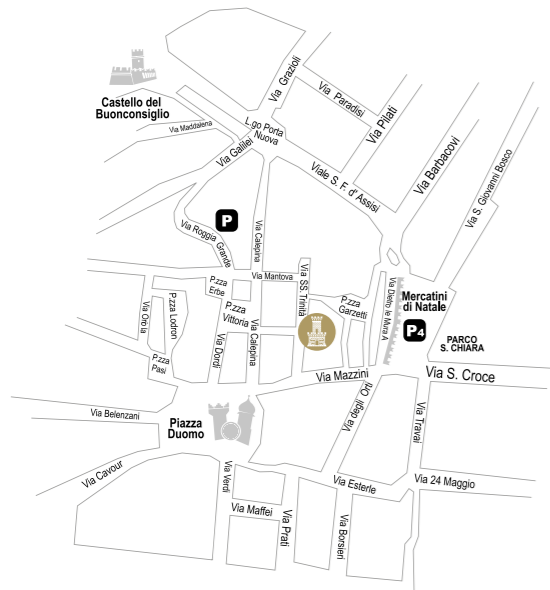


Tre settimane dedicate alla scoperta del Trentodoc, un metodo classico unico, dal sapore inconfondibile, un vero capolavoro della tradizione vitivinicola trentina.



Info e prenotazioni:  
PALAZZO ROCCABRUNA  
Enoteca provinciale del Trentino  
C.C.I.A.A. di Trento

via SS. Trinità, 24 - 38122 Trento  
tel 0461 887101  
[www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it)  
[www.trentodoc.com](http://www.trentodoc.com)



## A TAVOLA CON IL TRENTODOC

Ogni sabato e domenica "Bollicine su Trento" propone gustosi menu di territorio abbinati al TRENTODOC

Sabato 24 novembre  
dalle ore 19.00 alle ore 22.00  
**LA MALGA IN CUCINA:  
LA VALFLORIANA**  
Malga Sass - Valfloriana (TN)

Domenica 25 novembre  
dalle ore 12.00 alle ore 15.00  
**LA MALGA IN CUCINA:  
LA VAL DI RABBI**  
Malga Stablasolo - Loc. Montanino di Rabbi (TN)

Sabato 1 dicembre  
dalle ore 19.00 alle ore 22.00  
**DA PRACORNO  
UNA MONTAGNA DI SAPORI**  
Agritur Ruatti - Rabbi (TN)

Domenica 2 dicembre  
dalle ore 12.00 alle ore 15.00  
**I PIATTI DELLA MEMORIA**  
Hotel Ristorante da Elda - Lenzumo di Concei (TN)

Sabato 8 dicembre  
dalle ore 19.00 alle ore 22.00  
**I SAPORI DEL LAGORAI A PALAZZO**  
Agritur Rincher - Roncegno (TN)

Domenica 9 dicembre  
dalle ore 12.00 alle ore 15.00  
**L'AUTONOMIA DI UN TEMPO**  
Ostaria del Filò - Smarano (TN)



# BOLLICINE SU TRENTO

Incontri e suggestioni con sua eccellenza Trentodoc



DAL 22 NOVEMBRE AL 9 DICEMBRE

PALAZZO ROCCABRUNA  
ENOTECA PROVINCIALE DEL TRENTINO



# BOLLICINE SU TRENTO

Incontri e suggestioni con sua eccellenza Trentodoc

“Bollicine su Trento” è l'appuntamento di fine anno con il TRENTODOC, il fiore all'occhiello della vitivinicoltura trentina, frutto di una tradizione centenaria, di un territorio di montagna particolarmente vocato, di un numero sempre crescente di produttori.

TRENTODOC è uno spumante prodotto con uve esclusivamente trentine, secondo il metodo della rifermentazione in bottiglia che vanta secoli di storia (metodo classico). La montagna conferisce alle uve un sapore unico e inconfondibile, raffinato ed esclusivo. “Bollicine su Trento”, evento organizzato da Camera di Commercio, Trentino Marketing SpA e Istituto TRENTO DOC in collaborazione con le Strade del vino e dei sapori del Trentino, è l'occasione per lasciarsi catturare dal fascino del perlage di montagna.

“Bollicine su Trento” ha sede a Palazzo Roccabruna, nobile dimora cinquecentesca, che ospita l'Enoteca provinciale del Trentino, e prevede la possibilità di degustare la collezione di TRENTODOC e di intervenire ad un ampio programma di iniziative con approfondimenti, laboratori enogastronomici e gustosi menu di territorio.

## INAUGURAZIONE

22 novembre alle ore 18.00

Seguirà l'apertura delle degustazioni in Enoteca

## DEGUSTAZIONI

Dal 23 novembre al 9 dicembre 2012

Giovedì e venerdì dalle ore 17.00 alle 22.00

Sabato e domenica dalle ore 11.00 alle 22.00



## TRENTODOC E I SAPORI DI MONTAGNA

TRENTODOC è per eccellenza il metodo classico di montagna. Le bollicine che si innalzano nel calice evocano la verticalità delle cime. Il colore ha la trasparenza di un cielo terso d'alta quota, il profumo regala note di freschezza che ricordano la brezza alpina, il sapore suggerisce sentori di frutta in cui predomina la mela, eccellenza delle valli trentine. Per questo “Bollicine su Trento” propone l'abbinamento fra TRENTODOC e i sapori di montagna: dal 22 al 24 novembre taglieri di selezionati salumi e formaggi di malga e nei giorni successivi degustazioni di gustose proposte tradizionali. E se non bastasse, la cucina di montagna, interpretata da malghe, agritur e ristoranti, attende ogni fine settimana i più golosi con i menu di “A tavola con il TRENTODOC”.

## TRENTODOC ON THE ROAD

Dal 22 novembre 2012 al 6 gennaio 2013

Le Strade del vino e dei sapori del Trentino partecipano alla grande festa dedicata al TRENTODOC coinvolgendo l'intera provincia in un ricco viaggio alla scoperta dei prodotti enogastronomici territoriali. I ristoranti e gli agriturismi propongono piatti e sfiziose in grado di valorizzare al meglio lo spumante trentino. Selezionati wine bar e rifugi in alta quota organizzano l'Happy TRENTODOC, aperitivo rigorosamente con bollicine e prodotti locali. Enotecche e gastronomie predispongono corner per il TRENTODOC, mentre le strutture ricettive programmano cene, aperitivi e l'immane brindisi di Capodanno. Infine le cantine dei produttori sono aperte per far scoprire e toccare con mano il mondo del metodo classico trentino.

Info: [www.stradedelvinodeltrentino.it](http://www.stradedelvinodeltrentino.it)

## APPROFONDIMENTI

### INCONTRI

Dal 29 novembre all'8 dicembre  
giovedì e venerdì alle ore 17.30, 18.30, 19.30  
sabato anche alle 11.30 e alle 12.30

#### COME NASCE IL TRENTODOC?

Palazzo Roccabruna propone un breve percorso attraverso la Cantina storica dell'Enoteca alla scoperta delle principali fasi produttive di un metodo classico trentino... con degustazione finale

### LABORATORI DEL GUSTO

24 novembre alle ore 18.00

#### BALLERINE O TACCO 12?

Ad ogni prodotto la sua bollicina: proposte di abbinamento  
A cura di Rosaria Benedetti, vice-presidente AIS-Trentino

29 novembre alle ore 18.00

#### UN TRENTODOC CON 110 ANNI DI STORIA

A cura di Cantine Ferrari (TN)

30 novembre alle ore 18.00

#### EVOLUZIONE ORGANOLETTICA DEL TRENTODOC NELLA MATURAZIONE SUI LIEVITI

A cura di Cantina Endrizzi - S. Michele all'Adige (TN)

1 dicembre alle ore 18.00

#### TRENTODOC DI MONTAGNA

A cura di Cembra, Cantina di Montagna - Cembra (TN)

6 dicembre alle ore 18.00

#### BUCHI E BOLLE: IL MONDO DEI FORMAGGI TARENTINI

A cura di Onaf-Trentino

7 dicembre alle ore 18.00

#### REDOR: BOLLICINE D'ORO

A cura di Cantina Rotaliana - Mezzolombardo (TN)

8 dicembre alle ore 18.00

#### A TUTTO TONDO, A TUTTO PASTO: ISTRUZIONI PER L'USO

A cura di Marco Larentis, presidente ASPI-Trentino

Per tutti i laboratori è gradita la prenotazione - tel 0461 887101