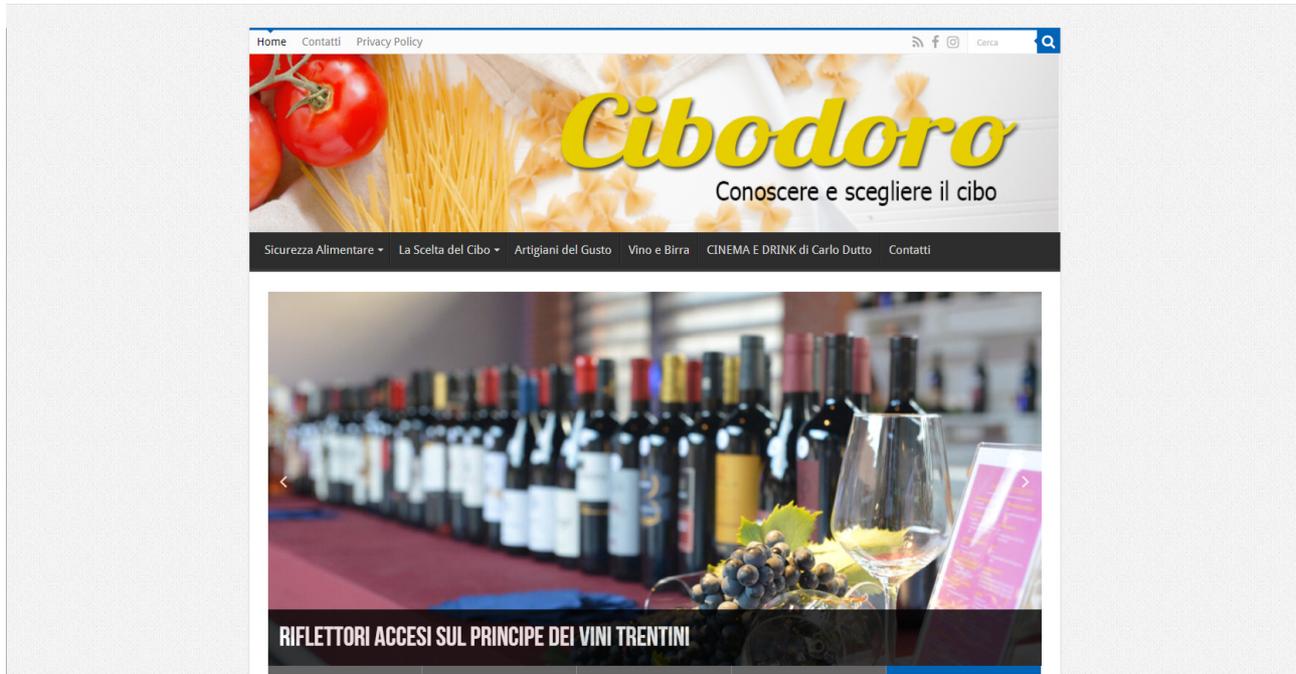


HOME PAGE



APPROFONDIMENTO

Home / Artigiani del Gusto / RIFLETTORI ACCESI SUL PRINCIPE DEI VINI TARENTINI

RIFLETTORI ACCESI SUL PRINCIPE DEI VINI TARENTINI

admin 3 giorni fa Artigiani del Gusto

Dal 19 al 21 maggio torna la Mostra del Teroldego Rotaliano

Un evento degno della prima DOC varietale, che riunirà a Mezzocorona (TN) winelover e addetti ai lavori per assaggiare le molte interpretazioni dell'autoctono rosso trentino e - novità di quest'anno - l'anteprima dell'annata 2022. In programma masterclass e degustazioni a Palazzo Martini, ma anche occasioni per conoscere il territorio e le sue specialità gastronomiche.



Teroldego in assaggio_FototecaProLocoMezzocorona_Ph.F MStudioFotografico

Sarà un fine settimana tutto da vivere, quello che da venerdì 19 a domenica 21 maggio riunirà winelover e appassionati in occasione della 32ª edizione della "Mostra del Teroldego Rotaliano".

Una tre giorni dedicata al "principe dei vini trentini", organizzata dalla Pro Loco di Mezzocorona con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - nell'ambito della promozione delle iniziative enologiche provinciali denominate #trentinowinefest - e la collaborazione di Consorzio Vini del Trentino e Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg.



Degustazioni_FototecaProLocoMezzocorona

La storia del Teroldego è intimamente legata alla Piana Rotaliana, unica zona di produzione, a nord di Trento, dove la sua presenza è documentata sin dal 1300. Prima DOC riconosciuta in provincia nel 1971 con l'appellativo "Rotaliano", oggi è uno dei vini simbolo del Trentino. Dal colore rosso porpora, definito "sangue del Drago" - rimando alla storia del Basilisco, spaventoso animale che tiranneggiava la Piana Rotaliana dalle cui gocce di sangue, secondo la leggenda, germogliarono i primi ceppi di questa varietà - è un vino dal profumo inconfondibile di mora selvatica con note di mirtillo, lampone e viola.

La location scelta per l'atteso evento si riconferma Mezzocorona, cittadina della Piana Rotaliana a nord del capoluogo, presso la suggestiva corte del seicentesco Palazzo Martini. Come da tradizione, l'evento proporrà esclusive masterclass e degustazioni guidate. E non mancherà la possibilità di assaggiare liberamente le tante interpretazioni di Teroldego proposte per l'occasione.

La grande novità è l'anteprima dell'annata 2022 sia con degustazione delle produzioni già imbottigliate, sia con l'opportunità di effettuare assaggi di botte di quelle destinate a diventare delle riserve.



TAG

acqua agricoltura alimentare alimentari
anni anno attività azienda aziende bar
bicchiere carne cibo
coldiretti consumatori consumo
marina drink frutta givetti
ingredienti italia italiani
italiano italy latte lavoro mercato mondo
nazionale olio pasta preparazione
prodotti prodotto produzione
qualità roma salute sapori sicurezza
territorio Trentino vini vino





Archivio Proloco Mezzocorona_fr

I **tasting liberi serali** saranno accompagnati da **musica live e proposte culinarie firmate dai ristoranti del territorio**. Food&beverage di qualità saranno protagonisti anche del pranzo della domenica, che accompagnerà la chiusura della manifestazione nel tardo pomeriggio.

Come sempre, la "Mostra del Teroldego" rappresenta anche una imperdibile occasione per conoscere da vicino il territorio, tra **tour guidati** in bicicletta lungo il **Giro del Vino 50, organizzati dal Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg** (dettagli su www.pianarotaliana.it), e le **Esperienze di Gusto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, a piedi, in bici o in treno (dettagli su www.TasteTrentino.it/MostraTeroldegoRotaliano).

Teroldego Rotaliano

Il Teroldego Rotaliano è un vino autoctono che cresce nel cuore della Piana Rotaliana, fazzoletto di terra a nord di Trento che si estende per 450 ettari tra Mezzocorona, Mezzolombardo e San Michele all'Adige. Si tratta di un vino importante e dalla classe inconfondibile, definito da sempre il "principe dei vini trentini". Dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati, d'intensità diversa a seconda della maturazione del vino, presenta un profumo molto fruttato che richiama frutti di bosco molto maturi come la mora, il mirtillo e il lampone. Il gusto è fine quanto possente, leggermente tannico, minerale e vivace, il sapore è asciutto, sapido e con un perfetto equilibrio tra piacevolezza e concentrazione.

CONDIVIDI

f Facebook

Twitter

in LinkedIn

