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 – 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 Dellagiacoma della Pescheria Dellagiacoma 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 crudités 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). **Spagnolli 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).

TRENTODOC IN CANTINA

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, 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
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, 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, 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, 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, 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, 348-3834274

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, 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, 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
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, 335-7193924, 0464-1850622
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, 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
www.cantinaaldeno.com

Cantina Salizzoni
Ore 19.00, durata 2 ore
TRENTODOC RISERVA RHODIUM INCONTRA LE CRUDITÈ 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
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, 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
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, 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, 0461-8211513
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 Dellagiacoma della Pescheria Dellagiacoma 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, 338-7580333 - Silvia Cenci
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, abbinate 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
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, 0461-650456
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, 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, 0461-843155
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, 0461-246353
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, 0461-972331
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, 0464-918154 - int.2
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, 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, 347-8511776
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, 0461-246353
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, 0461-381779
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, 0461-972331
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, 0461-972331
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, 0464-505432 - Manzi Paolo
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, 0461-972331
www.ferraritrento.com

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

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, 347-8511776
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, 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, 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, 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, 0461-564106
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, 0461-972331
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 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, 0461-381779
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, 0464-480200
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, 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
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, 0461-564106
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, 333-2633284 - Matteo Casagrandi, 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, 335-7193924
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, 347-8511776

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, 0461-564106
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, 0464-687689
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, 0461-382265
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, 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. 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, 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

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, 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, 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, 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, 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, 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, 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 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 35,00 € 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, 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, 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

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, 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, 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, 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, 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, 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, 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

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, 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, 328-8694074

(us)