



TRENTODOC FESTIVAL BOLLICINE DI MONTAGNA

ESPRESSIONI DEL TRENTODOC IN UN'UNICA DEGUSTAZIONE

Pas Dosé, Blanc de Blancs, Blanc de Noirs, Rosé e Riserva: sono molte le interpretazioni del metodo classico trentino!

In occasione del Trentodoc Festival 2026, l'Enoteca Provinciale del Trentino propone una selezione di oltre 50 etichette per esplorare la varietà del Trentodoc e imparare a riconoscerne stili e caratteristiche.

Le degustazioni nelle sale dell'Enoteca di Palazzo Roccabruna diventano così un'occasione per confrontare spumanti diversi e scoprire come cambiano le espressioni in base ai vitigni, ai territori, agli affinamenti e alle scelte dei produttori. Un percorso per conoscere anche il lavoro delle **case spumantistiche trentine**, che negli anni hanno contribuito alla crescita del Trentodoc e al suo riconoscimento come una delle espressioni più rappresentative della **vitienologia** del territorio.

LE TIPOLOGIE DI TRENTODOC



PAS DOSÉ

Senza zuccheri aggiunti in fase di dosaggio. Esprime al meglio la purezza del vitigno e la freschezza del territorio.



BLANC DE BLANCS

Ottenuto da uve a bacca bianca (Chardonnay e Pinot Bianco), regala eleganza, mineralità e finezza aromatica.



BLANC DE NOIRS

Nasce da uve a bacca nera, come Pinot Nero e Pinot Meunier, con struttura, complessità e profondità.



ROSÉ

Dall'eleganza del Pinot Nero, si distingue per i suoi profumi fruttati, la freschezza e la grande bevibilità.



RISERVA

Sono gli spumanti Trentodoc, che hanno seguito affinamenti più lunghi, per un profilo più complesso, profondo e armonico. L'eccellenza che racconta il tempo, la cura e la vocazione del territorio trentino.



COME FUNZIONA LA DEGUSTAZIONE

L'ingresso all'Enoteca è libero e non è necessaria la prenotazione. Durante gli orari di apertura puoi accedere agli spazi di Palazzo Roccabruna, consultare la lista dei Trentodoc disponibili e scegliere liberamente le etichette da degustare.

LE FORMULE DI DEGUSTAZIONE

€ 10

DAL NUMERO 1
AL NUMERO 18

Tre mezzi calici scelti liberamente tra le etichette:

**PAS DOSÉ,
BLANC DE BLANCS
e ROSÉ.**

€ 20

DAL NUMERO 19
AL NUMERO 57

Tre mezzi calici scelti liberamente tra le etichette:

**BLANC DE NOIRS,
RISERVE,
ROSATO RISERVA
e ROSÉ DE NOIRS.**

Un percorso dedicato agli spumanti che hanno seguito affinamenti più lunghi.



Ogni degustazione comprende un assaggio di prodotti trentini. È inoltre possibile ordinare un tagliere più ricco di specialità del territorio al costo di 5 euro.

TRENTODOC
IL VALORE DEL TERRITORIO
NEL BICCHIERE



TAGLIERE TRENTINO

€ 5,00

salumi, formaggi (a latte crudo) e "pane trentino"

Salumi: Lucanica trentina, Mortandela Speck trentino

Formaggi: Trentingana, Sprezza dop delle Giudicarie, Vezzena di Lavarone, Puzzone di Moena dop, Trentino di malga

La composizione del tagliere e del paniere può subire delle variazioni a seconda della disponibilità dei prodotti, non è possibile effettuare specifiche scelte sulla composizione del momento.



FORMAGGI A LATTE CRUDO:

I formaggi a latte crudo non sono adatti a persone con sistema immunitario in formazione o compromesso. Pertanto, è consigliato per soggetti fragili (immunodepressi), donne in gravidanza e anziani e altamente sconsigliato per i bambini sotto i dieci anni.



ELENCO ALLERGENI reg. (CE) 1169/2011

- | | |
|--|---|
| 1 CEREALI contenenti glutine | 7 SEDANO e prodotti a base di sedano |
| 2 UOVA e prodotti a base di uova | 8 SENAPE e prodotti a base di senape |
| 3 ARACHIDI e prodotti a base di arachidi | 9 SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo |
| 4 SOIA e prodotti a base di soia | 10 LUPINI e prodotti a base di lupini |
| 5 LATTE e prodotti a base di latte | 11 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI a concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l |
| 6 FRUTTA A GUSCIO | |