

Home > Rubriche > Viaggi e Sapori > In Trentino a tutto Nosiola lungo la Strada del Vino e dei...

Rubriche Viaggi e Sapori

In Trentino a tutto Nosiola lungo la Strada del Vino e dei Sapori con decine di eventi

di Agricultura.it - 23 Marzo 2022

Condividi



TRENTO – Oltre venti iniziative, tra esperienze di gusto, serate speciali, visite in cantina e proposte vacanza, per celebrare Nosiola e Vino Santo. Da vivere su tutto il territorio di riferimento dell'associazione, dalla Valsugana al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dall'Altopiano di Pinè alla Valle dei Laghi, passando naturalmente per Trento.

Il calendario di manifestazioni dedicate al mondo dei vini trentini si apre ufficialmente con DiVinNosiola, quando il vino si fa Santo – evento che celebra, appunto, Nosiola e Vino Santo, giunto alla undicesima edizione e in programma da giovedì 31 marzo e domenica 10 aprile – e la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino omaggia questo importante appuntamento con A tutto Nosiola, kermesse di iniziative dedicate a sua volta a queste due speciali eccellenze, in programma nelle stesse date dentro e fuori la Valle dei Laghi.

Oltre una ventina le opportunità dalla Valsugana al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dall'Altopiano di Pinè alla Valle dei Laghi, passando naturalmente per Trento, tra degustazioni con i produttori, speciali aperitivi, visite in cantina, menù a tema e molte altre iniziative. Si parte, come consueto, con Proposta Roccabruna Speciale Nosiola ([link](#)), immane appuntamento che da giovedì 31 marzo a sabato 2 aprile e da giovedì 7 a sabato 9 aprile offre la possibilità di effettuare assaggi di diverse etichette di Nosiola, Vino Santo e relative grappe. Nello specifico, giovedì 7 e venerdì 8 aprile, ONAV – sezione di Trento dà appuntamento per La Nosiola: un grappolo e tanti vini ([link](#)), ovvero una serata di didattica e degustazione dedicata alle due eccellenze, in abbinata ad alcuni selezionati prodotti gastronomici trentini.



La manifestazione "DiVinNosiola, quando il vino si fa santo", nata per raccontare e valorizzare Nosiola e Vino Santo e giunta alla 11ª edizione, è organizzata grazie alla collaborazione tra APT Garda Dolomiti, Consorzio Vignaioli del Trentino, Consorzio Vini del Trentino, Palazzo Roccabruna di Trento, Strada del Vino e dei Sapori, Ecomuseo della Valle dei Laghi, Casa Caveau e Consorzio Valle dei Laghi.

CERCA SU AGRICOLTURA.IT

Search

Iscriviti alla newsletter di Agricultura.it

Iscriviti alla newsletter di Agricultura.it per ricevere gli aggiornamenti sulle ultime notizie dal mondo rurale.

Email

ISCRIVITI!

ULTIME NOTIZIE



Innovazione. Con i-Tech Innovation al via la...
DAI CAMPI 23 Marzo 2022



Brunello di Montalcino NO WAR. Una Magnum...
VINO 23 Marzo 2022



In Trentino a tutto Nosiola lungo la...
VIAGGI E SAPORI 23 Marzo 2022



Una Pac più flessibile e investimenti in...
DAI CAMPI 23 Marzo 2022

ricevere gli aggiornamenti sulle ultime notizie dal mondo rurale.

Email

ISCRIVITI!

ULTIME NOTIZIE



Innovazione. Con i-Tech Innovation al via la...
DAI CAMPI 23 Marzo 2022



Brunello di Montalcino NO WAR. Una Magnum...
VINO 23 Marzo 2022



In Trentino a tutto Nosiola lungo la...
VIAGGI E SAPORI 23 Marzo 2022



Una Pac più flessibile e investimenti in...

La Nosiola è il più antico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino e dà origine ad un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, dal profumo delicato con leggere sfumature di fiori bianchi e frutta acerba e dal gusto secco e piacevolmente fresco, fruttato ed armonico, con retrogusto leggermente ammandorlato. È coltivato principalmente in Valle dei Laghi e fino alle colline Avisiane, grazie all'influenza dell'Ora del Garda, vento tipico del lago di Garda. In particolare, in Valle dei Laghi, le sue uve, vendemmiate al culmine della loro maturazione e fatte appassire nei granaî su graticci denominate arêle fino alla Settimana Santa, quando avviene la torchiatura, dopo almeno quattro anni di riposo in piccole botti di legno – periodo minimo fissato dal disciplinare che spesso si rivela essere molto più lungo (anche 7/10 anni) – danno vita all'esclusivo Vino Santo Trentino Doc, il passito dei passti.

ULTIME NOTIZIE



Innovazione. Con I-Tech
Innovation al via la...
D&A CAMPI 23 Marzo 2022



Brunello di Montalcino NO WAR.
Una Magnum...
VINCO 23 Marzo 2022