kermesse **Trentodoc Bollicine sulla Città** 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.



**Tredici locali selezionati**, tra wine bar e ristoranti, **tredici cantine**, **tredici produttori**, per un viaggio enogastronomico a 360° tra le eccellenze del territorio che attraversa idealmente tutta la Provincia, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dall'Altopiano della Vigolana alla Val Rendena, dal Lago di Garda alle Giudicarie, dalla Valsugana all'Altopiano di Lavarone, dalla Valle di Cembra all'Altopiano di Piné, passando per la città di Trento.

In centro, appuntamento all'**Antica Trattoria Due Mori** con il Trentodoc di Borgo dei Posseri di Ala e i prodotti di Carni e Salumi Troier di Lavis; al **Bar Pasi** con il Trentodoc di Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige e i prodotti di Panificio Sosi di Trento; presso **Dolcemente Marzari** con il Trentodoc di Cantina d'Isera e i prodotti di Pasticceria Marzari; allo **spazio bar della Locanda Le Due Travi** con il Revù Trentodoc di Aldeno e l'olio extravergine di oliva di Agraria Riva del Garda, mentre **nella zona ristorante** con il Trentodoc di Maso Martis Azienda Agricola Biologica di Trento e i formaggi di Latte Trento; all'**Osteria a "Le Due Spade"** con il Trentodoc di Vivallis di Nogaredo e i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara di Avio; al **Panificio Moderno** con il Trentodoc di Mas dei Chini servito con i propri prodotti da forno; al **Ristorante al Vò** con il Trentodoc di Cembra cantina di montagna con i prodotti ittici di Trota Oro di Borgo Lares; al **Ristorante Enologico il Libertino** con il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre di Bedollo; al **Ristorante Pizzeria Duomo** con il Trentodoc di Azienda Agricola Francesco Moser di Trento e i prodotti di Salumeria Belli di Trento; allo **Scrigno del Duomo** con il Trentodoc di Altemasi di Trento e i prodotti di Crucolo di Scurelle.



Alle porte della città, inoltre, l'**Agriturismo Maso Miri di Romagnano di Trento** è abbinato al Trentodoc di Azienda Agricola Mittesteiner di Trento e ai prodotti del Salumificio Val Rendena di Porte di Rendena, mentre la **Locanda Margon di Ravina di Trento** al Trentodoc di Cantine Ferrari e ai formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Lavarone.



Un'occasione per esplorare Trento da un punto di vista diverso, vivendo nuove esperienze di gusto, e per scoprire la grande varietà e versatilità delle bollicine di montagna preparandosi così a celebrare al meglio le prossime festività natalizie.

Happy Trentodoc fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest ed è organizzata con il **supporto di Trentino Marketing e La Trentina**, presente con le proprie mele in alcuni degli aperitivi in programma.

[tastetrentino.it/happytrentodoc](http://tastetrentino.it/happytrentodoc)

#happytrentodoc #trentinowinefest

#### **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.*