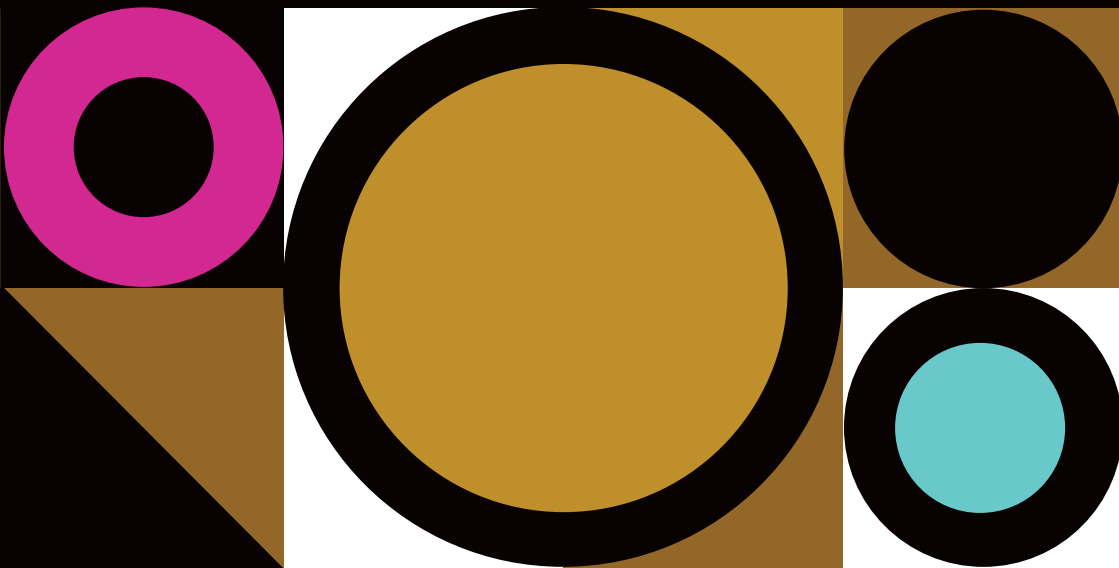


TRENTODOC
FESTIVAL 23

BOLLICINE DI MONTAGNA



TRENTODOC FESTIVAL 23

BOLLICINE DI MONTAGNA

22/23/24 settembre 2023

Tre giorni. Più di cento eventi. Sessanta ospiti.
Un lungo weekend che coinvolgerà Trento e il Trentino.
Nelle sale dei palazzi storici, nei cortili, nei parchi, nelle case
spumantistiche del territorio, nei ristoranti, nei bar e nelle
enoteche della città. Tre giorni per conoscere e degustare
le bollicine di montagna.

INFO UTILI

Partecipazione agli eventi con prenotazione sul sito
www.trentodocfestival.it



Scarica l'app Trentodoc per il programma sempre
aggiornato

email: info@trentodocfestival.it

Trentodoc



Visit Trentino



WINE TALKS	4
COOKING TALES	8
SPARKLING STORIES	11
TRENTODOC TASTING	14
TRENTODOC IN ENOTECA	19
I LUOGHI DEL FESTIVAL	20
TRENTODOC IN CITTÀ	22
TRENTODOC IN CANTINA	27
SPUNTI DI VIAGGIO	46
IL FESTIVAL ACCESSIBILE	48





WINE TALKS

A cura di **Luciano Ferraro**

Una serie di conversazioni su temi di attualità legati al mondo del vino e del Trentodoc, spaziando dalla produzione alla filiera, dalla comunicazione alla sostenibilità.

EVENTI GRATUITI SU PRENOTAZIONE

VENERDÌ 22 SETTEMBRE

Ore 12.00 | Palazzo Geremia

La verità, tutta la verità sul vino

con Ministro Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste; Angela Velenosi, fondatrice e proprietaria Velenosi Vini; Dott. Attilio Giacosa, Direttore Dip. di Gastroenterologia e Nutrizione Clinica al Policlinico di Monza; Enrico Zanoni, Presidente Istituto Trento Doc e Direttore Generale Cavit; Giulia Zanotelli, Assessore all'agricoltura, foreste, caccia e pesca PAT

Ore 16.00 | Fondazione Caritro, Trento

La tutela e l'accoglienza, la cantina del futuro

con Federico Grom, fondatore di Mura Mura; Josè Rallo, Amministratore Delegato Donnafugata; Andrea Lucchetta, titolare di Bellaveder; Francesco De Vigili, titolare di De Vigili

WINE TALKS



Ore 17.00 | Palazzo Geremia

Fondazione Edmund Mach e Trentodoc, storie intrecciate di ricerca e innovazione

con Attilio Scienza, Università di Milano e Presidente del Comitato Nazionale dei vini DOC - MASAF; Maurizio Bottura, dirigente Centro Trasferimento Tecnologico - Fondazione Edmund Mach; Raffaele Guzzon, tecnologo Centro Trasferimento Tecnologico - Fondazione Edmund Mach; Fulvio Mattivi, Centro Ricerca e Innovazione - Fondazione Edmund Mach; Silvia Carlin, ricercatrice del Centro Ricerca e Innovazione - Fondazione Edmund Mach; Marco Stefanini, ricercatore del Centro Ricerca e Innovazione - Fondazione Edmund Mach

Ore 18.30 | Palazzo Roccabruna

Generazione Z e millennials: i nuovi percorsi del vino

con Federico Veronesi, General Manager Signorvino; Federico Rampini, editorialista di Corriere della Sera; Luca Salizzoni, enologo e responsabile di produzione di Cantina Salizzoni; Massimo Tarter, Direttore di Cantina d'Isera

SABATO 23 SETTEMBRE

Ore 11.00 | Palazzo Roccabruna

Cantine da sogno, il sogno degli architetti

con Agnese Mazzei, architetto; Marcello Lunelli, Vicepresidente e responsabile degli enologi di Cantine Ferrari; Renzo Cotarella, Amministratore Delegato ed enologo di Marchesi Antinori Spa; Stefano Fambri, Direttore di Nosio Spa - Gruppo Mezzacorona

Ore 16.00 | Fondazione Caritro, Trento

Padri e figli: i legami del vino

con Gianmarco Tognazzi, attore e fondatore di La Tognazza; Lamberto Frescobaldi, Presidente Gruppo Marchesi Frescobaldi, Presidente Unione Italiana Vini, Delegato Toscana Confagricoltura; Federico Inghirami, Fattoria di Grignano; Marilisa Allegrini, Allegrini; Andrea Pisoni, responsabile di produzione di Pisoni F.lli; Marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga, titolare di San Leonardo

Ore 18.30 | Palazzo Roccabruna

Il Clima e le sfide dell'enologo

Mattia Vezzola, enologo e fondatore di Costaripa; Matteo Moser, enologo e agronomo di Moser Trento; Andrea Faustini, Direttore tecnico di Cavit; Pietro Patton, Presidente Consorzio di Tutela Vini del Trentino

DOMENICA 24 SETTEMBRE

Ore 11.00 | Palazzo Roccabruna

Persone e cantine: i valori del vino

con Riccardo Illy, Presidente Polo del Gusto; Camilla Lunelli, Direttrice della Comunicazione e delle Relazioni Esterne del Gruppo Lunelli; Mario del Grosso Destrieri - Direttore Generale Fondazione Edmund Mach

Ore 15.00 | Fondazione Caritro, Trento

Conquistare il mondo della comunicazione

con Giovanni Soldini (in collegamento); Gelasio Gaetani d'Aragona, scrittore, produttore e wine expert; Filippo Polegato, Amministratore Delegato Astoria; Federica Cazzara, Marketing Manager di Cesarini Sforza Spumanti; Marco Tonini, titolare di Tonini Viticoltori in Isera





COOKING TALES

A cura di redazione **Cook Corriere della Sera**

Un viaggio tra i temi che legano la cucina e il territorio per portare gli ospiti alla scoperta di curiosità che riescono a valorizzare il mondo Trentodoc. Diversi show cooking che vedranno il coinvolgimento di prestigiosi Chef trentini e internazionali per raccontare il connubio dello Spumante metodo classico Trentodoc con la cucina gourmet.

EVENTI GRATUITI SU PRENOTAZIONE

COOKING TALES

VENERDÌ 22 SETTEMBRE

Ore 12.30 | Loggia del Romanino, Castello del Buonconsiglio
Cucina d'alpeggio e in alta quota, i segreti della montagna
con Michele Lazzarini, Chef di Contrada Bricconi; Irene Piazza, assaggiatrice di formaggi e responsabile di Malga Cavallara

Ore 15.30 | Loggia del Romanino, Castello del Buonconsiglio
D'acqua dolce e di mare
con Pino Cuttaia, Chef del ristorante La Madia; Sebastian Sartorelli, Chef di Hosteria Toblino

Ore 18.30 | Loggia del Romanino, Castello del Buonconsiglio
Fresca o secca: le mille declinazioni della pasta
con Luca Marchini, Chef di L'erba del Re a Modena; Riccardo Felicetti, Ceo di Pastificio Felicetti



SABATO 23 SETTEMBRE

Ore 15.00 | Loggia del Romanino, Castello del Buonconsiglio

Pizza e bollicine

con Franco Pepe, artigiano della pizza e fondatore di 'Pepe in Grani'; Simone Lombardi, pizzaiolo e fondatore Crosta e Crosta lab; Alberto Pagliani, pizzeria da Albert; Simone Loguercio, Miglior Sommelier Associazione Italiana Sommelier 2018

Ore 20.30 | Palazzo Geremia

La cucina trentina e il Trentodoc

A cura dell'Associazione ristoratori del Trentino

con Marco Fontanari, Presidente Associazione Ristoratori del Trentino; Peter Brunel, Chef Patron Ristorante Peter Brunel di Arco

DOMENICA 24 SETTEMBRE

Ore 12.00 | Loggia del Romanino, Castello del Buonconsiglio

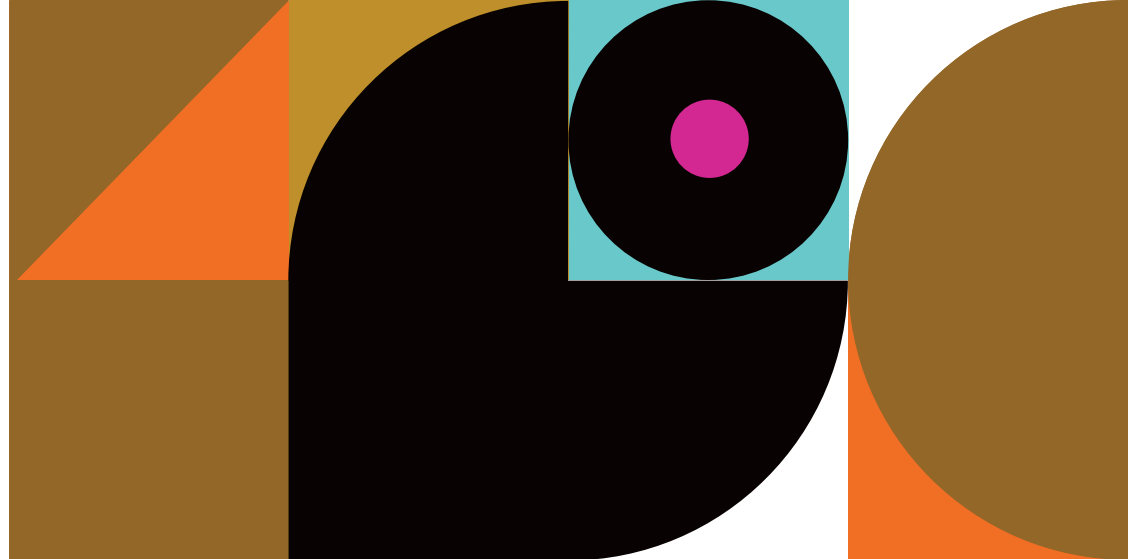
La cucina vegetale e il territorio: scoperta, riscoperta e interpretazione

con Eugenio Boer, Chef e titolare Bur Milano; Myrtha Zierock, socia e responsabile produzione orticola ed accoglienza Az. Agr. Foradori

Ore 16.00 | Loggia del Romanino, Castello del Buonconsiglio

Le qualità dell'olio, il valore aggiunto per un piatto speciale

con Nino Rossi, Chef di Qafiz a Santa Cristina d'Aspromonte; Antonio Ziantoni, Chef del ristorante Zia a Roma; Giada Miori, Chef del ristorante La Casina a Drena



SPARKLING STORIES



A cura di **Alessandro Cannavò** e **Roberta Scorrane**

Il mondo dell'arte, del design, della moda e della letteratura visti con gli occhi dei protagonisti che racconteranno il loro pensiero e le affinità con il Trentodoc.

EVENTI GRATUITI SU PRENOTAZIONE

VENERDÌ 22 SETTEMBRE

Ore 16.00 | Giardini Parco di San Marco

Il brivido dell'immaginario

con Lorenza Ghinelli, scrittrice

Ore 19.00 | Chiostro degli Agostiniani

Programma in fase di definizione

SABATO 23 SETTEMBRE

Ore 16.30 | Giardini Parco di San Marco

La vita con spirito

con Caterina Guzzanti, attrice e comica

Ore 19.00 | Chiostro degli Agostiniani

L'ironia è un gioco di squadra

con Gialappa's Band, autori, comici e commentatori televisivi

DOMENICA 24 SETTEMBRE

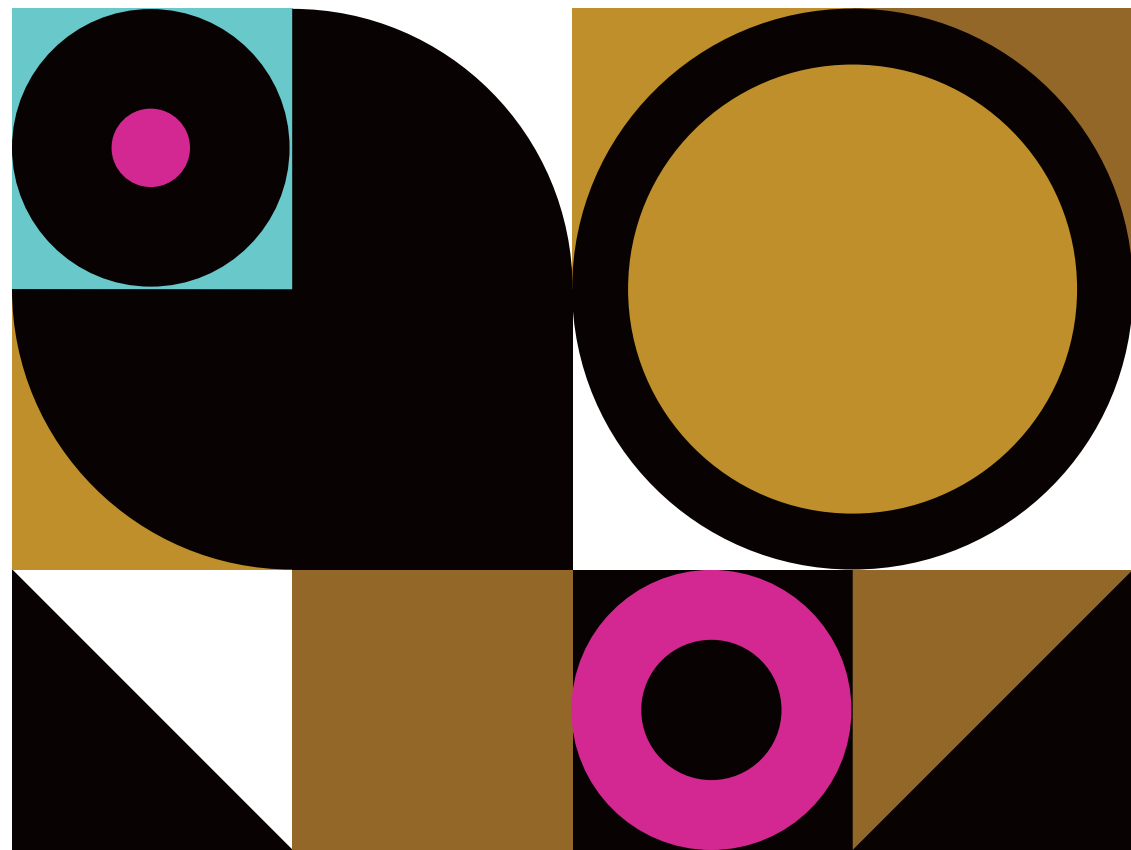
Ore 11.30 | Giardini Parco di San Marco

Programma in fase di definizione

Ore 17.00 | Chiostro degli Agostiniani

Una voce dentro l'anima

con Diodato, cantautore





TRENTODOC TASTING

Durante le tre giornate di festival, Sommelier e Master of Wine guideranno delle degustazioni tematiche per scoprire l'entusiasmante mondo delle bollicine di montagna.

EVENTI A PAGAMENTO SU PRENOTAZIONE

VENERDÌ 22 SETTEMBRE

Ore 11.30 | Filarmonica

Magnum Trentodoc: la bollicina nello spazio

Cosa accade a una bollicina Trentodoc quando affina in un grande formato? Ce lo raccontano sei etichette, con Alessandro Nigro Imperiale, Stefano Berzi, Valentino Tesi, Simone Loguercio, Roberto Anesi, Maurizio Dante Filippi, rispettivamente Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2022, 2021, 2019, 2018, 2017, 2016.

Ingresso 25,00 €

Ore 15.30 | Palazzo Bortolazzi, sede Sosat

Trentodoc e le vette del perlage

In Trentino la coltivazione della vigna si spinge fino agli 800 metri di altitudine. Degustazione di sei Trentodoc nati dai vigneti più alti, da piccoli fazzoletti di terra rubati alla montagna, con Stefano Berzi e Valentino Tesi, rispettivamente Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2021 e 2019.

Ingresso 20,00 €

Ore 18.30 | Palazzo Bortolazzi, sede Sosat



La vie en rose of Trentodoc

This Trentodoc tasting will be held in English language / Questa degustazione verrà condotta in lingua inglese

Let's make life a little rosier by immersing ourselves in the colours, fragrances and aromas of six Trentodoc rosé labels, together with Essi Avellan, Master of Wine. The Trentodoc labels for tasting will be published on the Trentodoc app two hours before the event so that guests can consult the product data sheets and make their own notes.

Event on payment by reservation

Admission ticket 20,00 € per person

TRENTODOC TASTING

Ore 19.00 | Filarmonica

Abbina...menti aperte!

Simone Loguercio e Roberto Anesi, Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2018 e 2017, ci spiegano come spaziare con gli abbinamenti a Trentodoc.

Liberiamo la fantasia, in assaggio sei etichette!

Ingresso 20,00 €

SABATO 23 SETTEMBRE

Ore 11.30 | Filarmonica

Di 100 in 100, le quote delle vigne Trentodoc

Saliamo in vetta insieme a Stefano Berzi e Simone Loguercio, Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2021 e 2018, percorrendo a tappe di degustazione 500 metri di dislivello.

Ingresso 20,00 €

Ore 12.00 | Palazzo Bortolazzi, sede Sosat

Ci siamo anche noi: Pinot bianco e Meunier

Pinot bianco e Meunier sono due dei quattro vitigni atti alla produzione Trentodoc. Scopriamone i tratti distintivi attraverso l'assaggio di cinque etichette insieme a Valentino Tesi e Maurizio Dante Filippi, rispettivamente Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2019 e 2016.

Ingresso 20,00 €

Ore 14.30 | Palazzo OCSE

Se son Rosa fioriranno: degustazione di varie interpretazioni di rosé

Sei diverse versioni di Trentodoc rosato: un bouquet fatto di profumi, dosaggi, permanenze sui lieviti, composizioni varietali, presentato da Alessandro Nigro Imperiale e Maurizio Dante Filippi, Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2022 e 2016.

Ingresso 20,00 €

Ore 16.00 | Palazzo Bortolazzi, sede Sosat

Trentodoc, sparkling wine over the years: the riserva type

This Trentodoc tasting will be held in English language / Questa degustazione verrà condotta in lingua inglese

The commitment, investment and foresight of the sparkling wine producers. Six labels aged for 36 months or more on the lees, with Essi Avellan, Master of Wine.

The Trentodoc labels for tasting will be published on the Trentodoc App two hours before the event so that guests can consult the product data sheets and make their own notes.

Event on payment by reservation

Admission ticket 25,00 € per person



Ore 18.00 | Palazzo OCSE

Zero dosage: viaggio attraverso uno stile e un'intenzione

Il dosage è il personale tocco segreto finale dell'enologo. E quando non c'è, o è minimo? Degustiamo con Valentino Tesi e Roberto Anesi, Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2019 e 2017, sei etichette Trentodoc Dosaggio Zero.

Ingresso 20,00 €

Ore 18.30 | Filarmonica

Trentodoc blind tasting: giochiamo, degustando alla cieca

Alessandro Nigro Imperiale e Simone Loguercio, rispettivamente Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2022 e 2018, ci insegnano a conoscere e riconoscere alcuni tratti distintivi Trentodoc, attraverso sei etichette degustate "alla cieca". Chi ha voglia di imparare così?

Ingresso 20,00 €

DOMENICA 24 SETTEMBRE

Ore 10.00 | Palazzo Bortolazzi, sede Sosat

Dalle radici al calice: le terre del Trentodoc

Suolo e clima influenzano anche le proprietà organolettiche di Trentodoc. Scopriamo sei etichette nate da diverse conformazioni geologiche e climatiche. Conducono Stefano Berzi e Roberto Anesi, Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2021 e 2017.

Ingresso 20,00 €

Ore 11.00 | Palazzo OCSE

L'Arte dell'annata: Le "impronte" della natura in ogni millesimato

Valentino Tesi e Simone Loguercio, Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2019 e 2018, ci raccontano sei Trentodoc prodotti dalle uve di una singola, speciale, annata di vendemmia, definita millesimo.

Ingresso 25,00 €



Ore 11.30 | Filarmonica

Trentodoc, le bollicine nel tempo: la Riserva

Impegno, investimento, lungimiranza delle case spumantistiche. Sei etichette dai 36 mesi sui lieviti in poi, con Stefano Berzi e Maurizio Dante Filippi, Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2021 e 2016.

Ingresso 25,00 €

Ore 14.30 | Palazzo Bortolazzi, sede Sosat

La grinta del Pinot nero: i Blanc de Noirs

Questo vitigno a bacca nera dona a Trentodoc eleganza, struttura e corposità. Sei etichette da sole uve Pinot nero, vinificate in bianco, vengono presentate da Alessandro Nigro Imperiale e Roberto Anesi, Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2022 e 2017.

Ingresso 20,00 €

Ore 16.00 | Filarmonica

Il "ruolo del tempo" per il carattere delle grandi riserve

Trentodoc evolve e resiste nel tempo con le lunghe maturazioni sui lieviti. Sei Riserve Trentodoc, dopo anni di affinamento, le degustiamo con Alessandro Nigro Imperiale, Stefano Berzi, Valentino Tesi, Simone Loguercio, Roberto Anesi e Maurizio Dante Filippi, rispettivamente Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2022, 2021, 2019, 2018, 2017, 2016.

Ingresso 25,00 €

Le etichette Trentodoc in degustazione verranno pubblicate sull'App Trentodoc cinque minuti prima dell'evento per permettere ai gentili ospiti di consultare le schede tecniche e di appuntare le proprie note.

TRENTODOC IN ENOTECA

GIOVEDÌ 21, VENERDÌ 22, SABATO 23 E DOMENICA 24 SETTEMBRE

Dalle ore 17.00 alle 22.00 | Enoteca provinciale del Trentino - Palazzo Roccabruna

Le riserve Trentodoc, l'eccellenza delle bollicine di montagna

L'Enoteca provinciale del Trentino propone in degustazione un'esclusiva rassegna di Trentodoc riserva.

Proposta "Trentodoc Riserva": 20,00 € per 4 calici, da 5 cl l'uno, e piccola entrée di salumi e formaggi trentini.

Proposta "Grandi Riserve": singolo calice, da 10 cl, secondo il prezzo indicato in lista e piccola degustazione di salumi e formaggi trentini.

VENERDÌ 22, SABATO 23 E DOMENICA 24 SETTEMBRE

Dalle ore 11.00 alle 14.00 | Enoteca provinciale del Trentino - Palazzo Roccabruna

Aperitivo Trentodoc, i millesimati "à la glace"

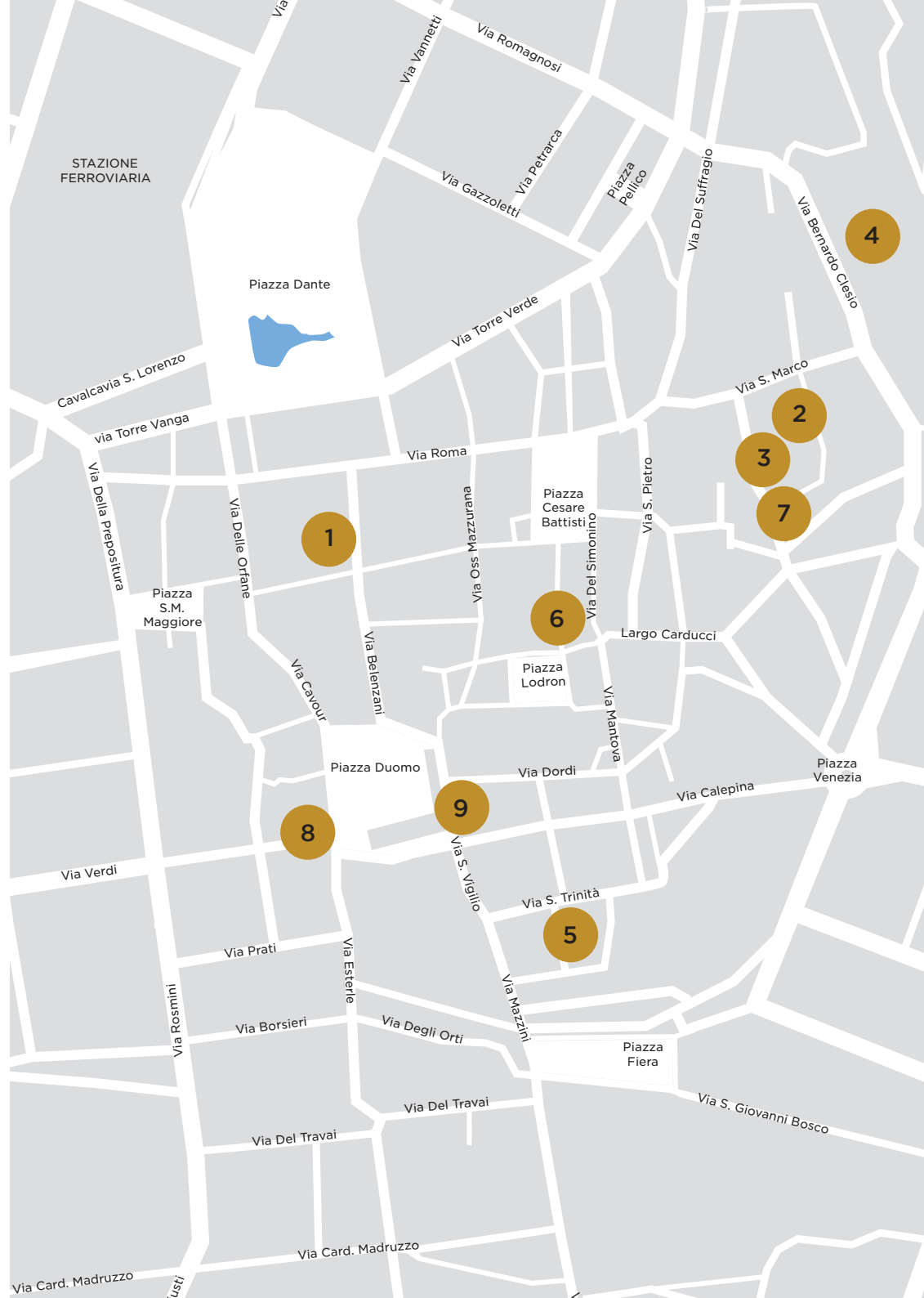
L'Enoteca Provinciale del Trentino propone a banco una gamma di 5 etichette ogni giorno diverse per una degustazione all'insegna della convivialità.



I LUOGHI DEL FESTIVAL

9 luoghi

1. Palazzo Geremia
2. Chiostro degli Agostiniani
3. Palazzo OCSE
4. Loggia del Romanino, Castello del Buonconsiglio
5. Palazzo Roccabruna
6. Palazzo Bortolazzi, sede SOSAT
7. Giardini di San Marco
8. Filarmonica
9. Fondazione Caritro



TRENTODOC IN CITTÀ

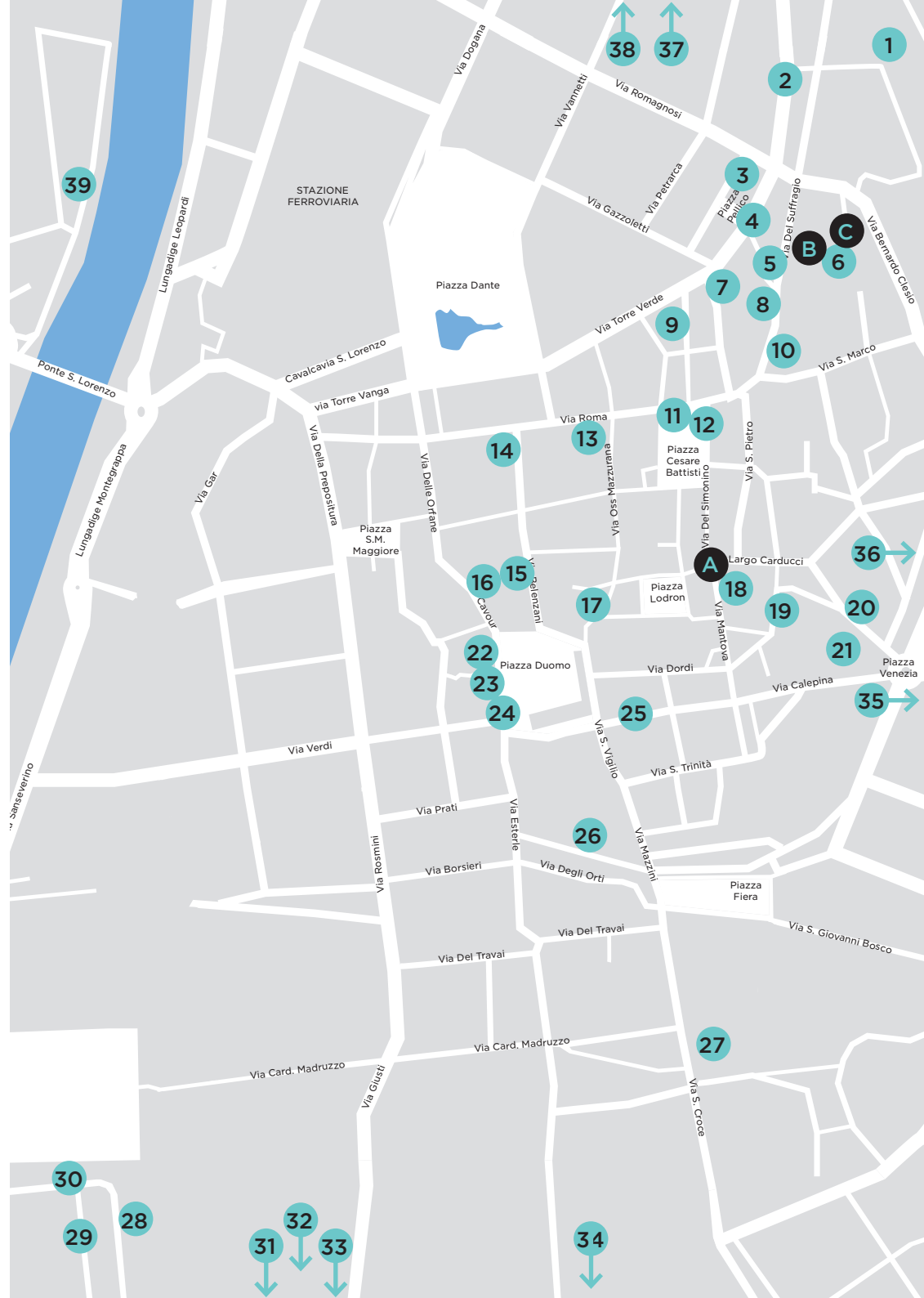
Ristoranti, bar, hotel per scoprire e creare nuovi abbinamenti con le bollicine di montagna.

1. Pizzeria Acqua e Farina
2. Bouganville
3. Green Tower
4. Hotel America
5. La Maison De Filip
6. Caffè al Castel
7. Ristorante al Vò
8. La quinta del sordo
9. Antico Pozzo
10. Ristorante Due Mori
11. Caffè Città
12. Caffè Excelsior
13. Da Robert
14. Palazzo Benvenuti Caffè
15. Perla Bar
16. Urban Coffee Lab
17. Bar Pasi
18. Caffè Randrè
19. City Bar
20. Augurio Ristorante
21. Caffè Venezia
22. Caffè Tridente
23. Scigno del Duomo
24. Bar Duomo
25. Fiorentina
26. Orso Grigio
27. Anima Lounge & Fish Bar
28. Urban Factory Lab
29. Dolcemente Marzari
30. Outside Trento
31. Sun7 Cafe - Ravina
32. Ristorante Niky's
33. Al Marinaio
34. Fontanari Café
35. Bar Sayonara

36. Orostube - Povo
37. Bar Silvana
38. Top Bar Hilary
39. Gelateria Apuleio Riverside

Enoteche

- A. Grado 12
- B. La Dispensa delle due Travi
- C. Le Scuderie del Castello



TRENTODOC SUL TERRITORIO

Ristoranti, bar, enoteche per scoprire e creare nuovi abbinamenti con le bollicine di montagna.

1. ALTOPIANO DELLA VIGOLANA

Pasticceria Marzari
Bailoni la Pasticceria
Hotel Alpenrose

2. BASELGA DI PINÈ

Ristorante Vecchia Segheria

3. BESENELLO

Bar Beseno

4. CALCERANICA AL LAGO-CALDONAZZO

Bar Pasticceria al Lago
Bar Centrale

5. CASTELLO TESINO - PIEVE TESINO

Bar Area 51
Bar Golf
Ristorante Betty's Hill

6. CEMBRA LISIGNAGO

Bar Rosalpina

7. CLES

Ristorante il Giardino

8. GRIGNO

Bar SMP

9. GRUMO S. MICHELE

Ristorante da Pino

10. MADONNA DI CAMPIGLIO

Caffè Alpi 1963

11. MEZZOLOMBARDO

Bistrot al Corso

12. MORI

Vineria Baroldi

13. NAGO TORBOLE

Bar alle Foci del Sarca

14. PERGINE VALSUGANA

Cafè Teatro Pergine
Green Cafè
Bar Lido

15. RONCOGNO DI PERGINE

Pizzeria Alla Stella

16. POZZA DI FASSA - VIGO DI FASSA

Malga Couler

17. RIVA DEL GARDA

Rivabar
Ristorante L'Ora
Pub Marilyn

Gelateria Nice

18. ROVERETO

Ristorante Tema
Bar Tentazioni
Il Doge

Storie di Latte

Bar Stella d'Italia

19. SORNI

Vecchia Sorni

20. VALFLORIANA

La baita delle fate

21. VILLA LAGARINA

CIRO CAFFÈ - Millennium

22. VOLANO

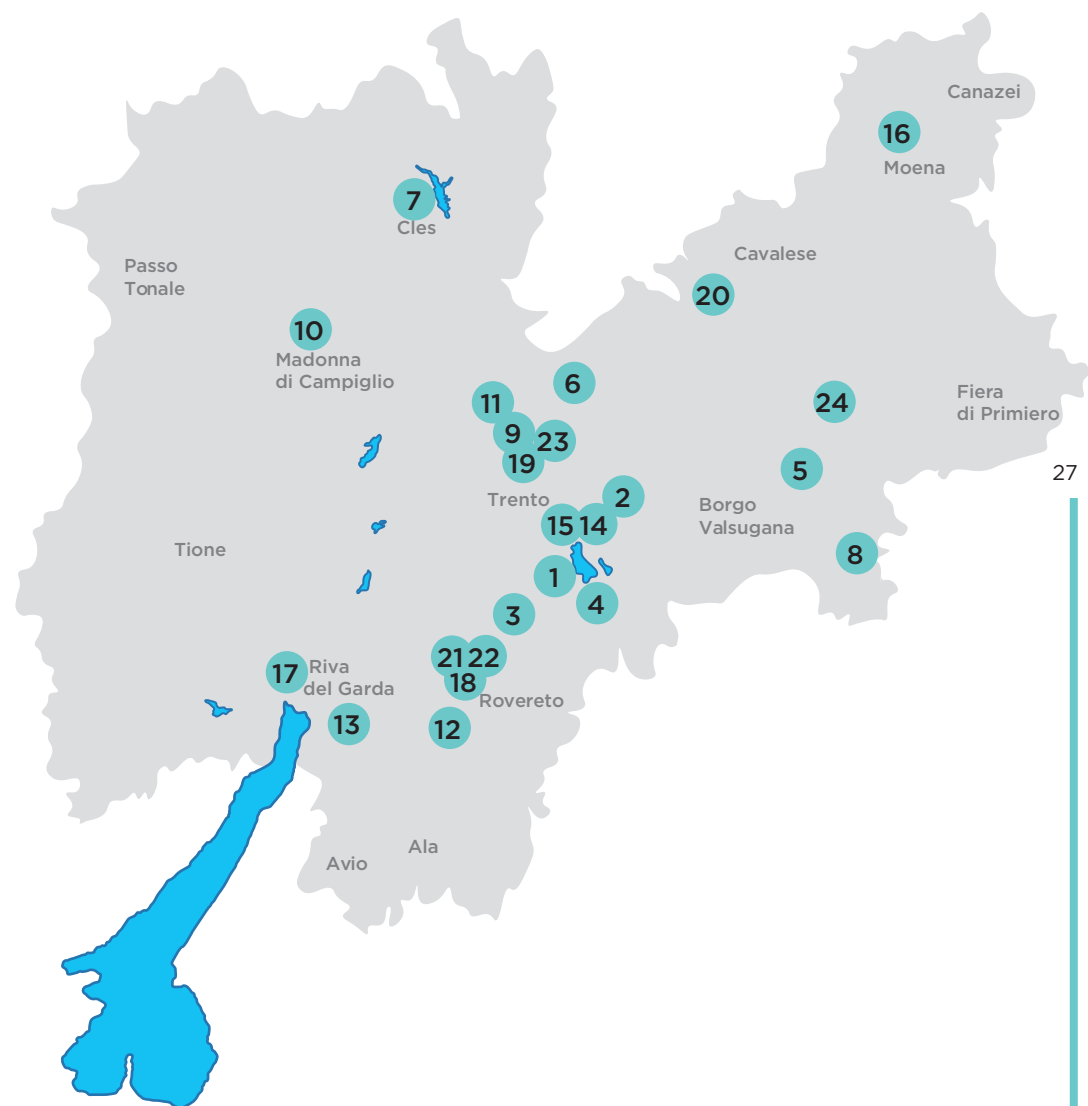
Bar Sport

23. FAEDO

Agritur Nello

24. CANAL SAN BOVO

Agritur Maso Santa Romina



LE CASE SPUMANTISTICHE TRENTODOC AL FESTIVAL

67 case spumantistiche di cui:

53 case spumantistiche aperte con degustazione

41 case spumantistiche con 77 eventi - Trentodoc in cantina

- Abate Nero
- Altemasi
- Balter
- Bellaveder
- Borgo dei Posseri
- Cantina Aldeno
- Cantina d'Isera
- Cantina di Riva
- Cantina Endrizzi Elio & F.Ili
- Cantina Furletti Gabriele
- Cantina Michele Sartori
- Cantina Mori Colli Zugna
- Cantina Resom
- Cantina Romanese
- Cantina Rotaliana di Mezzolombardo
- Cantina Roverè Della Luna Aichholz
- Cantina Salim
- Cantina Salizzoni
- Cantina Sociale di Trento
- Cantina Toblino
- Cantine Levii
- Cembra Cantina di Montagna
- Cenci Trentino
- Cesarini Sforza Spumanti
- Conti Bossi Fedrigotti
- Corvè
- De Tarczal
- De Vigili
- Dolomis
- Endrizzi
- Etyssa
- Ferrari Trento
- Fondazione Edmund Mach
- Gaierhof
- Letrari
- Levide
- Madonna delle Vittorie
- Man Spumanti
- Marchesi Guerrieri Gonzaga
- Mas dei Chini
- Maso Martis
- Maso Nero
- Maso Poli
- Metius
- Mittestainer
- Monfort
- Moser
- Pedrotti Spumanti
- Pisoni F.Ili
- Pravis
- Röss
- Revi
- Rossi
- Rotari
- San Michael
- Seittere
- Simoncelli Armando
- Spagnolli Spumanti
- Tenuta Maso Corno
- Tenute Vidi
- Terre del Lagorai
- Tonini Viticoltori in Isera
- Valentini di Weinfeld
- Villa Corniole
- Viticoltori in Avio
- Wallenburg
- Zanotelli Elio & F.Ili

TRENTODOC IN CANTINA

77 appuntamenti nelle case spumantistiche, per scoprire Trentodoc là dove nasce.

VENERDÌ 22 SETTEMBRE

CANTINA ENDRIZZI ELIO E F.LLI

Ore 9.00, ore 14.30, durata 2 ore

Trentodoc alla scoperta della leggenda del basilisco

Visita guidata della casa spumantistica, passeggiata nei vigneti della Piana Rotaliana e visita alla sede storica, nella quale si terrà la degustazione di Trentodoc Basiliscus accompagnato da un tagliere di salumi trentini, con il racconto della leggenda del dragone e del cavaliere di Mezzocorona, dalla quale prende il nome

Cantina Endrizzi Elio e F.Ili, Via Rotaliana 10, Mezzocorona (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, almeno due giorni prima dell'evento

Costo di partecipazione: 12,00 € a persona

Info e prenotazioni: endrizzivini@endrizzielio.it, 340-6624091

MADONNA DELLE VITTORIE

Ore 12.30, durata 2 ore e 30'

Il pesce di lago incontra Trentodoc

Un coinvolgente pranzo con menù a base di pesce di lago, accompagnato a tutto pasto dai Trentodoc Madonna delle Vittorie

Madonna delle Vittorie, Via Linfano 8, Arco (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, almeno due giorni prima dell'evento

Costo di partecipazione: 70,00 € a persona

Info e prenotazioni: agritur@madonnadellevittorie.it, 0464-505432 - Manzi Paolo

BELLAVEDER

Ore 12.30, durata 3 ore

“Vecchie” bollicine incontrano una giovane brigata

Pranzo che prevede un menù studiato, realizzato e servito dagli studenti della scuola alberghiera in abbinamento a vecchie annate di Trentodoc Nature Riserva di casa Bellaveder.

*in collaborazione con: Centro di Formazione Professionale Enaip Alberghiero e Ristorazione di Ossana

Bellaveder

località Maso Belvedere 1, San Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 45,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@bellaveder.it, 0461-650171

SPAGNOLLI SPUMANTI

Ore 14.00, durata 4 ore

Disio: genesi del blanc de noirs

Presente, futuro e passato di Trentodoc Disio Blanc de Noirs: visita al vigneto, processo di vinificazione del Pinot nero con degustazione vini base e vecchie riserve provenienti dall'archivio storico

Spagnolli Spumanti, frazione Covelò 115, Cimone (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 40,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@spagnollispumanti.it, 346-0120817

FONDAZIONE EDMUND MACH

Ore 15.00, durata 1 ora e 30'

Visita in cantina e degustazione Trentodoc

Degustazione di Trentodoc Mach Riserva del Fondatore 2019, Trentodoc Mach Nuar 2018 e Trentodoc Mach Rosé, in abbinamento a piatti della tradizione trentina, prodotti e cucinati dagli studenti della Fondazione Mach

Fondazione Edmund Mach, Via E. Mach 1, San Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 15,00 € a persona

Info e prenotazioni: cantina@fmach.it, 0461-615252

BALTER

Ore 15.00, durata 2 ore

La sboccatura Trentodoc fatta da te!

Ogni partecipante, al termine della visita in cantina e degustazione delle diverse tipologie Trentodoc Balter, potrà sboccare, dosare e personalizzare una bottiglia Trentodoc che verrà lasciata in regalo

Balter, Via Vallunga Il 24, Rovereto (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

*evento confermato con la partecipazione di almeno 5 ospiti

Costo di partecipazione: 70,00 € a persona

Info e prenotazioni: clementina@balter.it, 348-3834274

MITTESTAINER

Ore 16.00, durata 3 ore

Bollicine a bordo piscina

Aperitivo a bordo piscina con Trentodoc Miri e prodotti tipici trentini

Maso Miri, Via dei Pomari 41, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@masomiri.it, 334-6819971

CANTINA FURLETTI GABRIELE

Ore 17.00, durata 2 ore

Reiff: dall'origine alle prospettive

Degustazione di quattro annate Trentodoc Reiff, pre e post sboccatura

Cantina Furletti Gabriele, Via Segà 36, Riva del Garda (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@furlettivines.com, 347-5228641

LETRARI

Ore 17.00, durata 2 ore

Trentodoc in magnum

Nel nuovo rilassante wine garden aziendale si svolgerà un aperitivo a base di finger food, accompagnato da tre etichette Trentodoc Letrari in formato magnum, con un affinamento sui lieviti per oltre 60 mesi.

*in caso di maltempo l'evento si svolgerà all'interno della cantina

Letrari, Via Monte Baldo 13/15, Rovereto (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione entro mercoledì 20 settembre

Costo di partecipazione: 45,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@letrari.it, 0464-480200

CANTINA SALIM

Ore 17.00, durata 4 ore

Salim a tutto senso

Panorami, profumi, consistenze, sapori, suoni, in un percorso sensoriale alla scoperta della cantina e del suo maso.

Passeggiata fra le pergole del maso e workshop "dall'uva alla bottiglia" per grandi e piccini. A seguire cena con Trentodoc Salim in abbinamento ai sapori della tradizione trentina e per concludere, sarà possibile ammirare le stelle con il telescopio

Cantina Salim, località Salim 1, Drena (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@cantinasalim.it, 335-7193924, 0464-1850622

CANTINA SOCIALE DI TRENTO

Ore 18.30, durata 4 ore

Trentodoc & c. Galà d' eccellenze

Apericena all'enoteca ARTèCRU con la linea Trentodoc Zell e le eccellenze del territorio trentino. Durante la serata l'ospite potrà ammirare la performance pittorica dell'artista Lorenza Aldrighetti.

*in collaborazione con: panificio Sosi, Salumeria Belli, Caseificio Presanella e Associazione Italiana Acquerellisti

Enoteca ARTèCRU di Cantina Sociale di Trento Via dei Viticoltori 2-4, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 15,00 € a persona

Info e prenotazioni: commerciale@cantinasocialetrento.it,

enoteca@cantinasocialetrento.it, 0461-920186, 0461-1737257

CANTINA ALDENO

Ore 19.00, durata 2 ore

A tutto riserva

Verticale di sei annate Trentodoc Altinum Riserva con l'opportunità di assaggiare in anteprima la nuova base spumante

Cantina Aldeno, Via Roma 76, Aldeno (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 20,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@cantinaaldeno.com, enoteca@cantinaaldeno.com, 0461-842511

CANTINA SALIZZONI

Ore 19.00, durata 2 ore

Trentodoc riserva Rhodium incontra le crudità di pesce del Trentino

Nella vinoteca della cantina sarà possibile degustare due calici

Trentodoc Rhodium Riserva, in abbinamento a crudità di pesce trentino

Vinoteca Cantina Salizzoni, Via Valentini 31, Calliano (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@salizzoni.info, 340-5157539

CANTINA TOBLINO

Ore 19.00, durata 2 ore

Bollicine in Hosteria Toblino

Trentodoc Antares incontra a tavola i prodotti del cuore del Trentino...

Hosteria Toblino, Via Garda 3, Madruzzo (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 80,00 € a persona

Info e prenotazioni: hosteria@toblino.it, 0461-561113

CANTINA MORI COLLI ZUGNA

Ore 19.00, durata 3 ore

A suon di Trentodoc

Aperitivo con musica e i Trentodoc di Cantina Mori Colli Zugna

Cantina Mori Colli Zugna, località Formigher 2, SP.90 Mori (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: a partire da 5,50 €

*il costo varia in base alle referenze Trentodoc scelte

Info e prenotazioni: enoteca@cantinamoricollizugna.it, 0464-918154

PISONI F.LLI

Ore 19.00, durata 3 ore e 30'

Pisoni Trentodoc a Centrale Fies

Aperitivo di benvenuto con Trentodoc Pisoni e cena nel Parco di Centrale Fies. A seguire, spettacolo teatrale L'Angelo della Storia (opera vincitrice del premio UBU 2022)

*in collaborazione con: chef Nicolò Avi e Mattia Putelli de La Taola e compagnia teatrale Sotterraneo.

Centrale Fies, Località Fies 1, Dro (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 70,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@pisoni.it, 0461-564106

CONTI BOSSI FEDRIGOTTI

ore 19.30, durata 3 ore

Cena con degustazione verticale, alla scoperta delle nobili tradizioni trentine

Cena a tema Conte Federico Trentodoc Riserva: un menù di quattro portate accompagnate da una selezione di quattro annate sboccate al momento e presentate dal produttore. Un'occasione anche per visitare la tenuta e scoprirne la lunga storia, dalla prima vendemmia nel 1697.

Maso San Giorgio, Conti Bossi Fedrigotti, Via Unione 43, Rovereto (TN)
Modalità di partecipazione: su prenotazione entro giovedì 14 settembre
Costo di partecipazione: 98,00 € a persona
Info e prenotazioni: masi@masi.it, 045-6832511

MAS DEI CHINI

Ore 19.30, durata 3 ore

Inkino... al Trentino

Viaggio fra Trentodoc e sapori dell'autunno trentino. Cena in cantina con musica in accompagnamento

Mas dei Chini, Via Bassano 3, Trento (TN)
Modalità di partecipazione: su prenotazione
Costo di partecipazione: 70,00 € a persona
Info e prenotazioni: info@masdeichini.it, 0461-821513

CENCI TRENTINO

Ore 19.30, durata 3 ore e 30'

Un viaggio nel passato, presente e futuro delle bollicine Trentodoc di Cenci Trentino

I proprietari, Silvia e Valentino, vi accompagneranno in una piacevole serata alla scoperta di sei etichette Trentodoc Cenci, dal 2014 fino alle annate recenti, per concludere con una sorpresa! A ogni calice verrà abbinato un piatto creato per l'occasione!

*in collaborazione con: Sommelier Silvio Galvan, Chef Riccardo Bosco del Ristorante Bovin di Levico e Andrea Dellagiacomma della Pescheria Dellagiacomma di Borgo Valsugana

Cenci Trentino, località Ceggio 3, Castelnuovo (TN)
Modalità di partecipazione: su prenotazione
Costo di partecipazione: 100,00 € a persona
Info e prenotazioni: info@cencitrentino.it, 338-7580333 - Silvia Cenci

CANTINA DI RIVA

Ore 20.30, durata 3 ore

Fragranze di Trentodoc

Una serata di degustazione di pregiate riserve Trentodoc Brezza Riva, e non solo, abbinata alle tipicità locali del negozio di Agraria Riva del Garda

*in collaborazione con: Antonio Garofolin, docente e sommelier ASPI

Agraria Riva del Garda, località San Nazzaro 4, Riva del Garda (TN)
Modalità di partecipazione: su prenotazione entro giovedì 21 settembre.
*L'iscrizione alla serata può essere effettuata solamente online
Costo di partecipazione: 65,00 € a persona
Info e prenotazioni: communication@agririva.it, 0464-552133 - int.3

SABATO 23 SETTEMBRE

MASO NERO

dalle 8.30 alle 18.00, durata 1 ora e 30'
(ultimo ingresso alle 16.30)

Alla scoperta di Trentodoc Maso Nero

Visita della casa spumantistica e degustazione di tre etichette Trentodoc condotta dall'enologo, per scoprire l'arte delle bollicine di montagna Maso Nero

Maso Nero, Via Stretta 2, San Michele all'Adige (TN)
Modalità di partecipazione: su prenotazione
Costo di partecipazione: 35,00 € a persona
Info e prenotazioni: info@zeni.tn.it, 0461-650456

CANTINA ENDRIZZI ELIO E F.LLI

Ore 9.00 e 14.30, durata 2 ore

Trentodoc alla scoperta della leggenda del basilisco

Visita guidata della casa spumantistica, passeggiata nei vigneti della Piana Rotaliana e visita alla sede storica, nella quale si terrà la degustazione di Trentodoc Basiliscus accompagnato da un tagliere di salumi trentini, con il racconto della leggenda del dragone e del cavaliere di Mezzocorona, dalla quale prende il nome

Cantina Endrizzi Elio e F.Lli, Via Rotaliana 10, Mezzocorona (TN)
Modalità di partecipazione: su prenotazione, almeno due giorni prima dell'evento
Costo di partecipazione: 12,00 € a persona
Info e prenotazioni: endrizzivini@endrizzielio.it, 340-6624091

REVI

Ore 9.00, durata 3 ore e 30'

Yoga e natura... con un tocco di Revì!

Un'esperienza multisensoriale che si svolgerà all'aperto. Dopo una breve passeggiata ci si troverà immersi nella bellezza della natura Trentina. Qui l'evento si dividerà in due momenti separati: una lezione di Yoga (adatta a tutti, con un'insegnante certificata), seguita dal racconto del territorio e dei vigneti, con degustazione di tre Trentodoc: l'iconico Revì Dosaggio Zero e gli Eroi: Paladino e Cavaliere Nero.

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 55,00 € a persona

Info e prenotazione: info@revispumanti.com, 0461-843155

MONFORT

10.00 am, duration 1 hour

11 days 11 years

This Trentodoc tasting will be held in English language / Questa degustazione verrà condotta in lingua inglese.

Take a journey through time as we explore the lifecycle of Trentodoc - from it's first days of fermentation to a long aging on the lees.

Cantine Monfort, Via Stazione 19, Lavis (TN)

Participation by reservation

Cost of participation: € 30.00 per person

Info and reservation: info@cantinemonfort.it, +39 0461-246353



FERRARI TRENTO

Ore 10.00, 12.00, 14.00 e 16.00, durata 1 ora e 30'

L'arte del rosato, nei Trentodoc Ferrari Rosé

Dopo la visita alla casa spumantistica, sarà possibile vivere un'esperienza unica alla scoperta dell'arte che si cela nella creazione dei Trentodoc Ferrari Rosé: sarà possibile degustare i vini-base o mosti, composti da sole uve Pinot nero e Chardonnay, proseguendo con la linea Trentodoc Rosé di Ferrari Trento

Ferrari Trento, Via del Ponte 15, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 60,00 € a persona

Info e prenotazioni: hospitality@ferraritrento.it, 0461-972331

CANTINA MORI COLLI ZUGNA

Ore 10.00, durata 3 ore

#DEGUSTATRENTODOC

Visita in cantina e degustazione della linea Trentodoc Cantina Mori Colli Zugna, accompagnata da prodotti locali.

Cantina Mori Colli Zugna, località Formigher 2, SP.90 Mori (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 25,00 € a persona

Info e prenotazioni: enoteca@cantinamoricollizugna.it, 0464-918154 - int.2

PRAVIS

Ore 10.00, durata 3 ore

Kids harvest lab

Evento dedicato alle famiglie, per far scoprire ai bambini la vendemmia insieme ai genitori. Laboratorio formativo per toccare con mano la trasformazione dell'uva. L'evento si concluderà con un momento conviviale

Pravis, località Le Biolche 1, Lasino - Madruzzo (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione entro mercoledì 20 settembre

Costo di partecipazione: 17,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@pravis.it, 0461-564305

RESS

Ore 10.30, 14.30 e 17.30, durata 1 ora e 30'

Alla scoperta dell'affinamento sur lies

Degustazioni delle basi spumante Trentodoc Ress sui lieviti

Ress, Via Roma 103, San Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 25,00 € a persona

Info e prenotazioni: spumanti.ress@gmail.com, 347-8511776

MONFORT

Ore 11.00, durata 2 ore

Illuminati dalla bellezza

Un brunch di sabato mattina nella magica cornice del Giardino dei Ciucioi, luogo sospeso nel tempo del romanticismo, che raccoglie suggestioni, profumi e scoperte. Con un accompagnamento di musica jazz sarete condotti alla scoperta di Trentodoc Monfort, all'insegna del relax e della convivialità

Giardino dei Ciucioi, Vicolo dei Ciucioi, Lavis (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 45,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@cantinemonfort.it, 0461-246353

ALTEMASI

Ore 11.00 e ore 16.00, durata 2 ore

Dalla natura al calice: alla scoperta del “foraging” con Altemasi Trentodoc

Un evento per conoscere le materie prime selvatiche e spontanee del territorio e capire come possono essere valorizzate nell'arte culinaria, all'insegna della sostenibilità e della tradizione.

In degustazione tre etichette Trentodoc Altemasi che verranno abbinare ad altrettanti finger food preparati proprio con questi ingredienti

Maso Toresella, Via Toresella 2, Sarche di Calavino (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione entro lunedì 18 settembre

Costo di partecipazione: 20,00 € a persona

Info e prenotazioni: m.folgheraiter@cavit.it, 0461-381779

FERRARI TRENTO

Ore 11.00, durata 3 ore

Il bello e il buono a villa Margon

Al termine della visita a Ferrari Trento, il tour prosegue, risalendo tra boschi e vigneti di montagna, alla scoperta della meravigliosa Villa Margon, residenza rinascimentale che la famiglia Lunelli ha riportato all'antico splendore.

Nel salone centrale della Villa, un ospite speciale condurrà una degustazione di vecchie annate dei millesimati e di riserve di Ferrari Trento

Villa Margon, Via Margone 27, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 140,00 € a persona

Info e prenotazioni: hospitality@ferraritrento.it, 0461-972331

MADONNA DELLE VITTORIE

Ore 12.30, durata 2 ore e 30'

Il pesce di lago incontra Trentodoc

Un coinvolgente pranzo con menù a base di pesce di lago, accompagnato a tutto pasto dai Trentodoc Madonna delle Vittorie

Madonna delle Vittorie, Via Linfano 8, Arco (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, almeno due giorni prima dell'evento

Costo di partecipazione: 70,00 € a persona

Info e prenotazioni: agritur@madonnadellevittorie.it, 0464-505432 - Manzi Paolo

SPAGNOLLI SPUMANTI

Ore 14.00, durata 4 ore

Disìo: genesi del Blanc de Noirs

Presente, futuro e passato di Trentodoc Disìo Blanc de Noirs: visita al vigneto, processo di vinificazione del Pinot nero con degustazione vini base e vecchie riserve provenienti dall'archivio storico

Spagnolli Spumanti, frazione Covelo 115, Cimone (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 40,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@spagnollispumanti.it, 346-0120817

CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA

Ore 14.30, durata 2 ore

I sentieri dell'oro rosso

Trekking nei vigneti della Valle di Cembra alla scoperta della viticoltura eroica di montagna e degustazione in cantina di Trentodoc Oro Rosso Riserva.

*si consiglia abbigliamento adeguato al trekking

Cembra Cantina di Montagna e vigneti dei Soci, Viale IV Novembre 72, Cembra Lisignago (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 20,00 € a persona

Info e prenotazioni: lavis.vinoteca@la-vis.com, 0461-440150, 348-8903751 - Rosario Pilati

FONDAZIONE EDMUND MACH

Ore 15.00, durata 1 ora e 30'

Visita in cantina e degustazione Trentodoc

Degustazione di Trentodoc Mach Riserva del Fondatore 2019, Trentodoc Mach Nuar 2018 e Trentodoc Mach Rosé, in abbinamento a piatti della tradizione trentina, prodotti e cucinati dagli studenti della Fondazione Mach

Fondazione Edmund Mach, Via E. Mach 1, San Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 15,00 € a persona

Info e prenotazioni: cantina@fmach.it, 0461-615252

PISONI F.LLI

Ore 16.00, 17.00 e 18.00, durata 1 ora

Trentodoc e pizza, artigiani del gusto

L'ospite verrà accompagnato in una visita della casa spumantistica che comprende: la grotta scavata nella roccia, nella quale avviene la presa di spuma e la storica cantina asburgica, dove avviene la fase di remuage e sboccatura. A seguire, aperitivo con calice Trentodoc Pisoni e pizza.

*in collaborazione con: Pizzeria Lavagna

Pisoni e F.lli, Via S. Siro 7/a, Pergolese (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 15,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@pisoni.it, 0461-564106

LETRARI

Ore 16.00, durata 3 ore

Trentodoc black and white

Degustazione delle Riserve Quore Trentodoc "Blanc de Noirs & Blanc de Blancs", alla scoperta delle differenze sensoriali e di abbinamento nel nuovo e rilassante wine garden aziendale.

*in caso di maltempo l'evento si svolgerà all'interno della cantina

Letrari, Via Monte Baldo 13/15, Rovereto (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione entro mercoledì 20 settembre

Costo di partecipazione: 45,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@letrari.it, 0464-480200

MITTESTAINER

Ore 16.00, durata 3 ore

Bollicine a bordo piscina

Aperitivo a bordo piscina con Trentodoc Miri e prodotti tipici trentini

Maso Miri, Via dei Pomari 41, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@masomiri.it, 334-6819971

MONFORT

Ore 17.00, durata 1 ora

11 giorni 11 anni

Un viaggio nel tempo: la vita di Trentodoc dai primi giorni di fermentazione all'apertura della bottiglia dopo gli anni di affinamento

Cantine Monfort, Via Stazione 19, Lavis (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@cantinemonfort.it, 0461-246353

DE VIGILI

Ore 17.00, durata 2 ore

Art(e) in vigna

Percorso artistico tra i vigneti De Vigili con aperitivo Trentodoc e finger food a base di prodotti del territorio

*in caso di mal tempo l'evento si svolgerà all'interno (10/15 posti max)

De Vigili, Via Molini 28, Mezzolombardo (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione 50,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@devigili.wine, 349-5543239 - Francesco Devigili;

ordini@devigili.wine, 349-0567061 - Riccardo Cassata

CANTINA SALIM

Ore 17.00, durata 4 ore

Salim a tutto senso

Panorami, profumi, consistenze, sapori, suoni, in un percorso sensoriale alla scoperta della cantina e del suo maso.

Passeggiata fra le pergole del maso e workshop "dall'uva alla bottiglia" per grandi e piccini. A seguire cena con Trentodoc Salim in abbinamento ai sapori della tradizione trentina e per concludere, sarà possibile ammirare le stelle con il telescopio

Cantina Salim, località Salim 1, Drena (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@cantinasalim.it, 335-7193924, 0464-1850622

VITICOLTORI IN AVIO

Ore 18.00, durata 4 ore

Trentodoc Sarnis incontra il Castello di Avio

Aperitivo, visita guidata del magnifico Castello di Avio e cena in locanda, accompagnata da Trentodoc di Viticoltori in Avio.

*in collaborazione con: FAI Fondo per l'Ambiente Italiano, Locanda Al Castello

Castello di Avio, Via al Castello Sabbionara d'Avio (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 48,00 € a persona

Info e prenotazioni: puntovendita@viticoltoriinavio.it, 0464-687689

CESARINI SFORZA SPUMANTI

Ore 18.30, durata 3 ore

Trentodoc e sfumature di Pinot Nero

Cucina di montagna in abbinamento alle diverse variazioni di Pinot nero di Trentodoc Cesarini Sforza Spumanti, nelle versioni Rosé e Blanc de Noirs

in collaborazione con: Chef Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin di Cavalese

Cesarini Sforza Spumanti, Via Stella 9, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 90,00 € a persona

Info e prenotazioni: nicole.melis@glv.trento.it, 0461-382265

CANTINA D'ISERA

Ore 19.00, durata 2 ore

Aperitivo sui lieviti

Aperitivo musicale in abbinamento alla linea Trentodoc ISERA 907 ancora sui lieviti, con sboccatura à la volée

Cantina d'Isera, Via al Ponte 1, Isera (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: vinoteca@cantinaisera.it, 0464-433795 int.4

CANTINA TOBLINO

Ore 19.00, durata 2 ore

Bollicine in Hosteria Toblino

Trentodoc Antares incontra a tavola i prodotti del cuore del Trentino...

Hosteria Toblino, Via Garda 3, Madruzzo (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 80,00 € a persona

Info e prenotazioni: hosteria@toblino.it, 0461-561113

ROTARI

Ore 19.00, durata 4 ore

Un nuovo classico

Serata spumeggiante di svaghi e sorrisi senza fine. Degustazione, abbinamenti, musica e divertissement

Rotari, Via Tonale 110, San Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 40,00 € a persona

Info e prenotazioni: visite@mezzacorona.it, 0461-616300 int.1

VALENTINI DI WEINFELD

Ore 20.00, durata 3 ore

Food & sparkles

Cena a tema Trentodoc: un menù ispirato alle bollicine di montagna di Valentini di Weinfeld

Valentini di Weinfeld, Via Per Brancolino 4, Nogaredo (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 60,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@valentini-trentodoc.it, 0464-498025

DOMENICA 24 SETTEMBRE

CANTINA ENDRIZZI ELIO E F.LLI

Ore 9.00, durata 2 ore

Trentodoc alla scoperta della leggenda del basilisco

Visita guidata della casa spumantistica, passeggiata nei vigneti della Piana Rotaliana e visita alla sede storica, nella quale si terrà la degustazione di Trentodoc Basiliscus accompagnato da un tagliere di salumi trentini, con il racconto della leggenda del dragone e del cavaliere di Mezzocorona, dalla quale prende il nome

Cantina Endrizzi Elio e F.Lli, Via Rotaliana 10, Mezzocorona (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, almeno due giorni prima dell'evento

Costo di partecipazione: 12,00 € a persona

Info e prenotazioni: endrizzivini@endrizzielio.it, 340-6624091

BORGO DEI POSSERI

Dalle 9.00 alle 18.00, durata 3 ore (ultimo ingresso alle 15)

Enotour "La bollicina che parla"

Enotour "la bollicina che parla" è una degustazione multisensoriale: dotati di calice e cestino gastronomico, potrete vivere le bollicine di montagna dell'azienda Borgo dei Posseri in un angolo di paradiso Trentino, tra radure, boschi e masi che le vedono nascere

Borgo dei Posseri, località Pozzo Basso 1, Ala (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 50,00 € a persona (bambini non paganti)

Info e prenotazione: enotour@borgodeiposseri.com, 328-8694074

TONINI VITICOLTORI IN ISERA

dalle 10.00 alle 17.30, durata 30' (ultimo ingresso alle 17)

Racconti di vendemmia

Degustazione Trentodoc nel cortile di casa Tonini, con musica e racconti di vendemmia

Tonini Viticoltori in Isera, Via A. Rosmini 8, frazione Folaso - Isera (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 20,00 € a persona

Info e prenotazione: info@toniniwine.it, 340-4991043

MONFORT

Ore 10.00, ore 17.00, durata 1 ora

11 giorni 11 anni

Un viaggio nel tempo: la vita dei Trentodoc Monfort, dai primi giorni di fermentazione delle uve all'apertura di bottiglie fino a 11 anni di riposo sui lieviti. Diversi affinamenti, ricercati e meditati, che rendono protagonisti varietà e territorio.

Cantine Monfort, Via Stazione 19, Lavis (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@cantinemonfort.it, 0461-246353

SAN MICHAEL

Ore 10.00, durata 1 ora e 30'

Le nostre riserve

Degustazione guidata di quattro annate Trentodoc San Michael Riserva

San Michael, Via Roma 58, San Michele all'Adige

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 25,00 € a persona

Info e prenotazione: info@spumante-sanmichael.it, 333-9300321

FERRARI TRENTO

Ore 10.00, 12.00, 14.00, 16.00, durata 1 ora e 30'

L'arte del rosato, nei Trentodoc Ferrari Rosé

Dopo la visita alla casa spumantistica, sarà possibile vivere un'esperienza unica alla scoperta dell'arte che si cela nella creazione dei Trentodoc Ferrari Rosé: sarà possibile degustare i vini-base o mosti, composti da sole uve Pinot nero e Chardonnay, proseguendo con la linea Trentodoc Rosé di Ferrari Trento

Ferrari Trento, Via del Ponte 15, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 60,00 € a persona

Info e prenotazione: hospitality@ferraritrento.it, 0461-972331

REVI

Ore 10.00, durata 2 ore e 30'

Revì dosaggio Zero Experience

Percorso di degustazione nelle varie fasi di evoluzione di Revì Dosaggio Zero.

Imparando a sboccare à la volée, si degusterà Trentodoc nelle diverse fasi di affinamento: sui lieviti appena sboccato, nella versione classica e in evoluzione a 2 anni dalla sboccatura.

Revì, Via Florida 10, Aldeno (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 40,00 € a persona

Info e prenotazione: info@revispumanti.com, 0461-843155

RESS

Ore 10.30, durata 1 ora e 30'

Alla scoperta dell'affinamento sur lies

Degustazioni delle basi spumante Trentodoc Ress sui lieviti

Ress, Via Roma 103, San Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 25,00 € a persona

Info e prenotazione: spumanti.ress@gmail.com, 347-8511776

FERRARI TRENTO

Ore 11.00, durata 3 ore

Il bello e il buono a villa Margon

Al termine della visita a Ferrari Trento, il tour prosegue, risalendo tra boschi e vigneti di montagna, alla scoperta della meravigliosa Villa Margon, residenza rinascimentale che la famiglia Lunelli ha riportato all'antico splendore. Nel salone centrale della Villa, un ospite speciale condurrà una degustazione di vecchie annate dei millesimati e delle riserve di Ferrari Trento

Ferrari Trento, Via del Ponte 15, Trento (TN)

Villa Margon, Via Margone 27, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Costo di partecipazione: 140,00 € a persona

Info e prenotazione: hospitality@ferraritrento.it, 0461-972331

MASO MARTIS

Ore 11.00, durata 4 ore

Intrecci

Le bollicine Trentodoc Maso Martis sposano la pasta, per un aperitivo davvero DOC!

*in collaborazione con: Pastificio Felicetti e Chef Cristiano Tomei

Maso Martis, Via dell'Albera 52, Trento (TN)
Modalità di partecipazione: su prenotazione
Costo di partecipazione: 25,00 € a persona
Info e prenotazione: visit@masomartis.it, 0461-821057

MADONNA DELLE VITTORIE

Ore 12.30, durata 2 ore e 30'

Il pesce di lago incontra Trentodoc

Un coinvolgente pranzo con menù a base di pesce di lago, accompagnato a tutto pasto dai Trentodoc Madonna delle Vittorie

Madonna delle Vittorie, Via Linfano 81, Arco (TN)
Modalità di partecipazione: su prenotazione, almeno due giorni prima dell'evento
Costo di partecipazione: 70,00 € a persona
Info e prenotazione: agritur@madonnadellevittorie.it, 0464-505432 - Manzi Paolo

ENDRIZZI

Ore 15.00, durata 2 ore

Endrizzi movie "da 0 a 100 mesi di lavorazione sui lieviti"

Visita in cantina con un percorso di assaggi: partendo dalla base spumante, passando alle riserve della linea Piancastello, per concludere con la punta di diamante Trentodoc Masetto Privé, à la volée! Per concludere, proiezione in anteprima del docufilm sulla Famiglia Endrici firmato dalla regista Katia Bernardi

Endrizzi, località Masetto 2, San Michele all'Adige (TN)
Modalità di partecipazione: su prenotazione
Costo di partecipazione: 40,00 € a persona
Info e prenotazione: vinoteca@endrizzi.it, 0461-662672

MITTESTAINER

Ore 16.00, durata 3 ore

Bollicine a bordo piscina

Aperitivo a bordo piscina con Trentodoc Miri e prodotti tipici trentini

Maso Miri, Via dei Pomari 41, Trento (TN)
Modalità di partecipazione: su prenotazione
Costo di partecipazione: 30,00 € a persona
Info e prenotazione: info@masomiri.it, 334-6819971

MOSER

Ore 16.00, durata 3 ore

Moser sparkling hours

Aperitivo al tramonto con Trentodoc Moser.
Degustazione accompagnata da selezione di specialità mediterranee e musica dal vivo

Moser, Via Castel di Gardolo 5, Trento (TN)
Modalità di partecipazione: su prenotazione entro venerdì 22 settembre ore 12
Costo di partecipazione: 50,00 € a persona
Info e prenotazione: info@mosertrento.com, 0461-990786

CORVÉE

Ore 16.30, durata 3 ore

Bollicine e canti di montagna

Degustazione guidata delle etichette Trentodoc Corvée accompagnate da canti popolari di montagna, interpretati da cori alpini

Corvée, località Bedin 1, Cembra Lisignago (TN)
Modalità di partecipazione: su prenotazione
Costo di partecipazione: 25,00 € a persona
Info e prenotazione: info@corvee.wine, 344-0260170

BORGO DEI POSSERI

Ore 18.00, durata 5 ore

Musica e bolla

Aperitivo dove musica e bollicine di montagna Trentodoc Borgo dei Posseri accostano i loro mondi passionali, per vivere una serata ricca di espressività ed emozioni

Borgo dei Posseri, località Pozzo Basso 1, Ala (TN)
Modalità di partecipazione: su prenotazione
Costo di partecipazione: 10,00 € a persona (bambini non paganti)
Info e prenotazione: eventi@borgodeiposseri.com, 328-8694074



SPUNTI DI VIAGGIO

Nelle **Valli di Fiemme e Cembra** vi aspettano tanti appuntamenti per scoprire storia, cultura e natura in abbinamento a Trentodoc!

VENERDÌ 22 SETTEMBRE

Bollicine fra le stelle.

Tutti col naso all'insù per ammirare stelle, pianeti e costellazioni nel cielo infinito della Val di Fiemme.

Aperi-green con vista strepitosa.

Un aperitivo a chilometro zero con una vista magnifica sulla Val di Cembra, per gustare le specialità ed i prodotti più ricercati della valle.

SABATO 23 SETTEMBRE

Bollicine Trentodoc, che Magnifico spettacolo!

Spettacolo fra il serio e il faceto tra gli affreschi ed i dipinti dello storico Palazzo della Magnifica Comunità di Fiemme.

Passeggiando tra i vigneti terrazzati, dove nasce il Trentodoc di montagna.

Percorso ad anello tra baite e filari della val di Cembra, immergendosi tra i profumi intensi della terra e i colori delle foglie di vite tinte d'autunno. Degustazione finale di Trentodoc in cantina.

Questo e molte altre esperienze sul sito www.visitfiemme.it

Esperienze di gusto con la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** alla scoperta del Trentodoc

Incontri con i produttori, degustazioni guidate, assaggi gastronomici, passeggiate in centro città, pedalate lungo la ciclabile o trekking tra i vigneti...

VENERDÌ 22 SETTEMBRE

Trento

Taste&Bike "Il Trentodoc tra città e collina di Trento"

Una giornata su due ruote alla scoperta del metodo classico, uno dei simboli del capoluogo con pedalata in ciclabile, visita in cantina con focus sul Trentodoc e pranzo abbinato.

SABATO 23 SETTEMBRE

Rovereto

Taste&Walk in città dal bosco al vigneto

Passeggiata sulla collina di Rovereto tra boschi e vigneti, visita in cantina con degustazione di Trentodoc e pranzo nel centro storico.

DOMENICA 24 SETTEMBRE

Trento

Taste&Walk tra storia, fontane e sapori

Passeggiata tra le vie del centro storico ammirando le bellezze storico-culturali, brindisi Trentodoc, pranzo in ristorante e per concludere vista panoramica sulla città dall'alto.

Quota di partecipazione:

a partire da € 60 a persona

Per maggiori informazioni:

Tastetrentino.it/EsperienzeTrentodocFestival

Info e prenotazioni:

Prenotazione obbligatoria entro 4 giorni lavorativi antecedenti alla data prescelta

Note: le singole esperienze verranno attivate per minimo 5 iscritti

Le attività non prevedono un accompagnatore ma saranno corredate da un percorso guidato fornito dalla Strada, scaricabile su smartphone

Tel. +39 0461 921869 - info@stradavinotrentino.com | www.tastetrentino.it/vino





IL FESTIVAL ACCESSIBILE

Stiamo lavorando per rendere il Trentodoc Festival accessibile e vogliamo partire da un'informazione corretta, adeguata ed esaustiva.

Le prenotazioni per persone con disabilità e accompagnatori o richieste di ulteriori informazioni possono essere inviate via mail a info@trentodocfestival.it

Le location del Festival

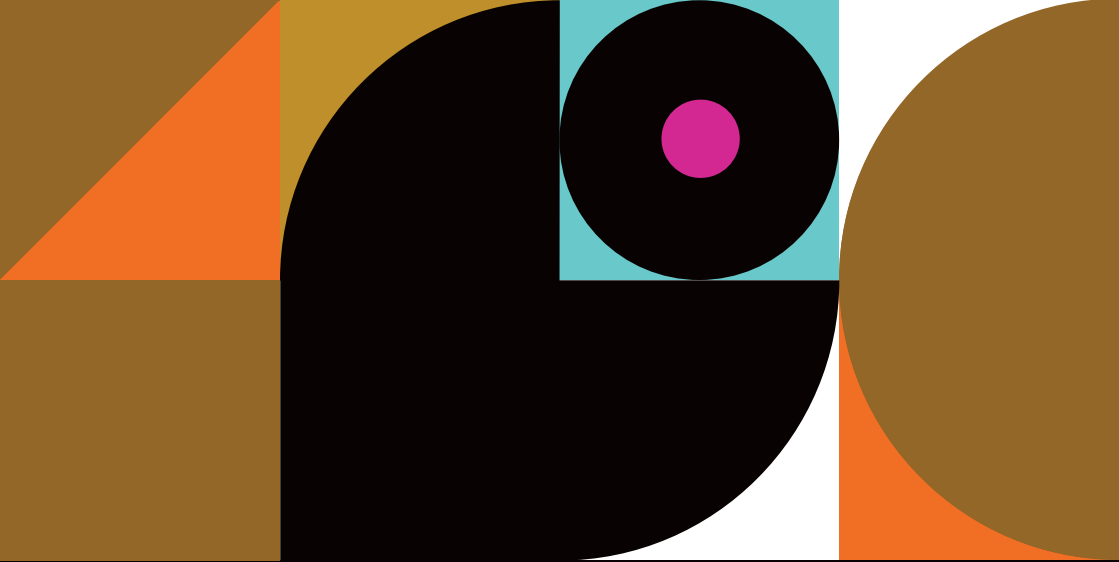
Consulta il programma sull'app Trentodoc e per ottenere tutte le informazioni di dettaglio relative all'accessibilità delle location ti invitiamo a visitare il sito www.trentinopertutti.it

Trentodoc in Cantina - Tutti gli eventi organizzati presso 41 Case Spumantistiche Trentodoc. Ti invitiamo a consultare il programma sull'app Trentodoc e a contattare direttamente le cantine per ricevere tutte le informazioni sull'accessibilità dei luoghi e degli eventi proposti.

Trentodoc in Città - Tutti gli eventi organizzati dai ristoranti e dai locali della città di Trento e sul territorio. Ti invitiamo a consultare il programma sull'app Trentodoc e contattare i locali della città per ricevere le informazioni sull'accessibilità dei luoghi e degli eventi proposti.

Stampato su carta riciclata Fedrigoni Arena EW Smooth





TRENTODOC

TRENTINO

In collaborazione con **CORRIERE DELLA SERA**

