STRADA VINO e SAPORI TRENTINO | TRENTINO

Testata: TheItalianWineJournal.com
Data: 3 marzo 2020

HOME PAGE

The Italian Wine Journal

HOME | RICERCA VINI | INTERNATIONAL CHALLENGE EUPOSIA | NEWSLETTER | PUBBLICITÀ | CONTATTI | ENGLISH

vinitaly

NEWS

Vinitaly 2020 posticipato: sarà 14-17 giugno. Ok dagli agricoltori

3 MARZO, 2020

Di Maio: per Pmi servizi gratis e rimborsi per mancate fiere. Ma il vino italiano non scordi lo sgarro del Prowein che rifiuta di risarcire le cantine

3 MARZO, 2020

Consorzio Maremma senza paura: il 9 marzo confermato evento con Vermentino, Morellino di Scansano e Montecucco

3 MARZO, 2020

NEWS

Vinitaly a giugno: questo il comunicato ufficiale e le opinioni dei big del mondo

› News

ULTIMI EVENTI | TUTTI GLI EVENTI

EVENTI

Con "A tutto Nosiola lungo i territori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino" inizia la primavera del vino

L'arrivo della primavera in Trentino da qualche anno è scandito da un appuntamento irrinunciabile per gli amanti del buon bere e delle bellezze ...

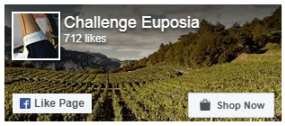
EVENTI

A Villa de Winckels, il 27 marzo, verticale di Amarone con le vecchie annate di Dal Forno, Bertani, Roccolo Grassi, La Musella, Tenuta Sant'Antonio e Corte Sant'Alda

Venerdì 27 marzo: torna "Appuntamenti con la tradizione – L'Amarone" a Villa de Winckels, nel cuore della Val d'Illasi, uno degli eventi ...

LIKE US ON FACEBOOK

LIKE US ON FACEBOOK



RICERCA

What are you looki

Search

APPROFONDIMENTO

The Italian Wine Journal

EVENTI

3 MARZO, 2020

Con "A tutto Nosiola lungo i territori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino" inizia la primavera del vino

L'arrivo della primavera in Trentino da qualche anno è scandito da un appuntamento irrinunciabile per gli amanti del buon bere e delle bellezze naturali che regala la bella stagione. Si tratta di *A tutto Nosiola*, kermesse della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che, sulla scia della manifestazione *DiVinNosiola, quando il vino si fa santo*, celebra, promuove e valorizza **Nosiola**, unico vitigno autoctono a bacca bianca trentino, **e Vino Santo**, prezioso nettare ottenuto dalla torchiatura degli acini appassiti e dal successivo riposo per almeno 50 mesi in piccole botti di legno.

Le iniziative, in particolare, si svolgono sia in **Valle dei Laghi**, culla di elezione di queste eccellenze, che al di fuori, per andare ad abbracciare idealmente tutto il territorio provinciale: **dalla Valsugana al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dall'Altopiano della Paganella alle Giudicarie, passando per la città di Trento**. Un ricco calendario di appuntamenti, caratterizzato da passeggiate tra i vigneti, aperitivi in cantina e all'aperto, menù dedicati, proposte vacanza e degustazioni guidate.

Tra le serate speciali, tutti i weekend – dal giovedì al sabato – **Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino**, **a Trento**, presenta *Proposta Roccabruna speciale Nosiola* dove ci sarà la possibilità di effettuare assaggi di Nosiola, Vino Santo e relative grappe. In programma, inoltre, *Santo Nosiola*, **mercoledì 8 aprile**, con degustazione di varie etichette di Vino Santo – tra cui quelle di Azienda Agricola Salvetta, Azienda Agricola Giovanni Poli, Azienda Agricola Francesco Poli, Azienda Agricola Gino Pedrotti, Cavit, Cantina Toblino – a cura di ONAV – sezione di Trento, e *Passito è passione*, **dal 9 all'11 aprile**, con annate storiche, verticali e nuovi prodotti abbinati a proposte gastronomiche dolci e salate.

In tema di iniziative e aperitivi, nei giorni **2 e 3 aprile e dal 6 al 10 aprile**, presso Gaierhof Azienda Vinicola di **Roverè della Luna**, è in programma *La Nosiola a nord di Trento*, dove sarà possibile confrontare la Nosiola dell'azienda ospitante con quella di Maso Poli di Pressano di Lavis, per osservare le diverse declinazioni di queste produzioni frutto dei vigneti delle colline avisiane. Maso Poli, a sua volta, dà appuntamento proprio a **Pressano di Lavis dal 2 al 4 e dal 9 al 12 aprile** per *La Nosiola delle colline avisiane*, visita guidata con degustazione in abbinamento ai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari. Mentre **il 2 e il 9 aprile** ci si sposta a **Lavis**, presso la Cantina La Vis, per *Degustando la Nosiola di sera*, aperitivo a base di Nosiola in abbinamento alle specialità di Carni e Salumi Troier.

Madonna delle Vittoriedi **Arco** organizza invece *Bouquet di Nosiola*, dal 2 al 4 e dal 6 all'11, e *Sfumature di Nosiola*, dal 2 al 4, il 6 e dall'8 all'11: occasioni per degustare la Nosiola qui prodotta, ma anche il Vino Santo della Cantina di Toblino e la Grappa di Nosiola della Distilleria Marzadro. In occasione di Sfumature di Nosiola, in particolare, sarà possibile abbinare la proposta beverage ad un pranzo nell'agriturismo dell'azienda.

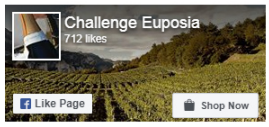
SFOGLIA L'ULTIMO N. DELLA RIVISTA

ALTRE NEWS

- Degustazioni
- Eventi
- International Challenge Euposia
- Interviste
- News

LIKE US ON FACEBOOK

LIKE US ON FACEBOOK



RICERCA

What are you loc
Search

Dal 2 al 4 e dal 6 all'11 aprile si svolge *Nosiola da gustare*, aperitivo presso Briciole Food&Drink di **Rovereto**, dove i prodotti da forno di Panificio Moderno incontrano la Nosiola di Castel Noarna. Un connubio che si ripeterà in contemporanea anche al Panificio Moderno di **Trento** con *La trentina e la romana*.

Dal 2 al 13 aprile, invece, Azienda Agricola Donati Marco di **Mezzocorona** invita gli enoappassionati a partecipare ad *Aromi di Nosiola*, con visita all'azienda agricola, alla zona produttiva e degustazione, mentre Hosteria Toblino di **Sarche di Madruzzo** propone *Chi ben comincia...*, sfizioso aperitivo con la Nosiola di Cantina di Toblino abbinato a proposte food.

Tre Chiavi di lettura del Nosiola è invece il nome scelto dalla Locanda delle Tre Chiavi di **Isera** per gli aperitivi in programma **dal 2 al 4 e dal 6 al 13 aprile** con le Nosiola di Castel Noarna, Azienda Agricola Pojer e Sandri, Azienda Agricola Salvetta e Azienda Agricola Francesco Poli in abbinata ai propri finger food, mentre *Dolcemente Nosiola* è quello scelto da Dolcemente Marzari di **Trento** per le giornate **dal 2 al 5 e dal 7 al 12 aprile**, quando si potrà gustare una pausa dolce-salata attraverso tre golosità preparate da Pasticceria Marzari abbinate alla Nosiola e alla grappa di Azienda Agricola Pojer e Sandri.

Come ormai tradizione poi, in occasione di A tutto Nosiola alcuni **ristoranti associati della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** proporranno sfiziosi abbinamenti tra piatti realizzati con prodotti trentini e Nosiola di diverse cantine.

Tra le proposte del **capoluogo**, *Nosiola in trattoria* (2-5, 7-11 e 13 aprile) , presso l'Antica Trattoria Due Mori, con la Nosiola di Azienda Agricola Donati Marco; *La proposta di mezzodì* (2-4, 7-11 aprile) , presso l'Osteria a "Le Due Spade", con la Nosiola di Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo; *Nosiola e sapori di lago* (2-4 e 6-10 aprile) ,presso il Ristorante al Vò, con la Nosiola di Gaierhof Azienda Vinicola e quella di Cantina La Vis; *Alchimia di Nosiola* (2-13 aprile) , presso Niky's Alchimia del Gusto, con la Nosiola di Cavit.

La Nosiola va in scena anche in **Paganella** con *Gourmet Seduction* (2-4, 6-12 aprile) presso The Dining Lounge at Solea di **Fai della Paganella**, dove si potranno abbinare ai piatti del ristorante Nosiola e Vino Santo di alcune cantine locali tra cui Azienda Agricola Zeni Roberto, Cantine Monfort e Azienda Agricola Francesco Poli; *Gusto di Nosiola* (2-13 aprile) , presso il Ristorante Al Faggio di **Andalo**, con la Nosiola di Azienda Agricola Zeni Roberto, di Azienda Agricola Francesco Poli e la Grappa di Nosiola di Distilleria Bertagnolli; e **Nosiola a Spormaggiore** (2-13 aprile), presso il Ristorante Alt Spaur di **Spormaggiore**, con la Nosiola di Gaierhof Azienda Vinicola, Cavit e Fondazione Mach e la Grappa di Vino Santo di Distilleria Bertagnolli.

E ancora, *Gustando la Nosiola* (2-5, 7-13 aprile) , presso il Ristorante Alfio di **Dro**, con la Nosiola di Cantina Toblino; *Nosiola in Osteria* (2-5 e 8-11 aprile) , presso l'Osteria Cà dei Giosi di **Covelo di Vallelaghi**, con Nosiola e Vino Santo di Cantina Toblino; *Arrivederci con la Nosiola* (2-13 aprile) , presso l'Hosteria Toblino di **Sarche di Madruzzo**, con speciali dessert abbinati al Vino Santo di Cantina Toblino; *Nosiola a primavera* (2-11 e 13 aprile) , presso il Ristorante Tipico La Casina di **Drena** con la Nosiola di Cantina Toblino; e infine *Nosiola in dolcezza* (2-4, 6-13 aprile), presso la Locanda delle Tre Chiavi di **Isera**, con dolci in abbinata al Vino Santo di Azienda Agricola Francesco Poli e Grappa di Nosiola di Distilleria Marzadro.

Non mancano le **proposte vacanza**, con ben quattro alternative, tutte valide **dal 2 al 13 aprile**: *Nosiola con gusto* presso l'Hotel Garnì Lillà di **Terlago di Vallelaghi**, due notti e focus sulla Nosiola di Azienda Agricola Casimiro; *Tra Nosiola e sapori locali* del B&B Alla Loggia dell'Imperatore di **Levico Terme**,tre notti e focus sulla Nosiola di Cavit; *Grappoli di Nosiola*, presso l'8 Grappoli Agritur di **Povo di Trento**, due notti con focus sulla Nosiola di Cantine Monfort; e *Profumi di Nosiola e Vino Santo* di Agriturismo Maso Petener di **Vigo Lomaso di Comano Terme**, due notti con focus sulle grappe di Nosiola e di Vino Santo di Maxentia.

La rassegna *A tutto Nosiola*, fa parte del calendario di **manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest** ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il **supporto** di **Trentino Marketing** e **La Trentina**, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma.

Dettagli e maggiori informazioni su tastetrentino.it/atuttonosiola

#atuttonosiola #trentinowinefest #stradavinotrentino

ULTIME NEWS

Vinitaly a giugno: questo il comunicato ufficiale e le opinioni dei big del mondo del vino

Vinitaly 2020 posticipato: sarà 14-17 giugno. Ok dagli agricoltori

Di Maio: per Pmi servizi gratis e rimborsi per mancate fiere. Ma il vino italiano non scordi lo sgarro del Prowein che rifiuta di risarcire le cantine

Consorzio Maremma senza paura: il 9 marzo confermato evento con Vermentino, Morellino di Scansano e Montecucco