

HOME PAGE

PIACERI DELLA VITA

L'arte del saper vivere italiano

Search...

[HOME](#) [VITA](#) [PIACERI](#) [ITINERARI DEI SAPORI](#) [UNICITÀ](#) [EVENTI](#) [CLUB PDV](#) [REDAZIONE](#)



SAN DANIELE DOP, DOLCE E DELICATO

MONOCULTIVAR LECCINO

CULTIVAR
leccino

GUSTO
al palato rivela leggere note di amaro e piccante con sentori di mandorla e cardofo. Ha sapore ampio e armonico.



COLORE
giallo con riflessi oro

SI CONSIGLIA
con pesce a tutto campo, crudo, cotto, alla griglia, al forno

info@aziendapersiani.it

OLIO BIOLOGICO
SELEZIONATO E CERTIFICATO

www.aziendapersiani.it

SEGUICI SU...



FLASH NEWS

Napoli Napoli, Museo e Real Bosco di Capodimonte fino al 21 Giugno

Oggetti d'epoca, gioielli e strumenti musicali del Settecento arricchiscono la mostra al Museo e Real Bosco di Capodimonte: un omaggio alla Napoli borbonica, in collaborazione con il Teatro di San Carlo.

EVENTI



Dal 3 al 13 settembre ritorna la kermesse che punta a valorizzare il Teroledgo Rotallano....



Ritorna la manifestazione nata per valorizzare i prodotti del territorio attraverso proposte gour....



Riceviamo da Studio Agorà e volentieri pubblichiamo. Il cartellone del Piccolo



Riceviamo da Ufficio Stampa SEDICIEVENTI e volentieri pubblichiamo. Present....



Riceviamo da Luigi Piga lp-pres e volentieri pubblichiamo. È tutto pronto per L...

APPROFONDIMENTO

A TUTTO TEROLDEGO LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO DAL 3 AL 13 SETTEMBRE

Publicato Giovedì, 03 Settembre 2020 13:55 |  |  | 



Dal 3 al 13 settembre ritorna la kermesse che punta a valorizzare il Teroldego Rotaliano su tutto il territorio provinciale attraverso visite in cantina, degustazioni, cene a tema grazie al coinvolgimento di più di una cinquantina di soci dell'Associazione trentina. 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.

GLI APPUNTAMENTI:



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 Bertagnolli.



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, 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 Mezzacorona di Mezzacorona, si svolgerà Centosedicesima vendemmia, 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 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, 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 caseari.

Mercoledì 9 settembre, presso L'Orta Ristorante di Riva del Garda, spazio invece all'accoppiata con la carne, con Trentino Barbecue-Speciale Teroldego, 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 Mezzacorona apre le sue porte dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 17.00 per Il Teroldego dal 1860, che prevede visita dei locali di produzione, opificio, barriaca 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, 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, Cantina Mezzacorona, Distilleria Bertagnoli, 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 presso il Ristorante Antica Trattoria Due Mori, La proposta di mezzodi, all'Osteria a "Le due Spade" e il Teroldego Rotaliano e sapori di montagna al Ristorante al Vò, dove le creazioni dei diversi chef saranno abbinare 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, 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 Bertagnoli, mentre il Ristorante al Faggio di Andalo propone Sfumature di Teroldego, con il Teroldego Rotaliano di De Vigili e la grappa di Teroldego di Distilleria Bertagnoli, e il Bistrot Dolomieu di Andalo, **dal 3 al 6 settembre**, Schiaccia e Teroldego, 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 sapori dell'Altopiano con il Teroldego Rotaliano di Dorigati: menù inserito anche nell'ambito della programmazione dell'evento La Paganella del gusto.



Il Ristorante Da Pino di San Michele all'Adige aspetta invece i propri ospiti per i sapori del Teroldego, con i piatti in abbinamento al Teroldego Rotaliano di Azienda Agricola Andrea Martinelli, di Cantina Mezzacorona e di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo. In Vallagarina, invece, l'appuntamento è alla Locanda delle Tre Chiavi di Isera con 3 Chiavi di lettura del Teroldego, 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, 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, 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 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 Sapori di fine estate, 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 sapori, 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 sapori locali, una proposta vacanza di una notte alla scoperta delle iniziative della Strada del Vino e dei Sapori 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 Sapori 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

Riceviamo da Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e volentieri pubblichiamo.