

TRENTODOC BOLLICINE SULLA CITTÀ

Incontri con il metodo classico
di montagna



.....
DAL 20 NOVEMBRE AL 19 DICEMBRE 2021
.....

PALAZZO ROCCABRUNA
ENOTECA PROVINCIALE DEL TRENTINO



TRENTODOC BOLLICINE SULLA CITTÀ

dal 20 novembre al 19 dicembre 2021

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

Tutti i giorni le degustazioni delle bollicine di montagna

TRENTODOC IN CANTINA

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

TRENTODOC IN CITTÀ E NEL TERRITORIO TRENINO HAPPY TRENTODOC

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

TRENTODOC BOLLICINE SULLA CITTÀ

è un evento organizzato da:
Camera Commercio I.A.A. di Trento e
Istituto Trento Doc metodo classico

con la collaborazione dell'APT di Trento,
Monte Bondone, Valle dei Laghi e
della Strada del Vino e dei sapori del Trentino

ed il supporto della
Provincia Autonoma di Trento, del Comune di Trento
e del Consorzio Vini del Trentino

TRENTODOC A PALAZZO ROCCABRUNA

DEGUSTAZIONI IN ENOTECA

Dal 20 novembre al 19 dicembre 2021

Nelle sale dell'Enoteca Provinciale del Trentino
degustazioni al tavolo di Trentodoc bianco, rosato e riserva.

11.00 - 13.00 da martedì a domenica
17.00 - 22.00 da martedì a sabato
17.00 - 20.00 domenica

Scopri il programma su: www.palazzoroccabruna.it



INQUADRA
IL QR CODE
PER SAPERNE DI PIÙ

MOSTRA FOTOGRAFICA LA VALLE DEI MOCHENI

15 NOVEMBRE - 31 DICEMBRE 2021

Una ricerca fotografica di Guido Benedetti, Luca Chisté,
Francesco Franzoi e Gudo Vettorazzi sulla Valle dei Mocheni,
a cura di Alessandro Franceschini

La Valle dei Mocheni, abitualmente chiamata dai residenti e da coloro che la frequentano, "La Valle incantata", rappresenta un areale di grande interesse etnografico, naturalistico ed economico.

INGRESSO LIBERO



TRENTODOC IN CANTINA

GLI APPUNTAMENTI PER SCOPRIRE LE BOLLICINE DI MONTAGNA LÀ DOVE NASCONO

Degustazioni ed eventi organizzati dalle case spumantistiche Trentodoc.

Programma completo disponibile nella sezione news dell'App Trentodoc e del sito www.trentodoc.com

CANTINA DI RIVA

Dal 20 novembre al 19 dicembre, dalle 12.00 alle 18.30

BREZZA D'INVERNO

Alla scoperta del Trentodoc della Cantina di Riva Presso la "Galleria del gusto" di Agraria Riva del Garda, Via S. Nazzaro 4, Riva del Garda, (TN)
Gradita la prenotazione all'indirizzo internet store.agririva.it/degustazioni specificando "BREZZA D'INVERNO" nel box dedicato "Aggiungi un messaggio".
Info: communication@agririva.it - 0464 552133

BORGHI DEI POSSERI

20-26-27 novembre, 3-4-10-11-17-18 dicembre, dalle 10.00 alle 14.00

ENOTOUR INVERNALE, LA VIGNA A RIPOSO

Emozionati sorseggiando Trentodoc nel vigneto Presso Borgo dei Posseri, Loc. Pozzo Basso 1, Ala (TN)
Gradita la prenotazione, a pagamento: Euro 30.00 a persona.
Info: info@borgodeiposseri.com;
Prenotazioni e iscrizioni: borgodeiposseri.com/enotour

ENDRIZZI

20-21-27-28 novembre, 4-5-8 dicembre, dalle 10.00 alle 18.00

PRIVÉ MOMENTS

La punta di diamante di Endrizzi -Trentodoc Masetto Privé- in degustazione al calice, abbinato a Finger Food creati per l'occasione. Inoltre, in Vinoteca per tutto il mese di dicembre ci sarà il mercatino di Natale con ricche e golose offerte eno-gastronomiche per tutti i gusti.
Presso la Vinoteca Endrizzi, loc. Masetto 2, San Michele all'Adige (TN)
Ingresso libero, degustazione a pagamento.
Info e prenotazioni: vinoteca@endrizzi.it - 0461 662672

VALENTINI DI WEINFELD

Dal lunedì al sabato, dalle 9.00 alle 18.00

T&T-TASTING

Degustazione guidata di 3 calici di Trentodoc abbinati a Tretingrana Presso Cantina Vivallis, Via per Brancolino 4, Nogaredo (TN)
Gradita la prenotazione, degustazione a pagamento: Euro 10.00 a persona
Info e prenotazioni: info@valentini-trentodoc.it - 0464 498025

CANTINA MORI COLLI ZUGNA

25 novembre e 02-09-16 dicembre, dalle 15.30 alle 20.30

20-26-27 novembre e 3-4-10-11-17-18 dicembre dalle 10.00 alle 13.00

#DEGUSTAMORUS

Tutte le sfaccettature della trilogia Trentodoc. Degustazione di Morus millesimato 2016, Morus Rosè millesimato 2015, Morus Riserva 2013.
Presso Cantina Mori Colli Zugna, S.P. 90 Loc. Formigher 2, Mori (TN)
Ingresso libero, degustazione a pagamento: Euro 12.00
Info e prenotazioni: enoteca@cantinamoricollizugna.it - 0464 918154 int.2

MITTESTAINER

26 novembre, alle ore 19.00

DEGUSTAZIONE AL MASO

Degustazione Trentodoc Miri accompagnata da un primo piatto cucinato dallo chef.
Presso Agriturismo Maso Miri, Via dei Pomari 41, Romagnano (TN)
Su prenotazione, degustazioni a pagamento.
Info e prenotazioni: info@masomiri.it - 0461 1863489

ROTARI

26 novembre e 3-17 dicembre, alle ore 16.30

LE ECCELLENZE DI ROTARI TRENTODOC: LE NOSTRE RISERVE DAL 2012 AL 2015

Visita guidata alla Cantina Rotari: un progetto unico, perfettamente inserito nella magnifica Piana Rotaliana. La visita percorre la storia di una bottiglia di Rotari Trentodoc per finire nella scenografica Sala del Re con una degustazione guidata dell'intera linea di Millesimati Trentodoc AlpeRegis, Trentodoc Rotari 40 anni, per finire in bellezza con Trentodoc Rotari Flavio 2012, in abbinamento con una selezione di formaggi tipici trentini con diverse stagionature.

Presso Cantina Mezzacorona, Via del Tonale 110, San Michele all'Adige (TN)
Prenotazione obbligatoria, Euro 30.00 a persona. Max 15 partecipanti.
Info e prenotazioni: info@mezzacorona.it - 0461 616399

CANTINE FERRARI

28 novembre, dalle 10.00 alle 18.00

FERRARI TRENTODOC E LA SFIDA DEL TEMPO

Degustazione di vecchie annate di Trentodoc.
Presso Cantine Ferrari, via Ponte di Ravina 15, Trento (TN)
Su prenotazione, degustazione a pagamento.
Info e prenotazioni: visit@ferraritrento.it - 0461 972331

CANTINA SALIZZONI

2 dicembre, alle ore 19.00

PRESENTAZIONE UFFICIALE TRENTODOC RISERVA

Serata di presentazione nella cantina storica della nuova etichetta Trentodoc.
Presso l'Azienda Agricola Salizzoni, Via Valentini 31, Calliano (TN)
Su prenotazione, a pagamento. Info e prenotazioni: 340 5157539

ALTEMASI

3 dicembre, ore 20.00

COLLEZIONE STORICA ALTEMASI

Degustazione di tre riserve Trentodoc Altemasi Graal abbinata a sfizio del territorio.
Presso la Cantina Altemasi, Via del Ponte 45, Trento (TN)
Ingresso libero, su prenotazione con posti limitati.
Info e prenotazioni: m.folgheraiter@cavit.it - 0461 381779 - 0461 381853

CANTINA D'ISERA

3 dicembre, alle ore 19.00

APERITIVO TRENTODOC SUI LIEVITI

Degustazione della linea Trentodoc 1907 accompagnata da finger food, con sottofondo musicale dal vivo. Esposizione dell'artista Paola Zaltron.
Presso la Vinoteca di Cantina d'Isera, Via al Ponte 1, Isera (TN)
Su prenotazione, degustazioni a pagamento.
Info e prenotazioni: vinoteca@cantinaisera.it - 0464 433795

MASO NERO

4-11-18 dicembre, dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 17.00

ALLA SCOPERTA DI TRENTODOC MASO NERO

Degustazione guidata con l'enologo per scoprire l'arte del metodo classico Trentodoc Maso Nero.
Presso l'Azienda Agricola Zeni, Loc. Grumo - Via Stretta 2, San Michele all'Adige (TN)
Su prenotazione, Euro 30.00 con degustazione di tre Trentodoc.
Info e prenotazioni: info@zeni.tn.it - 0461 650456

MASO POLI

11 dicembre, dalle 16.00 alle 20.00

TRENTODOC & VINILI

Aperitivo musicale in cantina, a base di Trentodoc accompagnato dall'ascolto mixato di musica anni '50 '60 da vinili originali.
Presso Maso Poli, Strada del Vino 33, Lavis (TN)
Ingresso libero su prenotazione, degustazione a pagamento.
Max 50 partecipanti. Info e prenotazioni: info@masopoli.com - 0461 871519

MASO MARTIS

8 dicembre, dalle 10.00 alle 18.00

TRENTODOC CON GUSTO

Trentodoc Maso Martis organizza una giornata con piccoli produttori locali, per una proposta di abbinamento speciale...a km 0! Gli ospiti potranno anche acquistare, per un pensiero di Natale particolarmente gustoso!
Presso Maso Martis, Via dell'Albera 52, Martignano (TN)
Ingresso libero su prenotazione, degustazioni a pagamento con possibilità acquisto prodotti.
Info e prenotazioni: visit@masomartis.it - 0461 821057 - 329 7786920

VILLA CORNIOLE

10 e 17 dicembre, dalle 17.30 alle 21.00

TRENTODOC FRIDAY

Aperitivo serale in cantina con tour in 2 turni alle 17.30 ed alle 20.00.
Degustazioni: dalle 17.30 fino alle 21.00. Possibilità di aderire a tour in cantina più degustazioni o solo degustazioni.
Presso Villa Corniole, Via al Grec 23, Giovo (TN)
Ingresso libero, gradita la prenotazione, degustazioni a pagamento.
Info e prenotazioni: info@villacorniole.com - 0461 695067 - 331 8504759

REVI

18 dicembre, dalle 10.00 alle 12.30

DOSAGGIO ZERO EXPERIENCE

Percorso di degustazione nelle varie fasi di evoluzione di Trentodoc Revi Dosaggio Zero. Si imparerà a sbocciare a la volée e degustare un Trentodoc in affinamento sui lieviti per valutarne poi la sua evoluzione, assaggiandolo a fine percorso di spumantizzazione. Infine, si potrà apprezzarne la sua evoluzione degustandone una vecchia bottiglia.
Presso Cantina Revi, via Florida 10, Aldeno (TN)
Su prenotazione, a pagamento: Euro 30.00 a persona.
Info e prenotazioni: info@revispumanti.com - 0461 843155

Per le visite e le degustazioni di "Trentodoc in Cantina" è prevista l'applicazione delle norme vigenti in materia di certificazione verde (possesto del Green Pass)

TRENTODOC IN CITTÀ

Tutti i giorni da sabato 20 novembre a venerdì 19 dicembre 2021

Trentodoc anima la città e dintorni: tanti appuntamenti per far conoscere i segreti delle bollicine di montagna.

HAPPY TRENTODOC

L'APERITIVO 100% TRENINO

“Happy Trentodoc” le bollicine di montagna incontrano le eccellenze gastronomiche locali lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: stuzzicanti abbinamenti che renderanno più “sparkling” il momento dell'aperitivo, ma anche del pranzo e della cena!

AGRITUR MADONNA DELLE VITTORIE

via Linfano, 8 – Arco
tel. 0464 505542 – agritur@madonnadellevittorie.it
Il Trentodoc di **Cantina Madonna della Vittorie** (Arco) incontra la “Tartare di manzo Madonna delle Vittorie, gocce di Trentingrana e fiori di capperi” e altri piatti in *Garda&Bollicine*

AGRITURISMO MASO MIRI

via dei pomari, 41 – Romagnano di Trento
tel. 0461 1863489 – info@masomiri.it
Il Trentodoc di **Azienda Agricola Mittesteiner Mara** (Trento) incontra il “Risotto alla zucca con speck croccante” in *Profumi d'autunno*

ANTICA TRATTORIA DUE MORI

via San Marco, 11 – Trento
tel. 0461 984251 – info@ristoranteduemori.com
Il Trentodoc di **Cantina Sociale di Trento** (Trento) incontra il “Carpaccio di carne salada con rucola e ricotta affumicata” in *Matrimonio di gusto*

BAR PASI

piazza Pasi, 1 – Trento
tel. 0461 233624 – barpasi.tn@gmail.com
Il Trentodoc di **Cantina Aldeno** (Aldeno) incontra i “Salumi di Salumeria Belli” in *Pausa perlage*

GREEN GRILL – INFO E SAPORI

SS 612 – bivio Masi di Grumes – Grumes di Altavalle
tel. 346 2799154 – info@greengrill.it
Il Trentodoc di **Zanotelli** (Cembra di Cembra Lisignago) incontra i “Salumi di Macelleria Zanotelli e i formaggi di montagna” in *Bolle cembrane*

HOSTERIA TOBLINO

via Garda, 3 – Sarche di Madruzzo
tel. 0461 561113 – hosteria@toblino.it
Il Trentodoc di **Cantina Toblino** (Madruzzo) incontra il “Tagliere rustico con salumi e formaggi trentini” in *Bollicine in osteria*

L'ORA RISTORANTE

viale Rovereto, 101 – Riva del Garda
tel. 0464 556100 – info@lorarivadelgarda.com
Il Trentodoc di **Azienda Agricola Endrizzi Elio e F.lli** (Mezzocorona) incontra i “Filetti di persico del Garda impanati con patate all'olio extravergine di oliva DOP Garda trentino di Agraria di Riva del Garda” in *Sparkling Garda*

LOCANDA 2 CAMINI

via 26 maggio, 65 – Baselga di Pinè
tel. 0461 557200 – info@locanda2camini.it
Il Trentodoc di **Villa Corniole** (Verla di Giovo) incontra il “Flan di topinambur con speck e castagne” e altri piatti in *Golosità spumeggianti*

LOCANDA DELLE TRE CHIAVI

via Vannetti, 8 – Isera
tel. 0464 423721 – info@locandadelletrechiavi.it
Il Trentodoc di **Cantina d'Isera** (Isera) incontra il “Fanzetto di Terragnolo con una selezione di salumi e formaggi locali” in *Ad Isera il perlage*

LOCANDA LE DUE TRAVI - RISTORANTE

via del Suffragio 20 - Trento
tel. 0461 096502 - info@locandaleduetravi.it
Il Trentodoc di **Cantina Rotaliana di Mezzolombardo** (Mezzolombardo) incontra il “Tortel di patate con salumi e formaggi” in *Tra bollicine e tradizione*

LOCANDA MARGON

via Margone, 15 – Ravina di Trento
tel. 0461 349401 – contact@locandamargon.it
Il Trentodoc di **Cantine Ferrari** (Trento) incontra l’“Uovo di Montagna “Arlecchino”, crema di Trentingrana al cren, ristretto di bisque all'aceto di Chardonnay, amaranto soffiato” e altri piatti in *Bollicine in locanda*

PANIFICIO MODERNO

Piazza Lodron, 21 – Trento
tel. 0461 230484 – lodron@panificiomoderno.net
Il Trentodoc di **Azienda Agricola Zeni Roberto** (Grumo di San Michele a/A) incontra “Sfiziose proposte a base di focaccia romana” in *Il trentino e la romana*

PASTICCERIA GELATERIA DOLCEMENTE MARZARI

c/o Complesso Le Albere, viale della Costituzione, 28 – Trento
tel. 0461 036036 – info@dolcemente-marzari.it
Il Trentodoc di **Azienda Agricola Francesco Moser** (Trento) incontra un “Finger food di Pasticceria Marzari con i formaggi di Latte Trento” in *Aperitivo alle Albere*

RISTORANTE AL VÒ

Vicolo del Vò, 11 – Trento
tel. 0461 985374 – info@ristorantealvo.it
Il Trentodoc di **Maso Martis** (Trento) incontra lo “Spaghetto Monograno Mat di Felicetti con olio extravergine di oliva 46° Parallelo di Agraria Riva del Garda e bottarga di trota di Trota Oro” in *Trentodoc tra lago e montagna*

RISTORANTE ALFIO

Strada Gardesana Occidentale, 7/a – Dro
tel. 0464 504208 – info@ristorantealfio.it
Il Trentodoc di **Agraria Riva del Garda** (Riva del Garda) incontra l’“Antipasto di lago trentino” in *Il Garda a tavola*

RISTORANTE ALT SPAUR

Via Trento, 3 – Spormaggiore
tel. 0461 641008 – info@albergoaltspaur.it
Il Trentodoc di **Fondazione E. Mach** (San Michele a/A) incontra la “Polentina di Storo, con crema al baccalà e riduzione allo spumante” e altri piatti in *Perlage a Spormaggiore*

RISTORANTE BOIVIN

via Garibaldi, 9 – Levico Terme
tel. 0461 701670 – info@boivin.it
Il Trentodoc di **Cenci Trentino** (Castelnuovo) incontra la “Coscia di anatra confit, con pera al vino rosso e patate fritte nel grasso di anatra” in *Valsugana tra aromi e perlage*

RISTORANTE IL DOGE

Scala del Redentore, 4 – via portici – Rovereto
tel. 0464 480854 – ildogerovereto@gmail.com
Il Trentodoc di **Borgo dei Posseri** (Ala) incontra il “Piatto tipico di canederli allo speck, tagliatelle al cervo e spezzatino con polenta” in *Incontri di gusto*

RISTORANTE LA BRACE

viale del lavoro, 18 – Rovereto
tel. 328 0404728 – labrace@labrace.net
Il Trentodoc di **F.lli Pisoni** (Madruzzo) incontra la “Selezioni di carni abbinata alle varie tipologie di olio extravergine di oliva DOP Garda trentino di Agraria Riva del Garda” in *Bollicine gourmet*

RISTORANTE LA CONTEA

via S. Antonio, 21 – Bolbeno di Borgo Lares
tel. 0465 324599 – info@la-contea.com
Il Trentodoc di **Mas dei Chini** (Trento) incontra la “Tagliata di manzetta di angus trentino, grigliata alle erbe aromatiche e sale di Cervia con patate nostrane di Zuco al forno e giardinetto di legumetti all'olio extra vergine di oliva DOP Garda trentino” in *Da Trento alle Giudicarie*

SCRIGNO DEL DUOMO

piazza Duomo, 29 – Trento
tel. 0461 220030 – info@scrignodelduomo.com
Il Trentodoc di **Cavit** (Trento) incontra il “Salmerino alpino con crema di zucchine alla menta” in *Vette di gusto*

Per maggiori info:



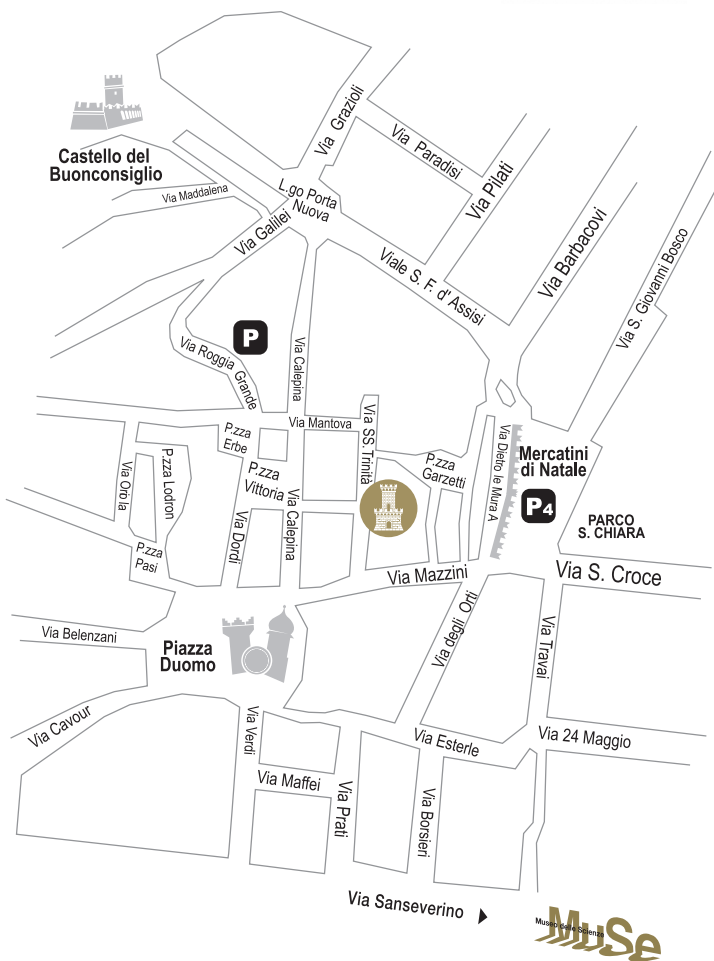
Strada del Vino e dei Sapori del Trentino
tel. 0461 921863
info@stradavinotrentino.com

tastetrentino.it/happytrentodoc
#happytrentodoc #trentinowinefest

TRENTODOC L'APP PER VISITARE E DEGUSTARE

Anche durante Trentodoc Bollicine sulla Città, l'App Trentodoc è uno strumento utile che contiene le informazioni su 190 etichette e su 61 case spumantistiche, la possibilità di richiedere la visita in cantina, 200 punti di interesse per costruire i propri itinerari. Tutto il mondo Trentodoc a portata di clic.

SE VUOI PUOI SCARICARLA
INQUADRANDO IL QR CODE
CHE TROVI QUI



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 –

#Trentodoc #TrentodocBollicine

seguici su



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO

TRENTODOC

Bollicine di Montagna