



Spumante

IMPARIAMO A DEGUSTARE

Laboratorio di degustazione “Blanc de noir” e “blanc de blanc”: i due volti del Trentodoc

Cos'è?

Un laboratorio di degustazione dedicato a due espressioni del metodo classico trentino: il “blanc de noir”, ottenuto da uve a bacca nera vinificate in bianco, e il “blanc de blanc”, realizzato con uve a bacca bianca. Durante la degustazione dove sarà possibile confrontare cinque diverse etichette, per cogliere le differenze tra queste due tipologie di spumante e per scoprire come vitigno e vinificazione influenzino il carattere finale del vino.

Conduce:

Luca Salizzoni, sommelier

Dove?

Enoteca Provinciale del Trentino – Palazzo Roccabruna
Sala Conte di Luna – Via Santa Trinità 24, Trento

Costo: € 20 – **Durata:** 2 ore – **Partecipanti:** massimo 30 persone

Biglietti: acquistabili online su www.palazzoroccabruna.it

Info: 0461 887101

Partner

TRENTODOC

Bollicine di Montagna

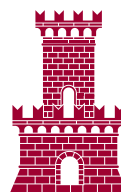
Venerdì

19 settembre 2025

dalle 18.00 alle 20.00

A cura di

Enoteca provinciale del Trentino
di Palazzo Roccabruna



PALAZZO
ROCCABRUNA

Per prenotazioni Online:

www.palazzoroccabruna.it

Per informazioni:

Tel. 0461 887101