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. 2664 del 26/09/2025

Zero compromessi, un tasting tra 6 Trentodoc non dosati

Pas Dosé, Brut Nature o, più semplicemente Dosaggio Zero. Tanti nomi per indicare un'unica tipologia di spumante, ovvero quello in cui non vi è alcuna aggiunta di zucchero dopo la sboccatura. Ma cosa caratterizza un Trentodoc non dosato? Quanto viene influenzata questa tipologia dalla zona di produzione? Quanto conta il lavoro in vigna? A raccontarcelo Essi Avellan, Master of Wine, e Roberto Anesi, Miglior Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2017, durante una tasting di 6 diverse espressioni di Dosaggio Zero, tenutosi a Palazzo Ocse nella prima giornata del Trentodoc Festival.

Secondo i relatori la principale caratteristica degli spumanti non dosati è quella di non avere "niente da nascondere." Si tratta infatti di una tipologia profondamente identitaria del territorio in cui nasce, in quanto esprime la vera essenza della vigna. Proprio per questo, a loro avviso, è fondamentale porre attenzione al lavoro in campo, prima che l'uva arrivi in cantina: una ottima base di partenza e il giusto approccio possono portare a risultati di grande eccellenza, soprattutto in Trentino dove la produzione può contare sulla freschezza data da altitudine e clima.

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

Qui le immagini:

https://drive.google.com/drive/folders/1QH8JqLmDrEUo4ngciNrJmNDgsattvzCF

(sc)