

HOME PAGE

SEZIONI | EDITORIALI | RIVISTA | NETWORK | CONTATTI | NEWSLETTER
CERCA 🔍
ABBONAMENTI
ACCEDI REGISTRATI



Pergole e Tende da **Sole**





Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 13 Marzo 2023 | aggiornato alle 14:24 | 92597 articoli in archivio

CASTEL FIRMIAN
L'eleganza dei Vini Trentini



ROTARI
TRENTODOC

Metodo Classico.
Emozione Contemporanea.

CHECK-IN

APP DOWNLOAD  

IN TENDENZA Prima colazione | Le Opinioni | Più Letti | Top news | Horeca e Mercato

INCERTEZZA

Comparto agroalimentare: i rischi di un'economia troppo incentrata sull'ambiente



di *Massimo A. Giubilesi*

Il rispetto dell'ambiente e la sostenibilità delle produzioni non sono argomenti nuovi, ma esagerare e spingere in questa direzione potrebbe comportare una serie di rischi per le aziende e non poche difficoltà. Produrre cibo di qualità, sicuro, sostenibile e in quantità sufficienti sarà infatti...

15° Premio Italia a Tavola

PERSONAGGIO DELL'ANNO DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'ACCOGLIENZA

I VINCITORI

TOTALE VOTANTI: 180482

CUOCHI
Max Mariola
(11333 preferenze)

PIZZAIOLI E PANIFICATORI
Franco Pepe
(9501 preferenze)

PASTICCIERI
Luca Montersino
(9531 preferenze)

SALA E HOTEL
Salvatore Trapanese
(8122 preferenze)

IN TRENTINO



Nosiola e Vino Santo, protagonisti della primavera in Valle dei Laghi

NEW OPENING



All'Antico Vinaio apre anche a Bergamo: è il 17° locale dell'azienda

L'opening, attraverso la società AV Retail, inaugura la joint venture paritetica siglata a dicembre 2022 tra Percassi ed il brand toscano. Il nuovo store inoltre creerà dieci nuovi posti di lavoro

L'ISOLA CHE C'È



Milano si tinge di verde smeraldo per la settimana dedicata all'Irlanda

di *Guido Gabaldi*

In tutta la città l'isola di smeraldo ci terrà compagnia per una settimana, dal 12 al 19 marzo, nelle vie, cinema, librerie, pub e ristoranti del capoluogo lombardo. Da non perdere "Taste of Ireland - Food Festival"

SPAGNA



IN PIEMONTE



Giblor's

Scopri le collezioni su [GIBLOR.COM](https://www.giblor.com)



L'ELEGANZA SENZA TEMPO



DA PROVARE



MIGLIOR CANTINA



APPROFONDIMENTO

SEZIONI | EDITORIALI | RIVISTA | NETWORK | CONTATTI | NEWSLETTER

CERCA

ABBONAMENTI

ACCEDI REGISTRATI

Gibus
THE SUN FACTORY

Pergole e Tende da Sole



Gibus
THE SUN FACTORY

Italia a Tavola



CHECK-IN

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 13 Marzo 2023 | aggiornato alle 14:21 | 92597 articoli in archivio

APP DOWNLOAD



CASTEL
FIRMIAN
L'eleganza dei Vini Trentini



ROTARI
TRENTODOC

Metodo Classico.
Emozione Contemporanea.

32 Il caffè? Una coccola a cui gli Italiani non rinunciano | 13:09 Barilla celebra il record di Mikaela Shiffrin con un pack in edizione limitata | 13:02 Le Contrade dell'

IN TRENTINO

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

Nosiola e Vino Santo, protagonisti della primavera in Valle dei Laghi

"DiVin Nosiola: quando il vino si fa santo" è la prima manifestazione enologica trentina dell'anno, in programma dal 30 marzo all'8 aprile, che vedrà protagonisti la Nosiola e il Vino Santo

12 marzo 2023 | 14:30



Per gli amanti del vino, dal 30 marzo all'8 aprile, va in scena "DiVin Nosiola: quando il vino si fa santo", la prima manifestazione enologica trentina dell'anno, che vedrà protagonisti la [Nosiola](#) e il [Vino Santo](#). Don trentino e nresirino Slow Food

Si tratta di un appuntamento organizzato dal Consorzio Turistico Valle dei Laghi e dall'associazione Vignaioli Vino Santo Trentino Doc, con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, e la collaborazione di Apt Garda Dolomiti, Consorzio Vini del Trentino, Ecomuseo della Valle dei Laghi, Palazzo Roccabruna di Trento e Casa Caveau Vino Santo.

Per l'occasione, alle degustazioni dedicate si affiancheranno eventi e iniziative alla scoperta del patrimonio naturalistico e culturale della Valle dei Laghi, zona dal clima alpino-mediterraneo a est di Trento.



Molte persone a Rovereto stanno acquistando questi...
Divani letto comodissimi L... | Sponsorizzato

[Leggi il seguente articolo >](#)



Articoli più letti



1. Vivere fino a cento anni in salute? Ecco la dieta del medico degli astronauti

2. Diete ma... di decess... rischio la

3. Vacanze... preferiti tu...
FRANCESCO...

Morto Paolo Armando, concorrente di MasterChef 4

[Leggi il seguente articolo >](#)

Nosiola e Vino Santo, tutti da scoprire

La Nosiola è l'unico vitigno a bacca bianca del Trentino, mentre il Vino Santo è uno straordinario passito di lunghissimo appassimento e invecchiamento. Coltivata soprattutto in Valle dei Laghi, anche se presente anche sulle Colline Avisiane e in Vallagarina, **la Nosiola è un'uva bianca** che beneficia del clima mediterraneo di quest'area a Nord del Lago di Garda e dell'influsso dell'Ora, il vento che spira dal Lago verso l'entroterra. Il **Vino Santo** - da non confondere con il vin santo - è il **passito che nasce dagli acini di questo vitigno**: posti su graticci chiamati arele in luoghi ben areati, sono lasciati appassire dalla vendemmia tardiva di metà settembre fino alla torchiatura durante la Settimana Santa, da cui questo affascinante prodotto prende il nome.

LEGGI ANCHE

Nosiola, vitigno a bacca bianca L'unico autoctono del Trentino

Vino Santo trentino verso la Docg 50 anni di storia nella valle dei laghi

A tutto Nosiola Giornate autoctone in Trentino

Tour in Valle dei Laghi, quando il vino si fa... santo

questo punto il mosto viene separato dalla parte torbida e lasciato riposare in piccole botti di rovere per almeno 50 mesi: in realtà, l'invecchiamento di solito arriva a 10 anni per un nettare davvero prezioso. Dal colore giallo ambrato, gusto piacevolmente dolce, profumo intenso e ampio, il Vino Santo Trentino Doc ha infatti una produzione annuale generalmente molto ridotta.

Un ricco calendario di eventi e iniziative

In occasione di "DiVinNosiola: quando il vino si fa santo", oltre alle degustazioni, è previsto anche quest'anno un ricco calendario di eventi e iniziative. Tra gli altri, meritano una menzione speciale l'attesissimo **Rito della Spremitura**, durante il quale vengono torchiati i primi acini appassiti di Nosiola, il **trekking tra i vigneti della Nosiola** e naturalmente le degustazioni dei due prodotti e delle relative grappe. Oltre a quelle in cantina e nella Casa Caveau Vino Santo, da non mancare quelle a **Palazzo Roccabruna**, sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino nel cuore del capoluogo: un'occasione unica per gustare numerose espressioni di Nosiola, scoprendone la grande versatilità, e di Vino Santo con moltissime annate storiche, con bottiglie che possono arrivare anche a 30 anni.



6° EDIZIONE

BOLLICINE
in Villa

www.bollicineinvilla.it



SIBAS
THE SUN FACTORY

Sfogliala gallery

1/3



Rito della Spremitura (Foto Credit: Vignaioli Vino Santo Trentino)

Ad arricchire questa esperienza enogastronomica, turistica e culturale, i viaggi e le esperienze di gusto proposti dalla **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**. Nel primo caso si tratta di pacchetti da più giorni, mentre nel secondo di proposte da vivere in giornata, tra cantine, paesaggio e iniziative della manifestazione. Tutti i dettagli sul portale www.tastetrentino.it, dove i winelovers potranno restare aggiornati anche sulle cantine aperte nelle giornate dell'evento.

Ultimi articoli



Angelo Negro, vini dalla forte personalità

Tecnologia bresciana preserva i prodotti di Giovanni Rana dai microfori

Il caffè? Una coccola a cui gli italiani non rinunciano

Barilla celebra il record di Mikaela Shiffrin con un pack in edizione limitata



Molte persone a Rovereto stanno acquistando questi...
Divani letto comodissimi [...] Sponsorizzato

[Leggi il seguente articolo >](#)

SIBAS
THE SUN FACTORY