

**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. 2733 del 24/09/2023**

## **Alla scoperta dei Trentodoc Millesimati, frutto della natura e dell'arte dell'uomo**

**Valentino Tesi, Miglior sommelier d'Italia dell'Associazione italiana sommelier 2019 e Simone Loguercio, Miglior sommelier d'Italia dell'Associazione italiana sommelier 2018, hanno guidato con maestria gli ospiti del Festival attraverso un suggestivo viaggio di degustazione, alla scoperta di sei Trentodoc Millesimati, prodotti in cinque diverse annate. Il termine "millesimato" fa riferimento al Trentodoc ottenuto con uve coltivate in una singola annata. In Trentino, un territorio dalle dimensioni contenute ma variegato per quanto riguarda le condizioni climatiche, ogni millesimato si distingue per le specificità derivanti dalla sua zona di produzione e dal vitigno utilizzato.**

Le sei etichette presentate al pubblico nell'incontro "L'Arte dell'annata: le 'impronte' della natura in ogni millesimato" sono diventate un'opportunità per comprendere il processo produttivo del millesimato, ma anche le scelte dell'enologo relativamente a percentuali delle uve impiegate, dislocazione dei vigneti selezionati e stili di vinificazione adottati.

Ha aperto le degustazioni il Trentodoc realizzato con uve Chardonnay 2019, annata dove si sono verificati un'estate ideale ed un settembre perfetto che hanno permesso di raccogliere uve tardive e quindi molto mature. Come hanno spiegato i due sommelier, questo vino racconta la terra porfirica della Val di Cembra, portando sensazioni floreali e piacevolmente agrumate con un effetto dissetante.

L'annata "bizzarra" del 2020, con una primavera perfetta ed un'estate piovosa, è stata poi rappresentata da Trentodoc realizzato per metà da uve Chardonnay e per metà Pinot Nero. Con il suo colore giallo paglierino, mantiene le due componenti di fragranza e grinta, quest'ultima proveniente dalla rusticità del Pinot Nero.

Il Trentodoc 2018, annata umida e con grandi escursioni termiche, con i suoi 36 mesi di affinamento, presenta delle note di agrume fruttato e una lieve nota di panificazione con sentori di barrique ben integrati nel contesto.

Sempre della stessa annata è stato proposto anche un Trentodoc Rosé prodotto con uve di Pinot Nero che danno nervo e struttura. Lascia tutti i profumi in bocca - hanno spiegato i due sommelier - portando con sé profumi di frutti rossi, crostata al ribes e l'acidità del melograno.

Definita un'annata pessima per le gelate primaverili, l'estate senza piogge ma con grandinate e la vendemmia anticipata, quella del 2017 è stata rappresentata da un prodotto di eccellenza che risulta essere un "mosaico" di uve raccolte in zone, terreni e in altitudini diverse, dai 400 ai 700 metri: si tratta di Trentodoc prodotto da uve Chardonnay.

Ha chiuso la carrellata di degustazioni un Trentodoc dell'annata 2013, caratterizzata da temperature medie basse. Il prodotto finale, con 76 mesi di affinamento sui lieviti, è realizzato completamente con uve di Pinot Nero, presenta note di zenzero, cannella, tabacco e distillati di Rhum. È stato definito un vino di complessità, in grado di lasciare un retrogusto finale straordinario.

Il Trentodoc Festival è promosso dalla Provincia autonoma di Trento e organizzato da Istituto Trento Doc e Trentino Marketing, in collaborazione con il Corriere della Sera.

(vb)