

## HOME PAGE

SEGUICI SU FACEBOOK CERCA

VINO BIRRA OLIO

Hello Taste

VOCE ALL'ESPERTO TURISMO ENOGASTRONOMICO SHOP ON LINE

VINO



Storia del vino 13 Dicembre 2020

### La storia dello Champagne

Con il termine Champagne si indica quel vino spumante, universalmente conosciuto, pr... [Leggi tutto](#)

VINO BIRRA

Come si fa la birra



#### Quali sono gli ingredienti della birra?

La birra è una delle bevande alcoliche più amate del mondo; in quanti conoscono... [Leggi tutto](#)

18 Novembre 2020

Tipi di birra



VOCE ALL'ESPERTO TURISMO ENOGASTRONOMICO

Trentino Alto Adige - Sudtirolo



#### La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino brinda con "A tutto bollicine"

Le feste si avvicinano e, in un anno complesso come questo, la voglia di brindare con un buon calice... [Leggi tutto](#)

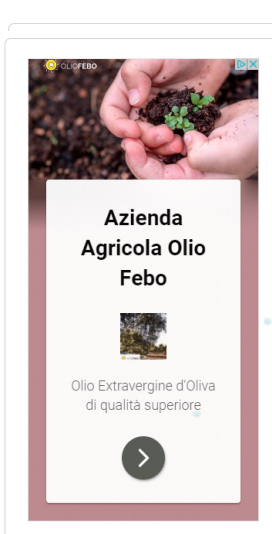
27 Novembre 2020

Toscana



#### Alla scoperta di Bolgheri, la California d'Italia

Azienda Agricola Olio Febo



Olio Extravergine d'Oliva di qualità superiore

>

# APPROFONDIMENTO

SEGUICI SU FACEBOOK

CERCA



VINO



BIRRA



OLIO



VOCE ALL'ESPERTO



TURISMO ENOGASTRONOMICO



SHOP ON LINE

Home » Turismo enogastronomico » Turismo Enogastronomico in Trentino Alto Adige Sudtirolo » La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino brinda con "A tutto bollicine"

Turismo enogastronomico, Trentino Alto Adige - Sudtirolo



## LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO BRINDA CON "A TUTTO BOLLICINE"

27 Novembre 2020



★★★★★ 5 / 5 (su 7 voti)

Condividi

Le feste si avvicinano e, in un anno complesso come questo, la voglia di brindare con un buon calice è tanta. Per questo motivo, nel pieno rispetto delle restrizioni imposte dalle normative locali e nazionali, **la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ha deciso di proporre un**

calendario con circa trenta tra appuntamenti e iniziative, per circa 60 soci coinvolti. Protagoniste, con il loro inconfondibile e raffinato perlage, le bollicine, simbolo per eccellenza dei brindisi durante le feste.

### Il programma di La strada del vino e dei sapori del Trentino

Degustazioni guidate in piccoli gruppi, speciali pacchetti vacanze pensati per offrire qualche giorno di "stacco" a residenti del Trentino e non, nella speranza che la situazione sanitaria migliori nelle prossime settimane, **pranzi a tema** – a cui, se la curva dei contagi consentirà di prolungare l'orario di apertura dei ristoranti, si affiancheranno anche cene -, **proposte gastronomiche**. Gli eventi si svolgeranno per più di 30 giorni, dal 4 dicembre al 10 gennaio, in diverse località, dalla Vallagarina alla Valsugana, dalla Valle dei Laghi al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana all'Altopiano della Paganella, dalla Valle di Cembra all'Altopiano di Pinè, passando per Trento. Un'occasione per scoprire la grande offerta di spumanti del Trentino, nonché la storia e i protagonisti che sono dietro le bottiglie.

*"A tutto bollicine lungo #stradavinotrentino"*

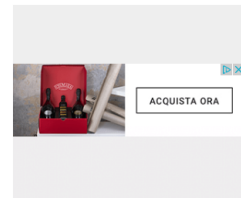


Calice di Trentodoc: accompagnato da sfilziosi antipasti

la ristorazione, l'accoglienza e il **mondo vino**, tra i più colpiti da questa eccezionale situazione pandemica".

### Visite in cantina con "A tutto bollicine"

A Trento, per tutta la durata dell'iniziativa, il **Bar Pasi** proporrà l'aperitivo **Pausa perlage**, con un calice di Trentodoc Cantine Ferrari abbinato alle eccellenze di Salumeria Belli; mentre **Dolcemente Marzari Aperitivo alle Albere**, con il Trentodoc Maso Martis in abbinata a un finger food di Pasticceria Marzari preparato con i **formaggi** Latte Trento. L'Osteria a "Le Due Spade" omaggerà invece tutti i propri clienti con un calice di Trentodoc Vivalis per **Un prezioso benvenuto**.



### SEZIONI TURISMO ENOGASTRONOMICO

Abruzzo

Basilicata

Campania

Emilia Romagna

Friuli Venezia Giulia

Lazio

Liguria

Lombardia

Marche

Molise

Piemonte

Piemonte

Puglia

Sardegna

Sicilia

Toscana

Trentino Alto Adige - Sudtirolo

Umbria

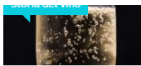
Valle D'Aosta

Veneto

Estero

### IN EVIDENZA

La storia della



Champagne

13 Dicembre 2020



La produzione di olio nel 2020 in Italia

09 Dicembre 2020



Ecco le stelle Michelin 2021

02 Dicembre 2020



Tutte le qualità dell'olio extravergine di oliva italiano

30 Novembre 2020

### SHOP ONLINE

Previous



Moltissime cantine produttrici di **Trentodoc** saranno aperte per **Visite spumeggianti in cantina** nei weekend dei **5-6 dicembre, 12-13 dicembre, 19-20 dicembre, 26-27 dicembre e 2-3 gennaio**: solo il sabato per Azienda Agricola Balter di Rovereto, Cantina d'Isere di Isere, Cantine Ferrari e **Maso Martis Azienda Agricola Biologica** di Trento, Revi Trentodoc di Aldeno e Villa Cornione di Giovo; mentre sabato e domenica per Azienda Agricola Donati Marco di Mezzocorona, Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo di Lavis, **Cantina Agraria Riva del Garda** di Riva del Garda, Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige, **Cantina Mori Colli Zugna** di Mori, **Cantina Toblino** di Madruzzo, **Cembra cantina di montagna** di Cembra Lisignago e **Mas dei Chini** di Trento.



Cantina sotterranea del Trentino-Alto Adige

In particolare, **dal 4 dicembre al 10 gennaio, Mas dei Chini**, con **Racconto di vino**, accompagnerà gli ospiti durante una visita alla cantina, con successiva passeggiata tra i vigneti e degustazione guidata di quattro Trentodoc di propria produzione, abbinati ad un tagliere di prodotti locali e una dolce sorpresa. Gli ospiti avranno la possibilità di acquistare i prodotti ad un prezzo scontato per le loro degustazione *"home made"*; mentre **Cantina Mori Colli Zugna** propone **Calici di Trentodoc**, degustazione guidata di due

Trentodoc aziendali abbinati ad/accompagnati da una selezione di prodotti gastronomici locali e acquisto finale a prezzo scontato.

Inoltre, **Revi Trentodoc di Aldeno, sabato 5, 12, 19 e martedì 29 dicembre, alle ore 10.30**, organizza **Dosaggio Zero Experience**, con visita in cantina e degustazione di quattro spumanti aziendali, e **Maso Martis Azienda Agricola Biologica, sabato 12 dicembre, ore 11.00, Bollicina Doc** con visita in cantina, passeggiata tra i vigneti e degustazione guidata di tre Trentodoc. Cantine Endrizzi punta invece su **Bollicine al Masetto**, in programma **sabato 5, 12 e 19 dicembre, dalle 17.00 alle 18.00**, con cui accoglierà gli ospiti in Bottaia per una degustazione delle bollicine **metodo classico** aziendali in abbinata a una selezione di finger food.

**Dal 4 dicembre al 10 gennaio**, inoltre, presso il **Green Grill Info e Sapori di Grumies di Altavalle** è in programma **Bolle cembrane**, aperitivo con il Trentodoc di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cembra cantina di montagna, Villa Corniole o Zanotelli abbinato ad un tagliere di prodotti locali, mentre **sabato 5 dicembre, alle ore 18.30, Cavit** organizza online **Appuntamento con il Trentodoc**, presentazione virtuale, condotta dal brand ambassador Luca Sabatino, dei Trentodoc Altemasi sui canali Facebook e Instagram @AltemasiTrentodoc.

## Le proposte gastronomiche nelle città del Trentino

Non mancano le proposte gastronomiche. A **Trento** presso l'Osteria a "Le Due Spade" è in programma **La proposta di mezzodi** con il Trentodoc di Vivaldis che accompagnerà le creazioni dello chef; al **Ristorante al Vò** protagonista è invece il Trentodoc di Maso Martis per **Trentodoc tra lago e montagna**, mentre all'Antica Trattoria Due Mori lo è il Trentodoc di Azienda Agricola Donati Marco per **Matrimonio di gusto**. E ancora, presso **Locanda Margon** l'appuntamento è con **Natale in bolle** che vede i piatti abbinati al Trentodoc di Cantine Ferrari.



Calice di spumante proposto in occasione delle degustazioni

Allontanandosi dal capoluogo, a **Rovereto** è in programma **Perlage roveretano** in cui il Trentodoc di Balter incontra i piatti del **Ristorante Il Doge**, ma anche **Sapori di lago** con il Trentodoc di Madonna delle Vittorie che incontra i piatti del **Ristorante La Brace**. Rimanendo in Vallagarina, a Isere è tempo di **3 chiavi di lettura del perlage**, presso la **Locanda delle Tre Chiavi**, con i Trentodoc di Cantina d'Isere, Vivaldis e Revi Trentodoc, mentre a **Brentonico**, è la volta di **Baldo: bolle e sapori** con il Trentodoc di Albino Armani viticoltori dal 1607 in abbinata ai piatti di Locale Tipico Maso Palù.

In Valle del Laghi, l'appuntamento è a **Sarche di Madruzzo**, presso l'Hosteria **Toblino**, con **Bollicine in hosteria** dove i piatti saranno abbinati ai Trentodoc di Cantina Toblino, ma anche a **Dro**, presso il **Ristorante Alfio**, con **Il Garda a tavola** che vede le creazioni della cucina abbinata al Trentodoc di Agraria Riva del Garda, e ad **Arco**, presso l'Agritur



Brunello di Montalcino  
DOCG Siro Pacenti 2015

€ 80,00

Acquista



Colline Testine IGT  
Masciarelli Marina Cvetic  
Chardonnay 2010

€ 26,00

Acquista

Next



Madonna delle Vittorie, con Bollicine a tutto pasto con le proposte gastronomiche abbinate al Trentodoc di Madonna delle Vittorie. Giunti davanti al lago, invece, si potranno degustare i Trentodoc di Cantina Toblino presso **L'Orca - Ristorante di Riva del Garda** per **Sparkling Garda**.

Infine la **Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè** aspetta gli appassionati di perlage per **Un dicembre frizzante** con i piatti di Franca Merz in abbinata ai Trentodoc di Maso Martis, Cantina Sociale Roverè della Luna Aichholz e Cantine Monfort, mentre il **Ristorante Boivin di Levico Terme** punta su **Valsugana tra aromi e perlage**, con una proposta gourmet abbinata alle bollicine del territorio, e il **Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore** su **Perlage a Spormaggiore**, in cui i piatti saranno abbinati ai Trentodoc della Fondazione Mach.



Scorcio mozzafiato del Lago di Garda in Trentino

Per concludere le due proposte vacanza per i residenti e ospiti che provengono da fuori provincia. In particolare, il **B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme**, che accoglierà gli ospiti con una bottiglia di Trentodoc Cantine Ferrari in camera, si propone come punto di partenza per scoprire le iniziative di A tutto bollicine con il pacchetto da una notte **Weekend tra bollicine e sapori locali**, mentre il B&B Le Tre Chiavi di Isera lancia **Alla scoperta del perlage di Isera** con un soggiorno da due notti abbinato ad una bottiglia di Trentodoc di Cantina d'Isera omaggio e ad un pranzo presso la Locanda delle Tre Chiavi.

La rassegna "A tutto bollicine lungo #stradavinotrentino", 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.