

Trentodoc in Cantina: un itinerario diffuso per scoprire dove nascono le bollicine di montagna

Nei giorni del Trentodoc Festival le case spumantistiche associate all'Istituto Trento Doc organizzano un calendario con decine di iniziative nei distretti di produzione. Tante le occasioni per scoprire il territorio tra degustazioni, musica, cene a tema, dj set, passeggiate e itinerari artistici. A supporto, l'App Trentodoc.

Scoprire le bollicine di montagna là dove nascono, attraverso un itinerario di eventi diffusi su tutto il territorio trentino. In tre parole: **"Trentodoc in Cantina"**. L'iniziativa si inserisce all'interno del palinsesto del Trentodoc Festival in programma dal 7 al 9 ottobre. Un'occasione imperdibile per consentire agli appassionati di visitare e vivere le case spumantistiche. E, così, si potranno conoscere i distretti di produzione Trentodoc, ovvero Trento e Valle dell'Adige, Rovereto e Vallagarina, Valle dei Laghi e Alto Garda, Valsugana, Val di Cembra e Piana Rotaliana.

Per personalizzare con facilità la propria esperienza, basterà usare il proprio smartphone. È stata infatti creata l'**App Trentodoc** che permette di consultare i dettagli sugli orari e le modalità di prenotazione **di questo e di tutti gli eventi del Festival**, leggere le schede delle case spumantistiche e dei Trentodoc in mescita, ma anche – nella sezione itinerari - completare la visita con oltre 200 punti di interesse naturalistico, culturale, sportivo ed enogastronomico.

Aperitivi in vigna, degustazioni con i produttori e dj set

Il programma "Trentodoc in Cantina" spazia dall'aperitivo in vigna con il produttore alle degustazioni tecniche di nuove annate a momenti musicali e gastronomici fino alle serate dj set.

Qualche esempio: la Cantina Sociale di Trento (venerdì 7 ottobre) organizza "Sparkling Wine Portrait", un evento dedicato agli appassionati di vino e arte, nel quale gli ospiti che lo desiderano potranno farsi ritrarre da un artista mentre degustano un calice di Trentodoc. La casa spumantistica De Vigili (sabato 8 ottobre) promuove invece una passeggiata tra le pergole e le opere d'arte dell'artista Paolo Colombini.

Non mancano le esperienze di approfondimento come il confronto tra Trentodoc biologici e non della casa spumantistica Cantina Aldeno (venerdì 7 ottobre) o la degustazione guidata su Trentodoc e bollicine europee, pensata da Maso Poli (venerdì 7 ottobre). Da Cesarini Sforza Spumanti, una degustazione speciale di 20 anni di Aquila Reale, in abbinamento ai piatti dello chef stellato Alessandro Gilmozzi (sabato 8 ottobre).

In tema di tipologia Riserva, Cantina d'Isera (venerdì 7 ottobre) ospita una degustazione verticale mentre Pedrotti Spumanti propone una degustazione di un'etichetta con 400 mesi di affinamento sui lieviti (sabato 8 ottobre).

Per gli enoturisti amanti delle **passeggiate e dello sport all'aria aperta**, completano il calendario l'enotour di Borgo dei Posseri tra i vigneti (sabato 8 ottobre), la bicicletтата di Cantina di Riva (sabato 8 ottobre) e la visita guidata di Cantine Ferrari, che apre al pubblico Villa Margon, residenza rinascimentale di proprietà della famiglia Lunelli, tra visita ai vigneti e degustazioni (domenica 9 ottobre).



“Trentodoc in Cantina” è pensato anche **per le famiglie**: Pravis (sabato 8 ottobre) presenta “Kids Harvest Lab”, un laboratorio formativo per raccontare ai bambini l’esperienza della vendemmia.

Per gli amanti della **musica**, Altemasi propone “Tasting in musica” con la band “Sofia & The Slackers” e Monfort, al Giardino dei Ciucioi a Lavis, organizza Blu Trentodoc Monfort Night - immersioni sensoriali nella magia del Giardino dei Ciucioi (entrambi gli appuntamenti venerdì 7 ottobre) mentre Rotari ospita una grande serata con musica dj set e assaggi fusion (sabato 8 ottobre).

Nei giorni di “Trentodoc in Cantina”, infine, le case spumantistiche associate all’Istituto Trento Doc saranno aperte al pubblico per le visite. I dettagli sugli orari, modalità di prenotazione e attività saranno disponibili all’interno dell’App Trentodoc.

IL PROGRAMMA DI TRENTODOC IN CANTINA

VENERDÌ 7 OTTOBRE

1. BELLAVEDER

Venerdì 7 ottobre, ore 12:30, durata 3 ore

“VECCHIE” BOLLICINE INCONTRANO UNA GIOVANE BRIGATA

Pranzo in collaborazione con il Centro di Formazione Professionale Enaip Alberghiero e Ristorazione di Ossana. Menù studiato, realizzato e servito dagli studenti della scuola.

In abbinamento i Trentodoc a sboccatura recente, con lunga permanenza sui lieviti.

Presso: Bellaveder, Maso Belvedere 1, San Michele all’Adige (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 0461-650171, info@bellaveder.it

www.bellaveder.it

2. FONDAZIONE EDMUND MACH

Venerdì 7 ottobre, ore 15:00, durata 1 ora e 30'

VISITA IN CANTINA E DEGUSTAZIONE TRENTODOC

Degustazione dei Trentodoc Mach Riserva del Fondatore 2018, Mach Nuar 2017 e Rosé, in abbinamento a piatti della tradizione trentina, prodotti e cucinati dagli studenti della Fondazione Mach.

Presso: Fondazione Edmund Mach, Via E. Mach 1, San Michele all’Adige (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 0461-615252, 338-7626986

www.fmach.it



3. SPAGNOLLI SPUMANTI

Venerdì 7 ottobre, ore 17:00, durata 3 ore
PROFUMI E SAPORI DI TRENTODOC

Un aperitivo in vigna con il produttore, scoprendo insieme e degustando la nuova annata.

Presso: Spagnolli, Frazione Covelo 115, Cimone (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Evento rimandato al giorno successivo in caso di pioggia.

Info e prenotazioni: 346-0120817, info@spagnollispumanti.it

www.spagnollispumanti.it

4. CANTINA SOCIALE DI TRENTO

Venerdì 7 ottobre, ore 17:30, durata 3 ore
SPARKLING WINE PORTRAIT

L'ospite potrà ammirare l'esposizione fotografica/pittorica all'interno dell'enoteca ARTÈCRU e/o diventare lui stesso l'opera: un'artista scatterà delle foto e disegnerà dei ritratti agli ospiti che lo desiderano, mentre degustano un calice di Trentodoc.

Presso: Enoteca ARTÈCRU - Cantina Sociale Trento, Via dei Viticoltori 2-4, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: ingresso libero

Info: 0461-1737257, 0461-920186, enoteca@cantinasocialetrento.it

www.cantinasocialetrento.it

5. CANTINA FURLETTI GABRIELE

Venerdì 7 ottobre, ore 18:00, durata 1 ora e 30'

TRENTODOC REIFF, ESPRESSIONE DEL GARDA TRENTINO

Degustazione di Trentodoc Reiff nella cantina storica.

Presso: Cantina Furletti Gabriele, Via Sega 36, Riva del Garda (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 347-5228641, info@furlettiwines.com

www.furlettiwines.com

6. CENCI TRENTINO

Venerdì 7 ottobre, ore 18:30, durata 4 ore e 30'

APERITIVO À LA VOLÉE

Aperitivo con Trentodoc sboccati al momento dal produttore Valentino Cenci, accompagnati da musica e buon cibo.

Presso: Cenci Trentino, Loc. Ceggio 4, Castelnuovo (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 338-7580333, info@cencitrentino.it

www.cencitrentino.it



7. CANTINA ALDENO

Venerdì 7 ottobre, ore 19:00, durata 1 ora
TRENTODOC BIO O NON BIO, SI SENTE LA DIFFERENZA?
Confronto tra Trentodoc bio e non, dalle basi al prodotto finito in catasta.
Presso: Cantina Aldeno, Via Roma 76, Aldeno (TN)
Modalità di partecipazione: su prenotazione, gratuito
Info e prenotazioni: 0461-842511, info@cantinaaldeno.com
www.cantinaaldeno.com

8. CANTINA D'ISERA

Venerdì 7 ottobre, ore 19:00, durata 1 ora e 30'
VERTICALE TRENTODOC RISERVA ISERA 907: FIN DALLE ORIGINI
Degustazione di alcune annate Trentodoc Riserva, dal 2004 - primo millesimo della cantina - ad oggi...
Presso: Cantina d'Isera, Via al Ponte 1, Isera (TN)
Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento
Info e prenotazioni: 0464-433795, vinoteca@cantinaisera.it
www.cantinaisera.it

9. CANTINA ROTALIANA DI MEZZOLOMBARDO

Venerdì 7 ottobre, ore 19:00, durata 2 ore
R TRENTODOC, TRA TERRA, CIELO E MARE
Una serata degustazione in cui i Trentodoc R di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo verranno abbinati a sfiziosi finger food di terra, cielo e mare. Un piacevole sottofondo musicale e la possibilità di ammirare le opere dell'artista Paolo Tait.
Presso: Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Via Trento 65/b, Mezzolombardo (TN)
Modalità di partecipazione: su prenotazione (entro il 30 settembre), a pagamento
Info e prenotazioni: 0461-601010, info@cantinarotaliana.it
www.cantinarotaliana.it

10. CANTINA TOBLINO

Venerdì 7 ottobre, ore 19:00, durata 2 ore
BOLLICINE IN HOSTERIA TOBLINO
Trentodoc Antares incontra a tavola i prodotti del cuore del Trentino...
Presso: Hosteria Toblino, Via Garda 3, Madruzzo (TN)
Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento
Info e prenotazioni: 0461-561113, hosteria@toblino.it
www.toblino.it



11. CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA

Venerdì 7 ottobre, ore 19:30, durata 2 ore e 30'

ORO ROSSO RISERVA DOSAGGIO ZERO: EROICO DI FATTO

Presentazione e degustazione del nuovo Trentodoc Oro Rosso Dosaggio Zero Riserva 2017 in abbinamento ad alcune eccellenze gastronomiche territoriali.

Presso: Sala Cembra Incontri, Cembra cantina di montagna, Viale IV

Novembre 72, Cembra Lisignago (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 0461-680010, lavis.vinotecacembra@la-vis.com

www.cembracantinadimontagna.it

12. CANTINA SALIZZONI

Venerdì 7 ottobre, ore 20:00, durata 4 ore

“LA CONTINUAZIONE DI UN SOGNO” RHODIUM TRENTODOC RISERVA 2016

Percorso di degustazione di crudo di pesce, accompagnato da un calice di Trentodoc Rhodium annata 2016.

Presso: Cantina Salizzoni, Via Valentini 37, Calliano (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 340-5157539, info@salizzoni.info

www.salizzoni.info

13. ALTEMASI

Venerdì 7 ottobre, ore 20:00, durata 2 ore e 30'

LE “NOTE” DI ALTEMASI: TASTING IN MUSICA

Tre “nuance” di Altemasi a quattro voci. Una degustazione guidata delle iconiche etichette Trentodoc Altemasi Millesimato, Rosé e Blanc de Noirs, accompagnata dalla musica della band “Sofia & The Slackers”.

Presso: Cantina Altemasi, Via del Ponte 45, Ravina di Trento (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 0461-381779, m.folgheraiter@cavit.it

www.altemasi.it

14. MONFORT

Venerdì 7 ottobre, ore 20:00, durata 3 ore

BLU TRENTODOC MONFORT NIGHT

Immersioni sensoriali nella magia del Giardino dei Ciucioi.

Presso: Giardino dei Ciucioi, Vicolo dei Ciucioi, Lavis (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione (entro il 4 ottobre), a pagamento

Info e prenotazioni: 0461-246353, info@cantinemonfort.it

www.cantinemonfort.it



15. VALENTINI DI WEINFELD

Venerdì 7 ottobre, ore 20:00, durata 2 ore

SPARKLING DINNER

Cena a tema Trentodoc: un menù ispirato alle bollicine di montagna di Valentini di Weinfeld nei piatti e nei calici.

Presso: Sala Polifunzionale Depero, Vivallis, Via per Brancolino 4, Nogaredo (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 0464-498025, info@valentini-trentodoc.it

www.valentini-trentodoc.it

16. ZANOTELLI ELIO & F.LLI

Venerdì 7 ottobre, ore 20:00, durata 2 ore

IL TRENTODOC È SERVITO, CON DELITTO!

Cena a quattro portate, presentate dallo chef Guglielmo Baron, abbinare alle espressioni di Trentodoc For4Neri. Fra una portata e l'altra, la compagnia teatrale GAD di Trento presenterà la performance "Morte del Principe Vescovo".

Presso: Punto Vendita Zanotelli Elio & F.Lli, Viale IV Novembre 52, Cembra Lisignago (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 0461-683131, orietta@zanotelliwines.com

www.zanotelliwines.com

17. MASO POLI

Venerdì 7 ottobre, ore 20:30, durata 2 ore

IL TRENTODOC NELLA CHAMPIONS LEAGUE DELLE BOLLICINE

Gioco didattico condotto dal sommelier Michele Girelli: Trentodoc e il suo terroir in degustazione con bollicine europee.

Presso: Maso Poli, Località Masi di Pressano 33, Pressano di Lavis (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 0461-871519, info@masopoli.com,

www.masopoli.com/eventi

LINK SITO: www.masopoli.com

SABATO 8 OTTOBRE

18. BORGO DEI POSSERI

Sabato 8 ottobre, ore 9:00, durata 3 ore

ENOTOUR, DEGUSTAZIONE LIBERA TRA I VIGNETI

Un calice, una mappa, un cestino e la libertà di degustare Trentodoc nel vigneto.

Presso: Borgo dei Posseri, Loc. Pozzo Basso 1, Ala (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 335-8390501, info@borgodeiposseri.com

www.borgodeiposseri.com



19. CANTINA DI RIVA

Sabato 8 ottobre, ore 9:00, durata 3 ore più pranzo

BREZZA BIKE TOUR

Una pedalata alla scoperta dei luoghi simbolo del Trentodoc di Cantina di Riva del Garda.

Presso: Agraria Riva del Garda, Loc. S. Nazzaro 4, Riva del Garda (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione (riservato ai maggiori di 16 anni), a pagamento

Info e prenotazioni: 0464-552133, communication@agririva.it

www.store.agririva.it/event/brezza-bike-tour-trentodoc-festival-08-10-2022

20. MASO NERO

Sabato 8 ottobre, ore 9:00, durata 1 ora

ALLA SCOPERTA DI TRENTODOC MASO NERO

Degustazione guidata di tre etichette Trentodoc condotta dall'enologo per scoprire l'arte del metodo classico Maso Nero.

Presso: Maso Nero, Via Stretta 2, Grumo San Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 0461-650456, info@zeni.tn.it

www.zeni.tn.it

21. PRAVIS

Sabato 8 ottobre, ore 10:00, durata 2 ore e 30'

KIDS HARVEST LAB

Evento dedicato alle famiglie, per far scoprire ai bambini la vendemmia insieme ai genitori. Laboratorio formativo per toccare con mano la trasformazione dell'uva. L'esperienza si concluderà con un momento conviviale.

Presso: Pravis, Loc. Le Biolche 1, Lasino Madruzzo (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 0461-564305, info@pravis.it

www.pravis.it

22. PEDROTTI SPUMANTI

Sabato 8 ottobre, ore 10:30, durata 2 ore

1988: UN GRANDE MILLESIMO

Degustazione di alcuni Trentodoc Pedrotti attualmente in commercio, per scoprire poi l'unicità di un'etichetta con 400 mesi di affinamento sui lieviti.

Presso: Pedrotti Spumanti, Via Roma 6, Nomi (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione (entro il 25 settembre), a pagamento

Info e prenotazioni: 0464-835111

www.pedrottispumanti.it



23. VILLA CORNIOLE

Sabato 8 ottobre, ore 10:30, durata 1 ora
TRENTODOC: ALLA SCOPERTA DEL TERROIR DELLA VAL DI CEMBRA
Tour guidato in cantina e degustazioni libere con assaggio di tutte e tre le etichette Trentodoc Salisa: Zero, Brut e Rosé.
Presso: Villa Corniole, Via al Grec' 23, Frazione Verla-Giovo (TN)
Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento
Info e prenotazioni: 0461-695067, info@villacorniole.com
www.villacorniole.com

24. ENDRIZZI

Sabato 8 ottobre, ore 11:00, durata 3 ore
PRIVÉ MOMENTS
Degustazione al calice della punta di diamante di Endrizzi: Trentodoc Masetto Privé, abbinato a golosi finger food creati per l'occasione.
Presso: Vinoteca Endrizzi, Loc. Masetto 2, San Michele all'Adige (TN)
Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento
Info e prenotazioni: 0461-662672, vinoteca@endrizzi.it
www.endrizzi.it

25. MASO MARTIS

Sabato 8 ottobre, ore 11:00, durata 3 ore
PIZZA & BOLLICINE
Le bollicine Trentodoc Maso Martis sposano la pizza, per un aperitivo davvero DOC!
Presso: Maso Martis, Via dell'Albera 52, Frazione Martignano (TN)
Modalità di partecipazione: ingresso libero, fino ad esaurimento posti, a pagamento
Info: 0461-821057, visit@masomartis.it
www.masomartis.it

26. MADONNA DELLE VITTORIE

Sabato 8 ottobre, ore 12:00, durata 2 ore e 30'
BOLLICINE A TUTTO PASTO
Un coinvolgente menù a quattro portate, studiato dallo chef dell'agritur, accompagnato a tutto pasto dai Trentodoc Madonna delle Vittorie.
Presso: Agritur Madonna delle Vittorie, Via Linfano 8, Arco (TN)
Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento
Info e prenotazioni: 0464-505542, agritur@madonnadellevittorie.it
www.madonnadellevittorie.it



27. RESS

Sabato 8 ottobre, ore 14:30, durata 1 ora e 30'

PROFUMI DI VINO

Degustazioni delle basi spumante Trentodoc Ress a fermentazione appena conclusa.

Presso: Ress, Via Roma 103, San Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 347-8511776, spumanti.ress@gmail.com

www.spumantiress.it

28. DE VIGILI

Sabato 8 ottobre, ore 17:00, durata 3 ore

ART IN VIGNA

Aperitivo e passeggiata tra le pergole e le opere d'arte dell'artista Paolo Colombini.

Presso: De Vigili, Via Molini 28, Mezzolombardo (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 333-2633284, matteo@cantinadevigili.it

www.cantinadevigili.it

29. PISONI F.LLI

Sabato 8 ottobre, ore 17:00, durata 2 ore e 30'

VERTICALE TRENTODOC BLANC DE NOIR (100% PINOT NERO)

Visita in grotta dove avviene la fase di tiraggio e degustazione di quattro diverse annate Trentodoc Blanc de Noir presentate dall'enologo Andrea Pisoni, cui seguirà un momento conviviale.

Presso: Pisoni F.Lli, Via S. Siro 7, Pergolese di Madruzzo (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 0461-564106, info@pisoni.it

www.pisoni.it

30. CANTINA MORI COLLI ZUGNA

Sabato 8 ottobre, ore 18:00, durata 6 ore

TRENTODOC PARTY

Una festa in compagnia con dj set e Trentodoc di Cantina Mori Colli Zugna.

Presso: Enoteca Cantina Mori Colli Zugna, Strada Provinciale 90, Loc.

Formigher Mori (TN)

Modalità di partecipazione: ingresso libero, su prenotazione per gruppi, a pagamento

Info e prenotazioni: 0464-918154 int. 2, enoteca@cantinamoricollizugna.it

www.cantinamoricollizugna.it



31. CESARINI SFORZA SPUMANTI

Sabato 8 ottobre, ore 18:00, durata 3 ore

2002-2022: VENTI ANNI DI AQUILA REALE

Le migliori annate di Aquila Reale Riserva incontrano l'arte creativa della cucina di Montagna dello chef stellato Alessandro Gilmozzi.

Presso: Cesarini Sforza Spumanti, Via Stella 9a, Ravina di Trento (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 0461-382265, nicole.melis@glv.trento.it

www.cesarinisorza.it

32. ROTARI

Sabato 8 ottobre, ore 19:00, durata 4 ore

ROTARI: CLASSICO INSOLITO

Serata d'evasione con aperitivo, assaggi fusion e dj set.

Presso: Rotari, Via Tonale 110, San Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: ingresso libero, a pagamento

Info: 0461-616301, visite@mezzacorona.it

www.rotari.it

33. MAS DEI CHINI

Sabato 8 ottobre, ore 19:00, durata 3 ore

UN INKINO ALLA MELA

Trentodoc sposa a tavola la mela, regina della Val di Non. Cena a tema in cantina, allietata da musica folk.

Presso: Mas dei Chini, Via Bassano 3, Loc. Martignano Trento (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 0461-821513, info@masdeichini.it

www.masdeichini.it

DOMENICA 9 OTTOBRE

34. REVÌ

Domenica 9 ottobre, ore 10:00, durata 2 ore e 30'

DOSAGGIO ZERO EXPERIENCE

Percorso di degustazione nelle varie fasi di evoluzione di Revì Dosaggio Zero. Imparando a sboccare à la volée, si degusterà Trentodoc nelle diverse fasi di affinamento sui lieviti, per conoscerne l'evoluzione durante questo processo.

Presso: Revì, Via Florida 10, Aldeno (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 0461-843155, info@revispumanti.com

www.revispumanti.com



35. CANTINE FERRARI

Domenica 9 ottobre, ore 11:00, durata 2 ore

FERRARI TRENTO NEL CUORE DEL RINASCIMENTO

Al termine della visita alle Cantine Ferrari, il tour prosegue, risalendo tra i vigneti, alla scoperta della meravigliosa Villa Margon, residenza rinascimentale che la famiglia Lunelli ha riportato all'antico splendore.

In una delle sue sale affrescate si degusteranno quattro delle migliori etichette Trentodoc prodotte dalle Cantine Ferrari: Perlé, Perlé Zero, Riserva Lunelli e Giulio Ferrari Riserva del Fondatore.

Presso: Ferrari Incontri, Via del Ponte 15, Ravina di Trento (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento.

Info e prenotazioni: 0461-972331, visit@ferraritrento.it

www.ferraritrento.com

36. MOSER

Domenica 9 ottobre, ore 16:00, durata 3 ore

MOSER SPARKLING HOURS

Degustazione al tramonto dei Trentodoc Moser, abbinati a delizie di pesce.

Presso: Moser Trento, Via Castel di Gardolo 5, Trento (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 0461-990786, info@mosertrento.com

www.mosertrento.com

37. CORVÉE

Domenica 9 ottobre, ore 16:30, durata 3 ore

APERITIVO DI TRENTODOC RARITÀ

Le annate di Trentodoc 2010, 2011, 2012, sboccate à la volée, in compagnia della chitarra acustica di Mattia Nardin.

Presso: Terrazza di Opera Vitivinicola in Valdicembra, Via III Novembre 8, Verla -Givo (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 344-0260170, info@corvee.wine

www.corvee.wine

