



Premi F11 per uscire dalla modalità a schermo intero

#ILVINODANZA

Il vino e la musica sono sempre stati per me un magnifico cavatappi

HOME LA STORIA IN UN CALICE STORYTELLING TASTING NEWS WINE ASSISTANT



Dalla Paganella alla Rotaliana. Di cantina in distilleria tra Teroldego ed eccellenze locali

di *ilvinoanza* il 30/04/2022 in *Eventi*

Una giornata all'insegna del Teroldego, tra degustazioni, visite in cantina e tra i vigneti, quella proposta dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per **domenica 8 maggio**.

L'evento, che accompagna e arricchisce l'ultima giornata della XXXI mostra "Alla scoperta del Teroldego" in programma a Palazzo Martini, si intitola **"Dalla Paganella alla Rotaliana. Di cantina in distilleria tra Teroldego ed eccellenze locali"** e propone un itinerario da percorrere autonomamente tra le 10.30 e le 18.00 attraverso 7 tappe.

Ad ogni sosta, da fare secondo l'ordine che si preferisce, i partecipanti potranno incontrare i produttori e confrontarsi con loro, degustando un vino della cantina ospitante ed un altro di una seconda cantina ospite, abbinati ad una proposta gastronomica di un ristorante o di un produttore locale.

Nello specifico l'Agricola De Vescovi Ulzbach ospiterà l'Azienda Agricola Roberto Zeni e la Macelleria Paolazzi, che accoglierà gli ospiti con un poker di salumi del territorio; l'Azienda Agricola Martinelli ospiterà De Vigili, Cantina Roverè della Luna Aichholz e il Ristorante Da Pino, che proporrà un orzotto mantecato al Teroldego con salsiccia nostrana e mirtilli; Dorigati ospiterà Gaierhof Azienda Vinicola e la degustazione food, sempre a cura del Ristorante Da Pino, sarà una focaccia casereccia con prosciutto di capriolo, straciatella, zucchine dorate e pomodorini confit, mentre Azienda Agricola Donati ospiterà Cantina Endrizzi e una selezione di prodotti caseari Monti Trentini.



Il percorso, di circa **6 km totali**, toccherà anche la "Via del Teroldego", con sosta presso le Cantine Mezzacorona, che proporrà i propri Teroldego abbinati a Trentingrana e grissini croccanti di Sosi, e da Bertagnolli, dove si potrà degustare la grappa al Teroldego oltre al caffè di Torrefazione Bontadi, insieme ad un biscottone di frolla croccante di Panificio Techiolli. Gran finale, invece, a Palazzo Martini, dove sarà disponibile degustare

una tra le varie etichette di Teroldego Rotaliano o Grappa di Teroldego.

Tutte le info su <http://www.tastetrentino.it/paganellarotaliana>



social



Articoli recenti

2 GIORNI FA
Ritorna Rosso
Morellino: il 9 maggio a Scansano si celebra il vino simbolo della Maremma toscana

2 GIORNI FA

2 GIORNI FA
Vino pagania
alla Rotaliana. Di cantina in distilleria tra Teroldego ed eccellenze locali

6 GIORNI FA
Nizza è Barbera:
torna la due giorni dedicata alla "Rossa piemontese"

6 GIORNI FA
Ruchè DOCG: il gioiello del
Monferrato si celebra a maggio

6 GIORNI FA
"Roero Days - Il Roero in Reggia"

2 SETTIMANE FA
"Sì, Mento" Igt,
blend rosso,
morbido, elegante e di facile beva

3 SETTIMANE FA
I figli del