

TRENTODOC A PALAZZO ROCCABRUNA

DEGUSTAZIONI IN ENOTECA

Dal 21 novembre all'8 dicembre

DODICI GIORNI DI DEGUSTAZIONI DEL TRENTODOC

Tutti i giorni nelle sale dell'Enoteca Provinciale del Trentino.
Degustazioni al tavolo di Trentodoc bianco, rosato e riserva
abbinato a taglieri di formaggi e salumi trentini.

21 - 22 - 23 - 24 novembre
28 - 29 - 30 novembre - 1 dicembre
5 - 6 - 7 - 8 dicembre

Orari:

17.00 - 22.00 giovedì e venerdì
11.00 - 22.00 sabato
11.00 - 19.00 domenica

Per saperne di più:

www.palazzoroccabruna.it

IL PIATTO DELLO CHEF CUCINA E BOLLICINE DI MONTAGNA

Valorizzare le produzioni di montagna attraverso le proposte gastronomiche di rifugi, malghe, agritur, ristoranti a filiera corta o bio significa tutelare un sistema di relazioni che difende e presidia un territorio fragile, ma strategico per l'economia locale. Il piatto dello chef è una degustazione dedicata alla cucina di montagna e costituita da un piatto che può essere accompagnato da un dolce o da un piccolo antipasto in abbinamento con le bollicine della collezione "Trentodoc: bollicine sulla città".

Giovedì 21 novembre - ore 19.00 - 22.00
AGRITUR VERDECRUDO (Calceranica al Lago)

Sabato 23 novembre - ore 19.00 - 22.00
AGRITUR IL FILO D'ERBA (Fai della Paganella)

Giovedì 28 novembre - ore 19.00 - 22.00
LOCANDA ALPINA (Brez)

Sabato 30 novembre - ore 19.00 - 22.00
RIFUGIO FUCIADE (Soraga)

Giovedì 5 dicembre - ore 19.00 - 22.00
AGRITURISMO MASO MIRI' (Romagnano)

Sabato 7 dicembre - ore 19.00 - 22.00
RIFUGIO RODA DE VAEI (Vigo di Fassa)

Palazzo Roccabruna - Trento, Via S. Trinità 24

Per informazioni tel. 0461 887101

Prenotazioni on-line: www.palazzoroccabruna.it

Dal 21 novembre all'8 dicembre 2019

Tre weekend per degustare
TRENTODOC

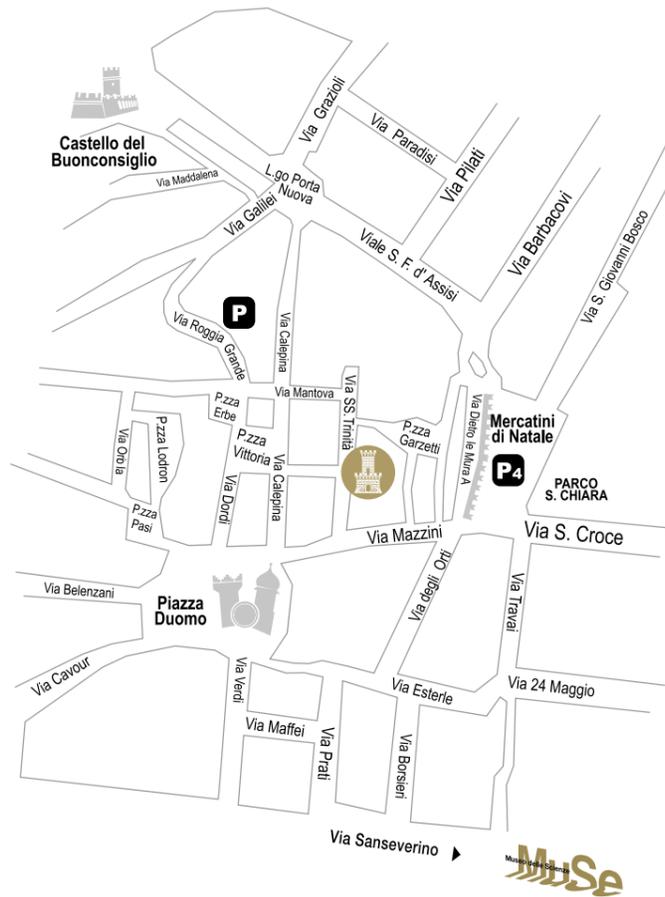
Il metodo classico di montagna

A PALAZZO ROCCABRUNA
Enoteca Provinciale del Trentino

IN CANTINA

ogni giorno un appuntamento
per degustare il trentodoc là dove nasce

HAPPY TRENTODOC
nei locali della città di Trento



Per Informazioni:
PALAZZO ROCCABRUNA
C.C.I.A.A. di Trento - Enoteca provinciale del Trentino
via S. Trinità, 24 - 38122 Trento
tel. 0461 887101

www.palazzoroccabruna.it - www.trentodoc.com -

#TrentodocBollicine

seguici su   

TRENTODOC BOLLICINE SU TRENTO

Dal 21 novembre all'8 dicembre

Circondate dalle Dolomiti, le uve adatte a diventare metodo classico, prodotte ad altitudini comprese tra i 200 e gli 800 metri s.l.m. - con un clima caratterizzato da notevoli escursioni termiche - danno vita a Trentodoc freschi ed eleganti, che si riconoscono per il fine perlage.

Trentodoc è stata la prima Doc riconosciuta in Italia per questa tipologia di vino, una delle prime al mondo. Oggi tutta la filiera è composta da grandi e piccole realtà, costantemente impegnate, sia con l'esperienza tramandata da generazioni che con le ultime innovazioni tecnologiche, ad ottenere spumanti classici di qualità, ognuno diverso, ognuno con l'impronta di chi lo produce.

Con un unico comun denominatore: la qualità.

Trentodoc si riconosce per il marchio - con le due "O" che ricordano il tipico movimento del metodo classico, il remuage - posizionato su ogni bottiglia.

TRENTODOC A PALAZZO ROCCABRUNA

Dodici giorni di degustazioni
Sei serate di cucina e bollicine di montagna

TRENTODOC IN CANTINA

Degustazioni ed eventi organizzati dalle case spumantistiche
che hanno aderito all'evento

TRENTODOC IN CITTÀ HAPPY TRENTODOC

La città si anima di tanti appuntamenti per far conoscere i segreti
delle bollicine di montagna nei locali cittadini.

MOSTRA FOTOGRAFICA IL MUTARE DELL'ETERNITÀ

immagini di Luca Chistè e Terri Maffei Gueret

TRENTODOC
BOLLICINE SU TRENTO
è un evento organizzato da:
Camera Commercio I.A.A. di Trento
Istituto tutela Trento Doc metodo classico
Consorzio Vini del Trentino

Con il supporto della
Provincia autonoma di Trento

in collaborazione con la
Strada del Vino e dei Sapori del Trentino
e con la partecipazione dell'APT di Trento,
Monte Bondone, Valle dei Laghi e del Comune di Trento



DAL 21 NOVEMBRE ALL' 8 DICEMBRE 2019

PALAZZO ROCCABRUNA
ENOTECA PROVINCIALE DEL TRENTINO



TRENTODOC IN CANTINA

OGNI GIORNO UN APPUNTAMENTO PER DEGUSTARE IL TRENTODOC LÀ DOVE NASCE

Degustazioni ed eventi organizzati dalle case spumantistiche che hanno aderito all'evento.

Da giovedì 21 novembre a sabato 7 dicembre, 16.30 - 19.00 MAS DEI CHINI

via Bassano 3, Martignano di Trento - info@masdeichini.it - 0461 821513

Aperitivo al Maso - Alla scoperta di Trentodoc Nature

Degustazione di due Trentodoc: Inkino Nature 2011 e Inkino Rosè Nature accompagnati da stuzzicherie. Ingresso libero. Degustazione Euro 10,00.

giovedì 21 novembre e giovedì 28 novembre, 19.00 - 21.00

CANTINA DI TOBLINO

Loc. Sarche, Madruzzo (TN)
franco.zanella@toblino.it - 0461 561113

L'aperitivo all'Hostaria Toblino

Trentodoc Antares brut millesimato 2015 con gli snack della Cucina di Seba. Aperitivo a pagamento: 1 calice + snack Euro 7,50.

giovedì 28 novembre, 18.00 - 21.00

CANTINA SOCIALE DI TRENTO

Via dei Viticoltori 2/4 - Trento
enoteca@cantinasocialetrento.it - 0461 920186

Trentodoc Zell e altre eccellenze del territorio

presso l'Enoteca di Cantina Sociale di Trento. Aperitivo rinforzato con Trentodoc ZELL. Trentodoc accompagnato da alcune eccellenze gastronomiche del territorio. Ingresso libero.

venerdì 29 novembre, 18.00 - 20.00

CANTINE MONFORT

Maso Papa - Via Sponda Trentina 53, San Lazzaro di Trento
chiarasimoni@cantinemonfort.it - 0461 246353

Trentodoc è donna

Oltre la meta, il viaggio come scoperta di sé e del mondo. Ingresso con degustazione Euro 10,00. La prenotazione è gradita.

sabato 30 novembre e sabato 7 dicembre, 11.00 - 13.00 e 17.00 - 19.00

AZ. AGR. CENCI DI VALENTINO E SILVIA

Cantina Cenci - Loc. Ceggio 3, Castelnuovo (TN)
info@cencitrentino.it - 338 7580333

Trentodoc in cantina con gusto

Raccontando e degustando Trentodoc con delizie locali. Ingresso libero con degustazione a pagamento. La prenotazione è gradita.

sabato 30 novembre e sabato 7 dicembre, 17.30 - 18.30

ENDRIZZI

presso la Vinoteca Endrizzi - Loc. Masetto 2, San Michele all'Adige (TN)
vinoteca@endrizzi.it - 0461 662672

Mercatino di Natale con Trentodoc Endrizzi

Gli ospiti avranno la possibilità di acquistare al calice Trentodoc Piancastello Riserva e Piancastello Rosè abbinati a finger food creati per l'occasione. In Vinoteca si terrà il Mercatino di Natale con ricche e golose proposte enogastronomiche. Ingresso libero

sabato 30 novembre, 15.00 - 17.30

REVI'

Cantina Revi - Via Florida 10, Aldeno (TN)
info@revispumanti.com - 0461 843155

Alla scoperta dei Trentodoc classici e degli eroi di casa Revi

Visita alla cantina e degustazione dei Trentodoc Revi. In abbinamento a ogni vino sarà proposto un prodotto tipico trentino. Degustazione a pagamento Euro 20,00. Posti limitati su prenotazione.

mercoledì 4 dicembre, 18.00 - 21.00

MASO MARTIS

Via dell'Albera 52, Martignano di Trento
visit@masomartis.it - 0461821057 - 329 7786920

Trentodoc Magnum Sparkling Night

Maso Martis e Rifugio Maranza si incontrano per una serata in formato magnum. Evento a pagamento: 1 calice + 3 finger food Euro 15,00. Sarà possibile visitare l'Azienda. La prenotazione è gradita.

giovedì 5 dicembre, 20.30

ALTEMASI

Cantina Altemasi, Via del Ponte 45, Trento
m.folgheraite@cavit.it - 0461 381779 - 0461 3817853

Trentodoc Altemasi incontra una selezione di Trentingrana e Astro

Degustazione di Altemasi abbinato a Trentingrana e Trote Astro. Ingresso a pagamento su prenotazione.

venerdì 6 dicembre, 17.00 - 21.00

RESS

Via Roma 103, San Michele all'Adige (TN)
spumanti.ress@gmail.com - 347 8511776 - 329 9818989

Bubbly and fish

Nella grotta dove viene prodotto Trentodoc Ressa, verrà proposto un itinerario enogastronomico, alla scoperta delle eccellenze del territorio: Trentodoc Ressa e prodotti ittici della Pescheria Roat di Mezzolombardo. La prenotazione è gradita.

venerdì 6 dicembre, 19.00 - 23.00

CANTINA D'ISERA

Via al Ponte 1, Isera (TN) - vinoteca@cantinaisera.it - 0464 433795

Trentodoc, aperitivo sui lieviti

Degustazione a pagamento

sabato 7 dicembre, 10.00 - 19.00

VILLA CORNIOLE

Via al Gréc' 23, Fr. Verla di Giovo (TN)
info@villacorniole.com - 0461 695067 - 331 8504759 - 346 7523216

Trentodoc a Villa Corniole

Tasting di due Trentodoc Salisa abbinati a tagliere. Ingresso libero con degustazione a pagamento Euro 10,00. La prenotazione è gradita.

sabato 7 dicembre, 11.00 - 13.00

CANTINA ROVERÉ DELLA LUNA AICHHOLZ

Vineria della Cantina, Via IV Novembre 9, Roverè della Luna (TN)
info@csrovere1919.it - 0461 658530

Degustazione Trentodoc da premio con abbinamenti inaspettati

I nostri Trentodoc premiati al Merano Wine Festival con ospiti d'eccezione. Degustazione a pagamento Euro 10,00.

domenica 8 dicembre, 10.30 - 12.30

CANTINE FERRARI

Via del Ponte di Ravina 15, Trento - visit@ferraritrento.it - tel 0461 972416

La cucina di Locanda Margon #ToTheMaximum e Trentodoc

Al termine visita alle Cantine Ferrari, show cooking di Edoardo Fumagalli; lo chef stellato presenterà il suo risotto all'alloro, mandorle e limone in abbinamento a Ferrari Maximum Blanc de Blancs, espressione della purezza dello Chardonnay coltivato sui monti del Trentino. Degustazione a pagamento, solo su prenotazione.



TRENTODOC IN CITTÀ

Tutti i giorni da giovedì 21 novembre a domenica 8 dicembre

Trentodoc anima la città: tanti appuntamenti per far conoscere i segreti delle bollicine di montagna nei locali cittadini.

HAPPY TRENTODOC

L'APERITIVO 100% TRENTO

Con Happy Trentodoc le bollicine di montagna incontrano i prodotti gastronomici della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: stuzzicanti abbinamenti che renderanno più "sparkling" il momento dell'aperitivo nei bar e ristoranti di Trento!

AGRITURISMO MASO MIRI*

via dei pomari 41 - Romagnano di Trento
tel. 0461 1863489 - info@masomiri.it

Il Trentodoc di Azienda Agricola Mittesteiner (Trento) incontra i prodotti di Salumificio Val Rendena (Porte di Rendena)

ANTICA TRATTORIA DUE MORI*

via San Marco 11 - Trento
tel. 0461 984251 - info@ristoranteduemori.com

Il Trentodoc di Borgo dei Posseri (Ala) incontra i prodotti di Carni e Salumi Troier (Lavis)

BAR PASI

piazza Pasi 1 - Trento
tel. 0461 982301 - barpasi.tn@gmail.com

Il Trentodoc di Fondazione E. Mach (San Michele all'Adige) incontra i prodotti di Panificio Sosi (Trento)

DOLCEMENTE MARZARI

c/o Complesso Le Albere, viale della Costituzione 28 - Trento
tel. 0461 036036 - info@dolcemente-marzari.it

Il Trentodoc di Cantina d'Isera (Isera) incontra i prodotti di Pasticceria Marzari (Altopiano della Vigolana)

LOCANDA LE DUE TRAVI - BAR

via del Suffragio 20 - Trento
tel. 0461 096502 - info@locandaleduetravi.it

Il Trentodoc di Revi (Aldeno) incontra l'olio extravergine di oliva di Agraria Riva del Garda (Riva del Garda)

* aperitivo solo per i clienti del ristorante

LOCANDA LE DUE TRAVI - RISTORANTE

via del Suffragio 20 - Trento
tel. 0461 096502 - info@locandaleduetravi.it

Il Trentodoc di Maso Martis Azienda Agricola Biologica (Trento) incontra i formaggi di Latte Trento (Trento)

LOCANDA MARGON*

via Margone 15 - Ravina di Trento
tel. 0461 349401 - contact@locandamargon.it

Il Trentodoc di Cantine Ferrari (Trento) incontra i formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vezena (Lavarone)

OSTERIA A "LE DUE SPADE"*

via Don A. Rizzi 11 - Trento
tel. 0461 234343 - info@leduespade.com

Il Trentodoc di Vivallis (Nogaredo) incontra i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara (Avio)

PANIFICIO MODERNO

piazza Lodron 21 - Trento
tel. 0461 230484 - info@panificiomoderno.net

Il Trentodoc di Mas dei Chini (Trento) incontra i prodotti di Panificio Moderno (Isera)

RISTORANTE AL VÒ*

vicolo del Vò 11 - Trento
tel. 0461 985374 - info@ristorantealvo.it

Il Trentodoc di Cembra cantina di montagna (Cembra Lisignago) incontra i prodotti ittici di Trota Oro (Borgo Lares)

RISTORANTE ENOLOGICO IL LIBERTINO

piazza Piedicastello 4 - Trento
tel. 0461 260085 - libertinotn@gmail.com

Il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento (Trento) incontra i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre (Bedollo)

RISTORANTE PIZZERIA DUOMO*

via Verdi 77 - Trento
tel. 0461 262087 - ristorantealduomo.tn@gmail.com

Il Trentodoc di Azienda Agricola Francesco Moser (Trento) incontra i prodotti di Salumeria Belli (Trento)

SCRIGNO DEL DUOMO

piazza Duomo 29 - Trento
tel. 0461 220030 - info@scrignodelduomo.com

Il Trentodoc di Altemasi (Trento) incontra i prodotti di Crucolo (Scurelle)



Per maggiori info:

Strada del Vino e dei Sapori del Trentino
tel. 0461 921863
info@stradavinotrentino.com
tastetrentino.it/happytrentodoc
#happytrentodoc #trentinowinefest

21 novembre 2019 - 4 gennaio 2020

Palazzo Roccabruna, Via S. Trinità 24 - TRENTO

Orari di apertura al pubblico:

Martedì e Mercoledì: 8.30 - 12.00 | 14.00 - 17.00
Giovedì e Venerdì: 8.30 - 12.00 | 14.00 - 20.00
Sabato: 17.00 - 20.00

Durante l'evento TRENTODOC - BOLLICINE SULLA CITTÀ

la mostra osserverà un orario prolungato e la domenica dalle ore 11.00 alle ore 19.00.

Giorni di chiusura: di tutti i lunedì, 24 dicembre pomeriggio, 25 e 26 dicembre, 31 dicembre pomeriggio, 1° gennaio

