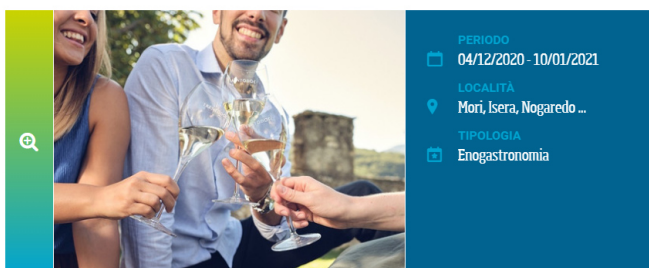


A tutto bollicine

La Vallagarina celebra le bollicine di montagna



PERIODO
04/12/2020 - 10/01/2021

LOCALITÀ
Mori, Isera, Nogaredo ...

TIPOLOGIA
Enogastronomia

Da dicembre a gennaio torna la rassegna dedicata al Trento Doc, lo spumante metodo classico ambasciatore del territorio trentino, vero custode del suo clima, delle sue altitudini e della sua essenza. Calici di Trento Doc **Dal 4 dicembre al 6 gennaio a Mori** Una degustazione guidata di 2 spumanti Trento Doc della [Cantina Mori Colli Zugna](#) in abbinamento ad una selezione di prodotti gastronomici locali presso l'enoteca aziendale.

▪ Quando: sabato e domenica dalle 10.00 alle 13.00

▪ Quota di partecipazione: € 10 a persona comprensiva di degustazione di 2 calici di Trento Doc con accompagnamento gastronomico.

Visite spumeggianti in cantina **5-6, 12-13, 19-20, 26-27 dicembre e 2-3 gennaio** Visite in cantina con degustazione finale di Trento Doc da:

▪ [Azienda Agricola Balter](#) a Rovereto – Il sabato in orario 9.00-12.00 e 14.30-17.30

▪ [Cantina d'Isera](#) a Isera – Il sabato in orario 8.00-12.00 e 14.00-19.00

▪ [Cantina Mori Colli Zugna](#) a Mori – Il sabato e la domenica in orario 10.30-12.00.

Perlage roveretani **Dal 4 dicembre al 10 gennaio a Rovereto** Il Trento Doc Brut dell'[Azienda Agricola Balter](#) incontra lo sfizioso tagliere a base di salumi e formaggi locali con focaccia casereccia preparato dal [Ristorante il Doge](#).

▪ Quota di partecipazione: € 15 a persona comprensiva di un calice di Trento Doc in abbinamento alla proposta gastronomica del ristorante.

3 chiavi di lettura del perlage **Dal 4 dicembre al 10 gennaio a Isera** Il famoso Fanzetto di Terragnolo accompagnato da salumi e formaggi locali preparato dalla [Locanda delle Tre Chiavi](#) di Isera incontra le etichette Trento Doc della [Cantina d'Isera](#), di [Vivallis](#) e di [Revi](#).

▪ Quota di partecipazione: € 20 a persona compresa di fanzetto e degustazione di 3 spumanti.

Baldo: bolle e sapori **Dal 4 dicembre al 10 gennaio a Brentonico** Il Trento Doc dell'[Azienda Agricola Albino Armani](#) incontra una speciale proposta gastronomica del [Locale Tipico Maso Palù](#): maccheroncino di pasta fatta in casa con funghi porcini, tartufo del Baldo e ricotta affumicata.

▪ Quando: fino al 13 dicembre solo nei fine settimana, dal 14 dicembre tutti i giorni

▪ Quota di partecipazione: € 19 comprensiva di piatto abbinato ad un calice di Trento Doc.

Sapori di lago **Dal 4 dicembre al 10 gennaio a Rovereto** Il Trento Doc di Madonna delle Vittorie incontra un goloso piatto preparato dal Ristorante La Brace: linguine di farro alle sarde di lago con pane raffermo, pomodorini e olio evo del Garda.

▪ Quota di partecipazione: € 18 comprensiva di piatto abbinato ad un calice di Trento Doc.

Grazie al servizio d'asporto è possibile gustare anche una seconda proposta valida per 2 persone e comprensiva di 2 antipasti, 2 primi piatti ed una bottiglia di Trento Doc dell'Agraria di Riva del Garda al prezzo complessivo di € 60. Alla scoperta del perlage di Isera **Dal 4 dicembre al 10 gennaio a Isera** Il B&B Le Tre Chiavi ti attende con una speciale proposta vacanza: pernottamento con prima colazione per 2 persone per 2 notti, 1 bottiglia di Trento Doc della [Cantina d'Isera](#) in omaggio e un pranzo per 2 persone comprensivo di antipasto, secondo, dolce, acqua e caffè presso la [Locanda delle Tre Chiavi](#).

▪ Quota di partecipazione: € 190 a camera.

Organizzazione

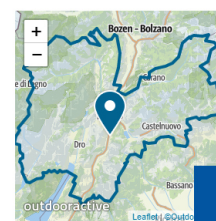
Apt Rovereto e Vallagarina

☎ 0464430363

☎ 0464435528

✉ Invia E-mail

[VAI AL SITO](#)



▼ Come Arrivare

Data

04/dic/2020 - 10/gen/2021

Meteo Rovereto

Oggi	DIC 19	DIC 20
9° 1°	9° 3°	9° 2°

[PREVISIONI DEL TEMPO](#)

share

VACANZE
SICURE



share

VACANZE
SICURE



BOOKING



OFFERTE



EVENTI



WEBCAM



METEO



BOOKING



OFFERTE



EVENTI



WEBCAM



METEO



CONTATTI



WEBCAM



METEO



CONTATTI