

## HOME PAGE

> IL PROGETTO

FOOD OUTDOOR  WELLNESS MAP



### Trentodoc: bollicine sulla città di Trento

TRENTODOC: BOLLICINE SULLA CITTA' Palazzo Roccabruna - dal 21 novembre all'8 dicembre 2019 Circondate dalle Dolomiti, le uve adatte a diventare metodo classico, prodotte ad altitudini comprese tra i 200 e gli 800 metri di altitudine - con un clima caratterizzato da...

[Leggi di più](#)



FOOD

OUTDOOR

WELLNESS



### Törggelen: al Wieslerhof a Postal (Lana)

DI , ENOGASTRONOMIA, VAL VENOSTA

Sono infiniti i posti in Alto Adige dove potrete provare il Törggelen, la tipica merenda/cena del periodo autunnale originariamente dedicata solo...

[LEGGI TUTTO](#)



### Trentodoc: bollicine sulla città di Trento

DI , VINO E DINTORNI

TRENTODOC: BOLLICINE SULLA CITTA' Palazzo Roccabruna - dal 21 novembre all'8 dicembre 2019 Circondate dalle Dolomiti, le uve adatte a diventare...

[LEGGI TUTTO](#)



### LE HOSTIE NUOVE



In estate: magico relax. Trentino, wellness

**Tree House: la prima casa sull'albero in Trentino**



escursioni, in estate, outdoor, Trentino, Val di Fassa

[Altopiano di Adamello](#)

# APPROFONDIMENTO

> IL PROGETTO

FOOD OUTDOOR  WELLNESS MAP

## Trentodoc: bollicine sulla città di Trento

DI ANDREA CARPENTARI | FOOD, VINO E DINTORNI



### TRENTODOC: BOLLICINE SULLA CITTÀ'

Palazzo Roccabruna – dal 21 novembre all'8 dicembre 2019

Circondato dalle Dolomiti, le uve adatte a diventare metodo classico, prodotte ad altitudini comprese tra i 200 e gli 800 metri di altitudine – con un clima caratterizzato da notevoli escursioni termiche – danno vita alle bollicine di **Trentodoc** freschi ed eleganti, che si riconoscono per il fine perlage.



### Le nostre novità



in estate, magico relax, Trentino, wellness

#### Tree House: la prima casa sull'albero in Trentino



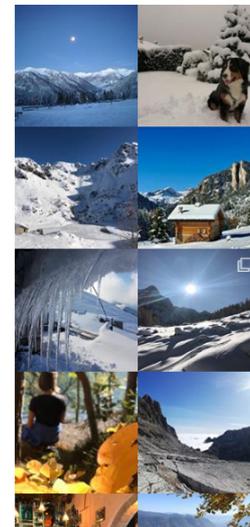
escursioni, in estate, outdoor, Trentino, Val di Fassa

#### Al lago di Antermoia, perla tra le Dolomiti della Val di Fassa



escursioni, in estate, outdoor, Trentino

#### Al Rifugio Pedrotti, tra esplosioni di maggiociondolo



Trentodoc è stata la prima Doc riconosciuta in Italia per questa tipologia di vino, una delle prime al mondo. Oggi tutta la filiera è composta da grandi e piccole realtà, costantemente impegnate, sia con l'esperienza tramandata da generazioni che con le ultime innovazioni tecnologiche, ad ottenere spumanti classici di qualità, ognuno diverso, ognuno con l'impronta di chi lo produce. Con un unico comun denominatore: la qualità.

Dal 21 novembre all'8 dicembre (da giovedì a domenica) in occasione della quindicesima edizione di "Trentodoc: bollicine sulla città" Palazzo Roccabruna propone in degustazione la collezione 2019, espressione dell'impegno e della passione di oltre 50 cantine trentine.

La manifestazione si articola in tre sezioni:

- **Le degustazioni in Enoteca** della collezione delle bollicine trentine abbinata a taglieri di salumi e formaggi trentini (dal 21 novembre all'8 dicembre, da giovedì a domenica; per gli orari vedi sotto). Il giovedì e il sabato la manifestazione si arricchisce dell'evento "Il piatto dello chef"\* con menù dedicati alle bollicine (vedi sotto).

**Orari di apertura:**

17.00 - 22.00 giovedì e venerdì

11.00 - 22.00 sabato

11.00 - 19.00 domenica

- Gli eventi di "Trentodoc in cantina", organizzati presso le cantine di produzione per scoprire le bollicine là dove nascono. Scopri il programma, **QUI!**
- "Happy Trentodoc": l'iniziativa della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra il matrimonio fra le bollicine e i prodotti gastronomici del Trentino: stuzzicanti abbinamenti che renderanno più "sparkling" il momento dell'aperitivo nei bar e ristoranti di Trento! **QUI!**, il programma!

**Il piatto dello chef - CUCINA E BOLLICINE DI MONTAGNA**

Palazzo Roccabruna - Trento, Via S. Trinità 24



Valorizzare le produzioni di montagna attraverso le proposte gastronomiche di rifugi, malghe, agritur, ristoranti a filiera

corta o bio significa tutelare un sistema di relazioni che difende e presidia un territorio fragile, ma strategico per l'economia locale. Il piatto dello chef è una degustazione dedicata alla cucina di montagna e costituita da un piatto che può essere accompagnato da un dolce o da un piccolo antipasto in abbinamento con le bollicine della collezione "Trentodoc: bollicine sulla città".

\*Gli appuntamenti:

- Giovedì 21 novembre - ore 19.00 - 22.00 - **Agritur Verdecruco** (Calceranica al Lago)
- Sabato 23 novembre - ore 19.00 - 22.00 **Agritur "Il Filo d'Erba"** (Fai della Paganella)
- Giovedì 28 novembre - ore 19.00 - 22.00 **Locanda Alpina** (Brez)
- Sabato 30 novembre - ore 19.00 - 22.00 **Rifugio Fuciade** (Soraga)
- Giovedì 5 dicembre - ore 19.00 - 22.00 **Agriturismo Maso Miri** (Romagnano)
- Sabato 7 dicembre - ore 19.00 - 22.00 **Rifugio Roda di Vael** (Vigo di Fassa)

Scopri le proposte gastronomiche che ti aspettano, **QUI!**

Per informazioni ☎ 0461 887101

Prenotazioni on-line 🌐 [www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it)



View on Instagram

