

info@cittadelvino.com

f t y q

**Città del Vino**  
ASSOCIAZIONE NAZIONALE

CHI SIAMO SERVIZI ARTICOLI TERRITORIO AZIENDE EDITORIA

TUTTI - CITTA' DEL VINO - TERRE DEL VINO - APPUNTAMENTI/EVENTI SUL TERRITORIO - GALLERY FOTO/VIDEO - COMMENTI

### A TUTTO TEROLDEGO



### ULTIME NEWS INSERITE

**Torna SOMMELIER AT HOME**  
2020-08-27 07:59:41



"SOMMELIER AT HOME" IL PERCORSO DEGUSTATIVO ONLINE NELLE REGIONI DEL VINO ITALIANO PROSEGUE TRA I MAGNIFICI VITIGNI SIC ...  
[continua »](#)

**Mondovisione per i territori del Prosecco Doc**  
2020-08-27 07:55:19



"Grande emozione nel vedere protagonista, domenica scorsa, nelle maggiori reti televisive italiane e straniere, il logo del ...  
[continua »](#)

**A tutto Teroldego**  
2020-08-27 07:58:30



Tradizionalmente a settembre in ...

Tradizionalmente a settembre in Trentino si festeggia il Teroldego, grazie alla manifestazione Settembre Rotaliano organizzata ogni anno dalla Pro Loco di Mezzocorona. Un attesissimo rito la cui 51ª edizione è stata posticipata al 2021, vista la contingente situazione sanitaria.

Per gli amanti del Teroldego Rotaliano, però, non tutto è perduto grazie ad **A tutto Teroldego** (link), rassegna a tema che ogni anno la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** organizza grazie all'intraprendenza e alla passione dei propri soci sparsi su tutto il territorio provinciale, con l'intento di far conoscere le straordinarie caratteristiche di questo vitigno autoctono sia dentro che fuori dalla Piana Rotaliana, suo territorio di elezione.

**Da giovedì 3 a domenica 13 settembre**, quindi, si potrà prendere parte ad una delle **24 iniziative** in programma, tra degustazioni e cene a tema, aperitivi in rifugio e visite in cantina, dall'Altopiano della Paganella alla Vallagarina, dal Lago di Garda all'Altopiano di Pinè, dalla Piana Rotaliana alla Valsugana, passando per la città di Trento.

Il "via", come consueto, con la **Proposta Roccabruna Speciale Teroldego** (link), che dal **3 al 5** e dal **10 al 12 settembre, dalle 17.00 alle 22.00** darà l'opportunità di effettuare assaggi di diverse etichette di Teroldego Rotaliano tra le splendide sale e l'ampio cortile all'aperto di **Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino di Trento**.

**Giovedì 3 e 10 settembre, alle ore 19.30**, l'appuntamento è invece al **Ristorante "Empatia" di Andalo** per **Calici di Trentino** (link), con una cena a cinque portate preparata con prodotti trentini e ricette della cucina locale, in abbinamento ad un calice di Teroldego Rotaliano di Cantine Monfort e, per finire, un calice di grappa invecchiata di Teroldego 140° anniversario della Distilleria Bertagnoli.

**Giovedì 3 e 10 e venerdì 4 e 11 settembre, alle ore 15.00**, **Cantina Endrizzi a San Michele all'Adige** organizza invece **Il Teroldego al Masetto** (link), una visita in cantina e al vigneto con degustazione guidata delle varie tipologie di Teroldego Rotaliano dell'azienda.

**Venerdì 4 e venerdì 11 settembre, a partire dalle 16.30**, presso e **Cantine Mezzocorona di Mezzocorona**, si svolgerà **Centosedicesima vendemmia** (link), visita esclusiva incentrata sulla storia del vitigno in Piana Rotaliana, con degustazione finale di tre tipologie del "principe dei vini trentini" presso la scenografica **Cantina Storica dell'azienda**.

Per chi ama la montagna, sempre **venerdì 4 settembre, dalle 17.00 alle 21.00**, è in programma anche **Il Sentiero Argentato** (link) in località **Rocca a Fai della Paganella**. Un aperitivo al tramonto sul sentiero dell'amore con un calice di Teroldego Rotaliano dell'Azienda Agricola de Vescovi Ulzbach abbinato a prodotti gastronomici trentini, impreziosito dalle suggestive note di violino e da una cena finale presso il rifugio **Alpine Lounge Meriz**.



Cavit si affida invece alle nuove modalità di "assaggio" con [Degustazione virtuale](#) (link), in programma per **martedì 8 settembre alle ore 18.30 sui canali social dell'azienda**: un appuntamento condotto dal brand ambassador Luca Sabatino che in diretta dai vigneti della **Piana Rotaliana** illustrerà agli utenti collegati le caratteristiche del Teroldego Rotaliano Superiore Doc Maso Cervara e interessanti abbinamenti caserei.

**Mercoledì 9 settembre, presso L'Ora Ristorante di Riva del Garda**, spazio invece all'accoppiata con la carne, con [Trentino Barbecue-Speciale Teroldego](#) (link), con la produzione di Dorigati in abbinamento alla carne di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola.

Per tutti i giorni della rassegna, quindi **dal 3 al 13 settembre**, inoltre, **Azienda Agricola Andrea Martinelli di Mezzocorona** apre le sue porte **dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 17.00** per il [Teroldego dal 1860](#) (link), che prevede visita dei locali di produzione, opificio, barriera storica e stalla, unita ad una speciale degustazione dei vini aziendali, tra cui i Teroldego Rotaliano, accompagnati da formaggi e salumi locali.

Nelle stesse giornate si svolge, **in tutta la Piana Rotaliana**, [VendemmiAmo](#) (link), iniziativa a cura del Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg che propone l'esperienza unica della vita di vendemmia in alcune suggestive cantine del territorio, tra cui Azienda Agricola Andrea Martinelli, Azienda Agricola de Vescovi Ulzbach, Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola Zanini Luigi, Azienda Agricola Zeni Roberto, Cantina Endrizzi, Cantine Mezzacorona, Distilleria Bertagnolli, Dorigati, con immancabile degustazione finale.

Non mancano le **proposte gastronomiche**, accessibili durante tutte le giornate di A tutto Teroldego. Tre, in particolare, le occasioni nel capoluogo, ovvero il [Teroldego Rotaliano a tavola](#) (link) presso il **Ristorante Antica Trattoria Due Mori**, [La proposta di mezzodi](#) (link), all'Osteria a "Le due Spade" e il [Teroldego Rotaliano e saporì di montagna](#) (link) al **Ristorante al Vò**, dove le creazioni dei diversi chef saranno abbinata al Teroldego Rotaliano di Azienda Agricola Donati Marco.

Piatti prelibati e Teroldego Rotaliano anche fuori città con diverse opportunità in molti territori. Sull'Altopiano della Paganella, il **Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore** propone [Teroldego Rotaliano a Spormaggiore](#) (link), con i piatti abbinati al Teroldego Rotaliano di Azienda Agricola Endrizzi Elio e F.lli e quello dell'Azienda Agricola de Vescovi Ulzbach oltre alla grappa di Teroldego di Distilleria Bertagnolli, mentre il **Ristorante al Faggio di Andalo** propone [Sfumature di Teroldego](#) (link), con il Teroldego Rotaliano di De Vigili e la grappa di Teroldego di Distilleria Bertagnolli, e il **Bistrot Dolomieu di Andalo**, dal 3 al 6 settembre, [Schiaccia e Teroldego](#) (link), con il Teroldego Rotaliano di Dorigati e alla grappa di Azienda Agricola Roberto Zeni. Inoltre, dal 7 al 13 settembre, il **Ristorante "El Filò" di Molveno** [i saporì dell'Altopiano](#) (link) con il Teroldego Rotaliano di Dorigati: menù inserito anche nell'ambito della programmazione dell'evento [La Paganella del gusto](#) (link).

Il **Ristorante Da Pino di San Michele all'Adige** aspetta invece i propri ospiti per [i saporì del Teroldego](#) (link), con i piatti in abbinamento al Teroldego Rotaliano di Azienda Agricola Andrea Martinelli, di Cantine Mezzacorona e di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo.

In Vallagarina, invece, l'appuntamento è alla **Locanda delle Tre Chiavi di Isere** con [3 Chiavi di lettura del Teroldego](#) (link), dove verranno proposti abbinamenti con il Teroldego Rotaliano di De Vigili, Cantina Endrizzi e Cantina Sociale di Trento, e al **Ristorante Il Doge di Rovereto** per [Profumi di settembre](#) (link), con gli abbinamenti di Teroldego Rotaliano e grappa di Teroldego Rotaliano di Azienda Agricola Roberto Zeni.

A Dro, il **Ristorante Alfio** propone [A tavola col Teroldego](#) (link), dove verranno valorizzati abbinamenti enogastronomici con il Teroldego Rotaliano di Fondazione Mach, mentre a **Riva del Garda** il **Ristorante Villetta Annessa** organizza [Dal Garda alla Rotaliana](#) (link) con abbinamenti tra i propri piatti e il Teroldego Rotaliano di Azienda Agricola de Vescovi Ulzbach.

Infine, la **Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè** presenta [Saporì di fine estate](#) (link), con gustosi abbinamenti con il Teroldego Rotaliano di Villa Corniole.

Sul fronte ospitalità, sempre dal 3 al 13 settembre, il **Piccolo Dolomiti Resort di Andalo** propone [Un tuffo nei saporì](#) (link), proposta vacanza di due notti comprensiva di una cena a 4 portate "a tinte rosse" in abbinamento alle varie tipologie di Teroldego Rotaliano di Azienda Agricola Andrea Martinelli presso il proprio ristorante e la possibilità di aderire alle iniziative della rassegna, mentre il **B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme** punta su [Weekend tra Teroldego e saporì locali](#) (link), una proposta vacanza di una notte alla scoperta delle iniziative della Strada del Vino e dei Saporì del Trentino e del Teroldego Rotaliano di Cavit.

La rassegna "A tutto Teroldego", fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato **#trentinowinefest** ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Saporì del Trentino in collaborazione con il Consorzio **La Trentina** che metterà a disposizione degli ospiti le sue mele in alcune delle iniziative in programma.

Dettagli e maggiori informazioni su [www.tastetrentino.it/atuttoteroldego](http://www.tastetrentino.it/atuttoteroldego)

#atuttoteroldego #stradavinotrentino #trentinowinefest

#### Profilo Teroldego Rotaliano

*Il Teroldego Rotaliano è un vino autoctono che cresce nel cuore della Piana Rotaliana, fazzoletto di terra a nord di Trento che si estende per 450 ettari tra Mezzacorona, Mezzolombardo e San Michele all'Adige. Si tratta di un vino importante e dalla classe inconfondibile, definito da sempre il "principe dei vini trentini". Dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati, d'intensità diversa a seconda della maturazione del vino, presenta un profumo molto fruttato che richiama frutti di bosco molto maturi come la mora, il mirtillo e il lampone. Il gusto è fine quanto possente, leggermente tannico, minerale e vivace, il sapore è asciutto, sapido e con un perfetto equilibrio tra piacevolezza e concentrazione.*

