

## TORNA LA MOSTRA DEL TEROLDEGO ROTALIANO



## ULTIME NEWS INSERITE

### Comunità, Territorio, Vigna e Vino: i nostri valori

2023-04-11 08:55:08



Nata nel 1958 dall'intuizione di un gruppo di viticoltori mentefani. Cantine Settesoli fin da subito non fu solo una coopera ...

[continua >](#)

### Soluzioni innovative per la viticoltura eroica

2023-04-11 08:29:40



Nessuna tecnologia è troppo tecnologica, nessuna innovazione è troppo innovativa, nessuna sfida è troppo ardu ...

[continua >](#)

### Pavimenti per cantine: durevoli, sicuri ed attraenti

2023-04-11 08:07:26



Una cantina

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.

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.

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 purpureo, 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 violetta.

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.

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](http://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](http://www.tastetrentino.it)).

### 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 della 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.

ambiente di trasformazione del prodotto, è il luogo in cui pre ...  
[continua >](#)

