

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1875 del 20/06/2023

**Festival del 22-24 settembre, l'Istituto Trento Doc propone un calendario di oltre settanta appuntamenti nei luoghi di produzione del metodo classico**

## **Trentodoc in Cantina, brindisi ed eventi a cura delle case spumantistiche**

**Trento e Valle dell'Adige, Rovereto e Vallagarina, Valle dei Laghi e Alto Garda, Valsugana, Val di Cembra e Piana Rotaliana: la scoperta dei sei distretti di produzione delle bollicine di montagna è al centro di "Trentodoc in Cantina", che propone un programma di itinerari ed eventi diffusi su tutto il territorio trentino, pensato per consentire agli appassionati di visitare e vivere le case spumantistiche associate all'Istituto Trento Doc. L'iniziativa è compresa all'interno del palinsesto del Trentodoc Festival in programma dal 22 al 24 settembre. Per personalizzare la propria esperienza nei giorni della manifestazione, è disponibile – oltre al sito [trentodocfestival.it](http://trentodocfestival.it) – l'App Trentodoc che permette di consultare i dettagli di orari e modalità di prenotazione di tutti gli appuntamenti, leggere le schede delle case spumantistiche e di ogni Trentodoc in mescita, ma anche – nella sezione itinerari – effettuare una visita e completarla con oltre 200 punti di interesse naturalistico, culturale, sportivo ed enogastronomico.**

Il calendario "Trentodoc in Cantina" prevede attività come degustazioni di nuove annate, occasioni di convivialità in cantina, picnic in vigna con il produttore, passeggiate all'aria aperta, performance di musica e momenti di intrattenimento.

### **Esperienze enogastronomiche.**

Non mancano gli eventi di enogastronomia in abbinamento alle bollicine di montagna: dal brunch di **Monfort** nella splendida cornice del Giardino dei Ciucioi (sabato 23 settembre) al menù a base di cucina di montagna dello chef Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin\* di Cavalese accompagnato da diverse variazioni di Trentodoc, organizzato da **Cesarini Sforza Spumanti** (sabato 23 settembre). **Altemasi** propone una degustazione Trentodoc in abbinamento ad alcune preparazioni con erbe spontanee e selvatiche (sabato 23 settembre), all'interno di Maso Toresella.

S'ispira alle bollicine di montagna il pranzo di **Fondazione Edmund Mach**, preparato dagli allievi della scuola (venerdì 22 e sabato 23 settembre), e di **Bellaveder** (venerdì 22 settembre), dove il menù è studiato, realizzato e servito dagli studenti del Centro di Formazione Professionale Enaip Alberghiero e Ristorazione di Ossana.

Tra le varie alternative per la cena, **Valentini di Weinfeld** (sabato 23 settembre) organizza "Food & Sparkles" per un pasto a tema Trentodoc, **Cenci Trentino** presenta un percorso di assaggi alla scoperta di sei diverse etichette da degustare insieme ai piatti degli chef Riccardo Bosco del Ristorante Bovin di Levico e Andrea Dellagiacomà della Pescheria Dellagiacomà di Borgo Valsugana (venerdì 22 settembre), **Conti Bossi Fedrigotti** seleziona per ogni portata una diversa annata, introdotta dal produttore (venerdì 22 settembre).

Trentodoc può essere servito a tutto pasto e, per questo, in calendario, compaiono le soluzioni più diverse in tema di abbinamenti: dai prodotti tipici del territorio – nella proposta di **Cantina Toblino** (venerdì 22 e sabato 23 settembre) e di **Cantina di Riva** (venerdì 22 settembre) – al pesce di lago per **Madonna delle Vittorie**, (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre), fino alle crudité e alle specialità mediterranee per **Moser** (domenica 24 settembre, con musica dal vivo) e per **Cantina Salizzoni** (venerdì 22 settembre). I

sapori d'autunno trentino sono il fil rouge della cena organizzata da **Mas dei Chini** (venerdì 22 settembre). Il momento speciale di abbinamento nel pomeriggio è dedicato da **Pisoni F.lli** alla pizza (sabato 23 settembre) mentre l'aperitivo della domenica di **Maso Martis** comprende le interpretazioni della pasta, in collaborazione con lo chef Cristiano Tomei del ristorante L'Imbuto di Lucca e con Pastificio Felicetti (domenica 24 settembre).

### **Degustazioni.**

La manifestazione comprende anche esperienze di approfondimento sulle bollicine di montagna come "Alla scoperta dell'affinamento sur lies" pensato da **Ress** per saperne di più della lavorazione sui lieviti (sabato 23 e domenica 24 settembre) o "Da 0 a 100 mesi di lavorazione sui lieviti", proposto da **Endrizzi** insieme alla presentazione in anteprima del docufilm sulla famiglia Endrici della regista Katia Bernardi (domenica 24 settembre). **Spagnoli Spumanti** organizza un evento per conoscere il processo di vinificazione del Pinot nero (venerdì 22 e sabato 23 settembre) e **Letrari** dedica un appuntamento alle Riserve formato magnum (venerdì 22). **Cantina Aldeno** (venerdì 22 settembre), **Maso Nero** (sabato 23 settembre) e **San Michael** (domenica 24 settembre) organizzano una verticale di diverse annate dei loro Trentodoc. Non mancano le occasioni per conoscere meglio la sboccatura: da **Cantina Furletti Gabriele**, che propone Trentodoc in degustazione prima e dopo questa pratica (venerdì 22 settembre), e da **Balter**, dove imparare la tecnica à la volée e personalizzare la propria bottiglia da portare a casa come cadeaux (venerdì 22 settembre). **Ferrari Trento** propone, infine, un approfondimento sul rosato, con degustazione dai vini-base o mosti ai Trentodoc finiti, composti da sole uve Pinot nero e Chardonnay.

### **All'aria aperta.**

**Per i viaggiatori amanti dello stare all'aria aperta**, completano il calendario l'enotour di **Borgo dei Posseri** con picnic, dotati di calice e cestino gastronomico (domenica 24 settembre), la passeggiata nei vigneti della Piana Rotaliana dedicata al racconto della leggenda del dragone e del cavaliere di Mezzocorona di **Cantina Endrizzi Elio e F.lli** (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre), la visita guidata di **Ferrari Trento** che apre al pubblico Villa Margon, residenza rinascimentale di proprietà della famiglia Lunelli (sabato 23 e domenica 24 settembre). Per i più sportivi, **Revì** organizza una pratica yoga immersi nella natura (sabato 23 settembre) e **Cembra cantina di montagna** propone attività di trekking tra i vigneti della Valle di Cembra alla scoperta della viticoltura eroica di montagna (sabato 23 settembre).

### **Musica e arte.**

"Trentodoc in Cantina" è pensato anche **per gli appassionati di musica e arte**: **Rotari** propone una serata dal titolo "Un nuovo classico", all'insegna di bollicine di montagna e abbinamenti, "svago e divertissement" (sabato 23 settembre), **Tonini Viticoltori in Isera** ospita nel cortile della sua cantina, racconti di vendemmia con musica (domenica 24 settembre) e **Corvée** accompagna la degustazione delle etichette Trentodoc con canti popolari di montagna, interpretati da cori alpini (domenica 24 settembre).

Fra gli appuntamenti con musica per l'aperitivo – da **Cantina Mori Colli Zugna**, per un momento di relax e musica (venerdì 22 settembre), e da **Cantina d'Isera**, dove Trentodoc è servito con sboccatura à la volée (sabato 23 settembre).

**Viticoltori in Avio** accoglie i winelover all'interno del magnifico Castello di Avio con una cena nella Locanda, in collaborazione con FAI Fondo per l'Ambiente italiano (sabato 23 settembre), **Cantina Sociale di Trento** sceglie l'artista Lorenza Aldrighetti come protagonista di una performance all'interno dell'enoteca ARTèCRU (venerdì 22 settembre), **De Vigili** organizza un percorso artistico tra i vigneti (sabato 23 settembre) e **Mittestainer** l'aperitivo a bordo piscina (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre).

### **Anche per le famiglie.**

La manifestazione è anche **a misura di famiglie**: **Pravis** apre le porte della sua cantina con il "Kids harvest lab", attività didattica che spiega le fasi di lavorazione della vendemmia ad adulti e bambini (sabato 23 settembre), e **Cantina Salim** presenta un percorso sensoriale dal titolo "Dall'uva alla bottiglia" fra le pergole del maso pensata per persone di ogni età e seguita dalla possibilità di guardare le stelle con il telescopio (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre).

**Venerdì 22 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](mailto: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](mailto:agritur@madonnadellevittorie.it), 0464 - 505432 - Manzi Paolo

[www.madonnadellevittorie.it](http://www.madonnadellevittorie.it)

**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](mailto:info@bellaveder.it), 0461-650171

**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](mailto:info@spagnollispumanti.it), 346-0120817

**Cantina Endrizzi Elio e F.lli**

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.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](mailto:endrizzivini@endrizzielio.it), 340-6624091

### **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](mailto: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 II 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](mailto:clementina@balter.it), 348-3834274

### **Mittestainer**

Ore 16.00, durata 3 ore

#### **BOLLICINE A BORDO PISCINA**

Aperitivo a bordo piscina con Trentodoc Mirè e prodotti tipici trentini

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

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: [info@masomiri.it](mailto: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 Sega 36, Riva del Garda (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: [info@furlettiwines.com](mailto:info@furlettiwines.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](mailto:info@letrari.it), 0464-480200

[www.letrari.it](http://www.letrari.it)

### **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](mailto:info@cantinasalim.it), 335-7193924, 0464-1850622

[www.cantinasalim.it](http://www.cantinasalim.it)

## **Cantina Sociale di Trento**

Ore 18.00, 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: [lorenza.assante@cantinasocialetrento.it](mailto:lorenza.assante@cantinasocialetrento.it), [enoteca@cantinasocialetrento.it](mailto: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](mailto:info@cantinaaldeno.com), [enoteca@cantinaaldeno.com](mailto:enoteca@cantinaaldeno.com), 0461-842511

[www.cantinaaldeno.com](http://www.cantinaaldeno.com)

## **Cantina Salizzoni**

Ore 19.00, durata 2 ore

TRENTODOC RISERVA RHODIUM INCONTRA LE CRUDITÀ DI PESCE DEL TRENTO

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](mailto:info@salizzoni.info), 340-5157539

[www.salizzoni.info](http://www.salizzoni.info)

## **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](mailto: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](mailto:enoteca@cantinamoricollizugna.it), 0464-918154

[www.cantinamoricollizugna.it](http://www.cantinamoricollizugna.it)

## 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 0,00 € a persona

Info e prenotazioni: [masi@masi.it](mailto:masi@masi.it), 0456-832511

## 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](mailto:info@masdeichini.it), 0461-8211513

[www.masdeichini.it](http://www.masdeichini.it)

## 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 Dellagiacomina della Pescheria Dellagiacomina di Borgo Valsugana

Cenci Trentino, località Ceggio 3, Castelnuovo (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 60,00 € a persona

Info e prenotazioni: [info@cencitrentino.it](mailto:info@cencitrentino.it), 338-7580333 - Silvia Cenci

[www.cencitrentino.it](http://www.cencitrentino.it)

## 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](mailto:communication@agririva.it), 0464/552133 - int.3

<https://store.agririva.it/corsi-ed-eventi/>

## TRENTODOC IN CANTINA

**Sabato 23 settembre**

### **Maso Nero**

dalle 8.30 alle 18, durata 1 ora e 30' (ultimo ingresso alle 16.30)

#### **ALLA SCOPERTA DI TRENTODOC MASO NERO**

Visita della casa spumantistica e degustazione 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](mailto:info@zeni.tn.it), 0461-650456

[www.zeni.tn.it](http://www.zeni.tn.it)

### **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](mailto:endrizzivini@endrizzielio.it), 340-6624091

### **Revì**

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 50,00 € a persona

Info e prenotazione: [info@revispumanti.com](mailto:info@revispumanti.com), 0461-843155

[www.revishop.it](http://www.revishop.it)

### **Monfort**

Ore 10.00, 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](mailto:info@cantinemonfort.it), 0461-246353

[www.cantinemonfort.it](http://www.cantinemonfort.it)

### **Ferrari Trento**

Ore 10.00, 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](mailto:hospitality@ferraritrento.it), 0461-972331  
[www.ferraritrento.com](http://www.ferraritrento.com)

### **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](mailto:enoteca@cantinamoricollizugna.it), 0464-918154 - int.2  
[www.cantinamoricollizugna.it](http://www.cantinamoricollizugna.it)

### **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 person  
Info e prenotazioni: [info@pravis.it](mailto:info@pravis.it), 0461-564305

### **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 prenotazioni: [spumanti.ress@gmail.com](mailto:spumanti.ress@gmail.com), 347-8511776  
[www.spumantiress.it](http://www.spumantiress.it)

### **Monfort**

Ore 11.00, durata 2 ore  
ILLUMINATI DALLA BELLEZZA  
Brunch Trentodoc nella magica ed esclusiva cornice del Giardino dei Ciucioi  
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](mailto:info@cantinemonfort.it), 0461-246353  
[www.cantinemonfort.it](http://www.cantinemonfort.it)

### **Altemasi**

Ore 11.00, 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 abbinate 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 15,00 € a persona

Info e prenotazioni: [m.folgheraiter@cavit.it](mailto:m.folgheraiter@cavit.it), 0461-381779

[www.altemasi.it](http://www.altemasi.it)

### **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 millesimati selezionati da Ferrari Trento

Villa Margon, Via Margone, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 140,00 € a persona

Info e prenotazioni: [hospitality@ferraritrento.it](mailto:hospitality@ferraritrento.it), 0461-972331

[www.ferraritrento.com](http://www.ferraritrento.com)

### **Ferrari Trento**

Ore 12.00, 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](mailto:hospitality@ferraritrento.it), 0461-972331

[www.ferraritrento.com](http://www.ferraritrento.com)

### **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](mailto:agritur@madonnadellevittorie.it), 0464-505432 - Manzi Paolo

[www.madonnadellevittorie.it](http://www.madonnadellevittorie.it)

### **Ferrari Trento**

Ore 14.00, 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](mailto:hospitality@ferraritrento.it), 0461-972331

[www.ferraritrento.com](http://www.ferraritrento.com)

### **Spagnolli Spumanti**

Ore 14.00, durata 4 ore

DISIÒ: GENESI DEL BLANC DE NOIRS

Presente, futuro e passato di Trentodoc Disiò Blanc de Noirs: visita al vigneto, processo di vinificazione del

Pinot nero con degustazione vini base e vecchie riserve provenienti dall'archivio storico Spagnoli Spumanti, frazione Covelò 115, Cimone (TN)  
Modalità di partecipazione: Su prenotazione  
Costo di partecipazione 40,00 € a persona  
Info e prenotazioni: [info@spagnollispumanti.it](mailto:info@spagnollispumanti.it), 346-0120817

### **Ress**

Ore 14.30, 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](mailto:spumanti.ress@gmail.com), 347-8511776  
[www.spumantiress.it](http://www.spumantiress.it)

### **Cantina Endrizzi Elio e F.lli**

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.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](mailto:endrizzivini@endrizzielio.it), 340-6624091

### **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](mailto: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](mailto:cantina@fmach.it), 0461/615252

### **Pisoni F.lli**

Ore 16.00, 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 F.lli, Via S. Siro 7/a, Pergolese (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione  
Costo di partecipazione 10,00 € a persona  
Info e prenotazioni: [info@pisoni.it](mailto:info@pisoni.it), 0461-564106  
[www.pisoni.it](http://www.pisoni.it)

### **Ferrari Trento**

Ore 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](mailto:hospitality@ferraritrento.it), 0461-972331

[www.ferraritrento.com](http://www.ferraritrento.com)

### **Altemasi**

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 di 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 15,00 € a persona

Info e prenotazioni: [m.folgheraiter@cavit.it](mailto:m.folgheraiter@cavit.it), 0461-381779

[www.altemasi.it](http://www.altemasi.it)

### **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](mailto:info@letrari.it), 0464-480200

[www.letrari.it](http://www.letrari.it)

### **Mittestainer**

Ore 16.00, durata 3 ore

#### BOLLICINE A BORDO PISCINA

Aperitivo a bordo piscina con Trentodoc Mirì e prodotti tipici trentini

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

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 30,00 € a persona

Info e prenotazioni: [info@masomiri.it](mailto: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](mailto:info@cantinemonfort.it), 0461-246353  
[www.cantinemonfort.it](http://www.cantinemonfort.it)

### **Pisoni F.lli**

Ore 17.00, 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 F.lli, Via S. Siro 7/a, Pergolese (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 10,00 € a persona

Info e prenotazioni: [info@pisoni.it](mailto:info@pisoni.it), 0461-564106

[www.pisoni.it](http://www.pisoni.it)

### **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: [matteo@cantinadevigili.it](mailto:matteo@cantinadevigili.it), 333-2633284 - Matteo Casagranti, [ordini@devigiligroup.it](mailto:ordini@devigiligroup.it)

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: [masosalimaziendagricola@gmail.com](mailto:masosalimaziendagricola@gmail.com), 335-7193924

[www.cantinasalim.it](http://www.cantinasalim.it)

### **Ress**

Ore 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](mailto:spumanti.ress@gmail.com), 347-8511776

[www.spumantiress.it](http://www.spumantiress.it)

### **Pisoni F.lli**

Ore 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 F.lli, Via S. Siro 7/a, Pergolese (TN)  
Modalità di partecipazione: Su prenotazione  
Costo di partecipazione 10,00 € a persona  
Info e prenotazioni: [info@pisoni.it](mailto:info@pisoni.it), 0461-564106  
[www.pisoni.it](http://www.pisoni.it)

### **Viticoltori in Avio**

Ore 18.00, durata 4 ore (aperitivo, visita al Castello alle ore 19, alle ore 20 ritrovo e cena presso la locanda "Al Castello")

#### **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](mailto:puntovendita@viticoltoriinavio.it), 0464-687689  
[www.viticoltoriinavio.it](http://www.viticoltoriinavio.it)

### **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](mailto:nicole.melis@glv.trento.it), 0461-382265  
[www.cesarinisforza.com](http://www.cesarinisforza.com)

### **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](mailto:vinoteca@cantinaisera.it), 0464-433795 int.4

### **Cantina Toblino**

Ore 19.00, durata 2 ore

#### **BOLLECCINE 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](mailto:hosteria@toblino.it), 0461-561113

### **Rotari**

Ore 19.00, durata 4 ore

#### **UN NUOVO CLASSICO**

Serata spumeggiante di svaghi e sorrisi senza fine. Aperitivo, 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](mailto: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](mailto:info@valentini-trentodoc.it), 0464-498025

## **TRENTODOC IN CANTINA**

**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 prenotazione: [endrizzivini@endrizzielio.it](mailto:endrizzivini@endrizzielio.it), 340-6624091

### **Borgo dei Posseri**

dalle 9 alle 18, 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](mailto:enotour@borgodeiposseri.com), 328-8694074

### **Tonini Viticoltori in Isera**

dalle 10 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](mailto:info@toniniwine.it), 340-4991043

### **Monfort**

Ore 10, 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 prenotazione: [info@cantinemonfort.it](mailto:info@cantinemonfort.it), 0461-246353

### **San Michael**

Ore 10, 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](mailto:info@spumante-sanmichael.it), 333-9300321

### **Ferrari Trento**

Ore 10, 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 € a persona

Info e prenotazione: [hospitality@ferraritrento.it](mailto:hospitality@ferraritrento.it), 0461-972331

### **Revì**

Ore 10, 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 sboccati, 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 35,00 € a persona

Info e prenotazione: [info@revispumanti.com](mailto: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](mailto:spumanti.ress@gmail.com), 347-8511776

### **Ferrari Trento**

Ore 11, durata 3 ore

#### IL BELLO E IL BUONO A VILLA MARGON

Al termine della visita alle cantine 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 annate storiche Trentodoc Ferrari Trento.

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

Villa Margon, Via Margone, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 140,00 € a persona

Info e prenotazione: [hospitality@ferraritrento.it](mailto: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](mailto:visit@masomartis.it), 0461-821057

### **Ferrari Trento**

Ore 12.00, 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](mailto: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 prenotazione: [agritur@madonnadellevittorie.it](mailto:agritur@madonnadellevittorie.it), 0464-505432 - Manzi Paolo

### **Ferrari Trento**

Ore 14.00, 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](mailto:hospitality@ferraritrento.it), 0461-972331

### **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](mailto:vinoteca@endrizzi.it), 0461-662672

### **Ferrari Trento**

Ore 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](mailto:hospitality@ferraritrento.it), 0461-972331

### **Mittestainer**

Ore 16.00, durata 3 ore

**BOLLICINE A BORDO PISCINA**

Aperitivo a bordo piscina con Trentodoc Mirì e prodotti tipici trentini

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

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 30,00 € a persona

Info e prenotazione: [info@masomiri.it](mailto: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](mailto: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](mailto:info@corvee.wine), 344-0260170

### **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 prenotazione: [info@cantinemonfort.it](mailto:info@cantinemonfort.it), 0461-246353

### **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](mailto:eventi@borgodeiposseri.com), 328-8694074

(us)

