

A TAVOLA CON LA CUCINA TRENTINA

RASSEGNA SUI VINI BORDOLESI TRENTINI



In occasione della rassegna dedicata ai vini bordolesi del Trentino, organizzata dall'Enoteca Provinciale del Trentino, il **ristorante "alla Pineta"** del **Pineta Nature Resort di Tavon (Predaia)**, curerà una cena **giovedì 20 novembre** con protagonisti i tagli nobili di carne abbinati ai vini bordolesi trentini, selezionati e raccontati dalla sommelier Marina Schmohl.



I bordolesi trentini nascono negli anni Sessanta grazie alla visione di due pionieri dell'enologia moderna: **Riccardo Zanetti**, dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, e **Leonello Letrari**, allora enologo della Cantina Bossi Fedrigotti. Dalla loro intuizione nacquero i primi tagli di Merlot e Cabernet – **Castel San Michele e Fojaneghe** – prodotti secondo l'uso di Bordeaux, ma capaci di esprimere la personalità del Trentino. Oggi, a distanza di oltre cinquant'anni, questi vini continuano a rappresentare una tradizione viva e in continua evoluzione, arricchita dall'uso di varietà autoctone come **Teroldego** e **Lagrein**, che conferiscono ai bordolesi trentini una nota autenticamente territoriale.



Posti disponibili: **massimo 30**

Evento a pagamento – **35 euro** (due calici compresi)

Biglietti acquistabili su **www.palazzoroccabruna.it**

Partner

Ristorante "alla Pineta" del Pineta Nature Resort

LA PROPOSTA GASTRONOMICA

Il menu, a cura **ristorante "alla Pineta"** del Pineta Nature Resort, prevede:

- **filetto di maiale** in manto di pancetta croccante e senape con chutney di cavolo rosso e mele,
- **millefoglie di patate Bio** Val di Non,
- **torta tenerina al cioccolato fondente** con mousse al mascarpone e mele cotte al Gropello di Revò

A CHI È RIVOLTO

L'evento è aperto a tutti gli appassionati di enogastronomia, a chi desidera approfondire la **conoscenza dei vini bordolesi trentini**, a chi è interessato a un'esperienza sensoriale guidata tra sapori, tradizione e cultura del territorio.



Per prenotazioni Online:
www.palazzoroccabruna.it

Per informazioni:
Tel. 0461 887101