



Registrati!

email password accedi

hai dimenticato la password?

ricerca avanzata

cerca in Cerca

PUBBLICITÀ

Home > Esperti > Eventi > Vino

A Trento, con Happy Trentodoc, speciali occasioni per degustare le bollicine di montagna



PUBBLICITÀ

Mariella Belloni

◆ nei locali coinvolti nell'iniziativa, Trento (TN) - Happy Trentodoc
◆ dal 21 novembre 2019 al 08 dicembre 2019

di [Mariella Belloni](#)

Articolo georeferenziato

e-mail

Leggi tutto...



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.

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 Pinè, 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'Isere 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 Mitsteiner 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.

Archivio

- » Novembre 2019
- » Ottobre 2019
- » Settembre 2019
- » Agosto 2019
- » Luglio 2019
- » Giugno 2019
- » Maggio 2019

- » Aprile 2019
- » Marzo 2019
- » Febbraio 2019
- » Gennaio 2019
- » Dicembre 2018
- » Novembre 2018
- » Ottobre 2018
- » Settembre 2018
- » Agosto 2018
- » Luglio 2018
- » Giugno 2018
- » Maggio 2018
- » Aprile 2018
- » Marzo 2018
- » Febbraio 2018
- » Gennaio 2018
- » Dicembre 2017
- » Novembre 2017
- » Ottobre 2017
- » Settembre 2017
- » Agosto 2017
- » Luglio 2017
- » Giugno 2017
- » Maggio 2017
- » Aprile 2017
- » Marzo 2017
- » Febbraio 2017
- » Gennaio 2017
- » Dicembre 2016
- » Novembre 2016
- » Ottobre 2016

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

#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.

- » **Settembre 2016**
- » **Agosto 2016**
- » **Luglio 2016**
- » **Giugno 2016**
- » **Maggio 2016**
- » **Aprile 2016**
- » **Marzo 2016**
- » **Febbraio 2016**
- » **Gennaio 2016**
- » **Dicembre 2015**
- » **Novembre 2015**
- » **Ottobre 2015**
- » **Settembre 2015**
- » **Agosto 2015**
- » **Luglio 2015**
- » **Giugno 2015**
- » **Maggio 2015**
- » **Aprile 2015**
- » **Marzo 2015**
- » **Febbraio 2015**
- » **Gennaio 2015**
- » **Dicembre 2014**
- » **Novembre 2014**
- » **Ottobre 2014**
- » **Settembre 2014**
- » **Agosto 2014**