



Spumante

# IMPARIAMO A DEGUSTARE

## Laboratorio di degustazione Trentodoc Pas dosé: l'eleganza del metodo classico

### Cos'è?

Un laboratorio di degustazione dedicato al Trentodoc Pas Dosé, spumante ottenuto senza l'aggiunta di zuccheri nella fase di dosaggio. I partecipanti esploreremo una selezione di cinque etichette, per scoprire come l'assenza di "liqueur d'expédition" esalti al massimo la freschezza e la sapidità dello spumante.

### Conduce:

Marina Schmohl, 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](http://www.palazzoroccabruna.it)

**Info:** 0461 887101

Partner

**TRENTODOC**

Bollicine di Montagna

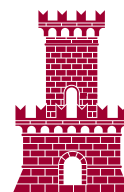
**Sabato**

**20 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](http://www.palazzoroccabruna.it)**

Per informazioni:

**Tel. 0461 887101**