

Testata: Sagritaly.com

Data: 16 novembre 2019



Nascono dall'abbraccio con le **Dolomit** le inconfondibili fragranze del **Trentodoc**. Uve prodotte ad altitudini comprese tra i 200 e gli 800 metri s.l.m., con un clima caratterizzato da notevoli escursioni termiche: le condizioni ideali per dar vita a **Trentodoc** freschi ed eleganti, che si riconoscono dal fine perlage. Queste sono le **bollicine di montagna**, vanto di un territorio particolarmente vocato per posizione geografica e per tradizione culturale alla produzione di **spumanti metodo**

Le bollicine del Trentodoc possono fregiarsi della prima denominazione di origine controllata in Italia nel campo delle bollicine classiche (la Doc Trento nasce nel 1993), la seconda dopo lo Champagne. 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.

Trentodoc si riconosce per il marchio - con le due "O" che ricordano il tipico movimento del metodo classico, il remuage posizionato su ogni bottiglia.

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 delle bollicine di montagna, 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 abbinate 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.
- Gli eventi di "Trentodoc in cantina" organizzati presso le cantine di produzione per scoprire le bollicine là dove nascono.
- "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!

Dal sito web di Palazzo Roccabruna

