Bollicine di montagna a Trentodoc

archivio-cciaa-bollicine-su-trento-trentodoc-1-a970003d

Torna **Trentodoc: bollicine sulla città 2014**, dedicata alle “bollicine di montagna”, lo spumante metodo classico prodotto nella Provincia di Trento che costituisce il fiore all’occhiello della viticoltura locale, con alle spalle una tradizione lunga un secolo e capostipite Giulio Ferrari, patron dello spumante Ferrari.

La manifestazione, dal 27 novembre al 14 dicembre prevede 3 settimane di degustazioni, laboratori enogastronomici e incontri dedicati al Trentodoc, che saranno concentrati nei weekend, allungati: il giovedì e il venerdì dalle 17 alle 22, sabato e la domenica (e lunedì 8 dicembre) dalle 11 alle 22. Si svolgeranno a **Palazzo Roccabruna**, sede dell’Enoteca provinciale del Trentino.

Ma l’omaggio alle bollicine coinvolge anche il resto della città: spicca la nuova iniziativa **Trentodoc e Muse**, con una “due giorni” (venerdì 28 novembre e sabato 29 novembre) riservata all’incontro fra operatori e 37 case spumantistiche, che presenteranno 102 Trentodoc nell’affascinante cornice del nuovo Museo delle Scienze.

Nel periodo della manifestazione, il giovedì i locali di Trento faranno l’**Happy Trentodoc**, a base di spumante e vini locali accompagnati da prodotti gastronomici della Strada del Vino e dei sapori del Trentino. Molti ristoranti in città e Provincia, invece, aderisco a **Trentodoc a tavola**, con meù abbinati alle etichette Trentodoc. Tanti sono infine gli appuntamenti organizzati direttamente nelle cantine dei produttori.

Dal 22 novembre al 6 gennaio, l’APT Trento, Monde Bondone e Valle dei Laghi propongono il pacchetto di soggiorno “Trentodoc da degustare e Muse da esplorare”che comprende due pernottamenti, cena gourmet, visita ad una maison spumantistica con degustazione di Trentodoc, visita alla città, all’Enoteca provinciale del Trentino, ai Mercatini di Natale e ingresso al Muse. Il tutto a partire da 49 euro a persona.