



VINO



BIRRA



OLIO

Hello Taste



VOCE ALL'ESPERTO



TURISMO ENOGASTRONOMICO



SHOP ON LINE

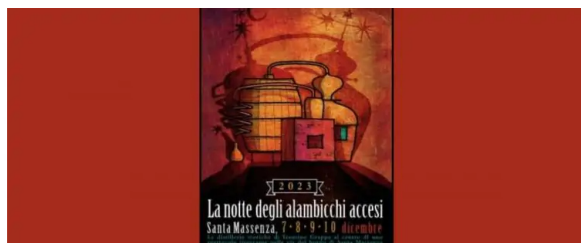
Home » Vino » Eventi sul vino » La notte degli alambicchi accesi 2023, dal 7 al 10 dicembre

Vino, Eventi sul vino



## LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI 2023, DAL 7 AL 10 DICEMBRE

29 Novembre 2023



★★★★★ 5 / 5 (su 116 voti)

Condividi

A raccontare la storia e i segreti del prezioso distillato sarà la kermesse teatrale messa in scena dalla compagnia Koiné. **Uno spettacolo itinerante** organizzato dall'Associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent" con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. La manifestazione è ormai un evento cult al quale partecipa un folto pubblico di appassionati e curiosi da tutta Italia, che per quattro giorni affollano Santa Massenza di Vallelaghi.

### Il programma de La notte degli alambicchi 2023

In occasione de **La notte degli alambicchi 2023**, le cinque distillerie del paese (Casimiro, Francesco, Giovanni Poli, Giulio & Mauro e Maxentia) ospiteranno le diverse tappe lungo le quali gli attori, guidati dalla voce narrante di Patrizio Roversi, accompagneranno i visitatori divisi in altrettanti gruppi alla scoperta di un prodotto intimamente legato alla storia e alla cultura trentina. **Il programma prevede due spettacoli al giorno**, uno alle 17.00 e uno alle 21.00, il 7, l'8 e il 9 dicembre mentre uno solo, alle 21.00, domenica 10 dicembre: ad ogni tappa, non mancherà una piccola degustazione con assaggi delle diverse versioni del distillato accompagnati a dolci e specialità del territorio.



Istantanea dalla precedente edizione de La notte degli alambicchi accesi

**Le grappe di Santa Massenza sono prodotte con un rigido processo produttivo** protetto dal disciplinare dell'Istituto di Tutela Grappa del Trentino. Tra le sue regole auree spiccano l'utilizzo esclusivo di vinacce fresche locali e la tradizionale distillazione con il metodo "a bagnomaria" in alambicchi discontinui: un'arte che si tramanda da generazioni e prevede l'utilizzo di modeste quantità quando la vinaccia è ancora fresca e profumata e un riscaldamento uniforme, lento e continuo del contenuto per ottenere una migliore estrazione degli aromi.

### SEZIONI VINO

Storia del vino

Vino in Italia

Come si fa il vino

Vini DOCG, DOC e IGT

Produttori vino

Degustazione del vino

Abbinamenti vino cibo

Eventi sul vino

Vino nel mondo

### IN EVIDENZA

Tipi di birra

Il lievito di birra

04 Dicembre 2023



alambicchi accesi 2023, dal 7 al 10 dicembre

29 Novembre 2023



L'olio di oliva per la salute dei capelli

27 Novembre 2023

### **Info e biglietti per La notte degli alambicchi 2023**

L'esperienza ha un costo di €16 per gli adulti e di €10 per bambini e ragazzi dai 6 ai 18 anni: è gratuita la partecipazione ai bambini al di sotto di 6 anni.

**La prenotazione è obbligatoria online.**

---