

Ultimi Articoli

- 2019
  - Happy Trentodoc 2019
  - Nasce il primo Marsala Single Barrel mai prodotto prima da Pellegrino
  - GEWÜRZTRAMINER, IL VITIGNO PIÙ CONTROVERSO AL MONDO
  - La guida AIS premia il Torre Testa
  - BARDOLINO E CASTAGNE I PROTAGONISTI DELL'AUTUNNO SUL MONTE BALDO
  - GARDA DOC È LA BOLLICINA UFFICIALE DI FESTIVALE LETTERATURA
  - Tenuta Mazzolino accoglie il FAI Giovani - Oltre il Pavese
  - BEREROSA: TORNA IL 2 LUGLIO A ROMA IL GRANDE EVENTO GLAMOUR DEDICATO AI VINI ROSATI DI TUTTA ITALIA
  - THE WINE NET: UNA GIORNATA ALLA SCOPERTA DEL MONDO DELLA RISTORAZIONE E DELLA GDO A VALDOBBIADENE

Happy Trentodoc 2019

1 Tweet  
Mi piace  
Condividi

LE MIGLIORI BOLLICINE DI MONTAGNA AD HAPPY TRENTODOC



Cerca

Cerca...

In Rete con ....



- UNIVERSO PROSECCO: LE TRE DENOMINAZIONI INSIEME A VINITALY
- A Vinitaly and the city: l'apertura di uno storico luogo
- Il miglior vino dolce d'Italia
- Sanpa e Cotarella: "Ventanni" di amicizia e solidarietà
- 2018
  - Acque Birre e bollicine
  - PRIMA DEL TORCOLATO 2019
  - Orange Wine, quando il vino si tinge di arancione
  - LE BOLLICINE GARDA DOC AL MERANO WINE FESTIVAL
  - Le novità della 27ª edizione di Merano WineFestival
  - Concorso enologico "Matilde di Canossa - Terre di Lambrusco"
  - Una vendemmia solidale
  - 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

21 novembre-8 dicembre 2019

Happy Trentodoc, speciale iniziativa della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che celebra le bollicine di montagna in abbinamento alle tipicità del food dei territori della provincia, 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.

Tredici locali selezionati, tra wine bar e ristoranti, altrettante cantine e 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.

Nel centro storico, 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 Revi 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 Vivaldis 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.

Spumante metodo classico trentino, il Trento Doc 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.



Per i visitatori, enoturisti e gourmand, **Happy Trento Doc** sarà anche l'occasione per apprezzare la città esplorare la città 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.

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

*Credits: M. Facci/L. Campolongo*