

# TRENTODOC BOLLICINE SULLA CITTÀ

Incontri con il metodo classico  
di montagna



.....  
DAL 21 NOVEMBRE ALL' 8 DICEMBRE 2019  
.....

PALAZZO ROCCABRUNA  
ENOTECA PROVINCIALE DEL TRENTINO



# TRENTODOC BOLLICINE SULLA CITTÀ

Dal 21 novembre all'8 dicembre

Circondate dalle Dolomiti, le uve adatte a diventare metodo classico, prodotte ad altitudini comprese tra i 200 e gli 800 metri s.l.m. - con un clima caratterizzato da notevoli escursioni termiche - danno vita a Trentodoc freschi ed eleganti, che si riconoscono per il fine perlage.

Trentodoc è stata la prima Doc riconosciuta in Italia per questa tipologia di vino, una delle prime al mondo. Oggi tutta la filiera è composta da grandi e piccole realtà, costantemente impegnate, sia con l'esperienza tramandata da generazioni che con le ultime innovazioni tecnologiche, ad ottenere spumanti classici di qualità, ognuno diverso, ognuno con l'impronta di chi lo produce. Con un unico comun denominatore: la qualità.

Trentodoc si riconosce per il marchio - con le due "O" che ricordano il tipico movimento del metodo classico, il remuage - posizionato su ogni bottiglia.

## TRENTODOC A PALAZZO ROCCABRUNA

Dodici giorni di degustazioni  
Sei serate di cucina e bollicine di montagna

## TRENTODOC IN CANTINA

Degustazioni ed eventi organizzati dalle case spumantistiche  
che hanno aderito all'evento

## TRENTODOC IN CITTÀ HAPPY TRENTODOC

La città si anima di tanti appuntamenti per far conoscere  
i segreti delle bollicine di montagna nei locali cittadini

## MOSTRA FOTOGRAFICA IL MUTARE DELL'ETERNITÀ

immagini di Luca Chisté e Terri Maffei Gueret

### TRENTODOC BOLLICINE SULLA CITTÀ

è un evento organizzato da:  
Camera Commercio I.A.A. di Trento  
Istituto Trento Doc metodo classico  
Consorzio Vini del Trentino

Con il supporto della  
Provincia autonoma di Trento

in collaborazione con la  
Strada del Vino e dei Sapori del Trentino  
e con la partecipazione dell'APT di Trento,  
Monte Bondone, Valle dei Laghi e del Comune di Trento

# TRENTODOC A PALAZZO ROCCABRUNA

## DEGUSTAZIONI IN ENOTECA

Dal 21 novembre all'8 dicembre

Nelle sale dell'Enoteca Provinciale del Trentino  
degustazioni al tavolo di Trentodoc bianco, rosato e riserva  
abbinato a taglieri di formaggi e salumi trentini.

21 - 22 - 23 - 24 novembre

28 - 29 - 30 novembre - 1 dicembre

5 - 6 - 7 - 8 dicembre

Orari:

17.00 - 22.00 giovedì e venerdì

11.00 - 22.00 sabato

11.00 - 19.00 domenica

Per saperne di più:

[www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it)

## IL PIATTO DELLO CHEF CUCINA E BOLLICINE DI MONTAGNA

Valorizzare le produzioni di montagna attraverso le proposte gastronomiche di rifugi, malghe, agritur, ristoranti a filiera corta o bio significa tutelare un sistema di relazioni che difende e presidia un territorio fragile, ma strategico per l'economia locale. Il piatto dello chef è una degustazione dedicata alla cucina di montagna e costituita da un piatto che può essere accompagnato da un dolce o da un piccolo antipasto in abbinamento con le bollicine della collezione "Trentodoc: bollicine sulla città".

Giovedì 21 novembre - ore 19.00 - 22.00  
AGRITUR VERDECRUDO (Calceranica al Lago)

Sabato 23 novembre - ore 19.00 - 22.00  
AGRITUR IL FILO D'ERBA (Fai della Paganella)

Giovedì 28 novembre - ore 19.00 - 22.00  
LOCANDA ALPINA (Brez)

Sabato 30 novembre - ore 19.00 - 22.00  
RIFUGIO FUCIADE (Soraga)

Giovedì 5 dicembre - ore 19.00 - 22.00  
AGRITURISMO MASO MIRI' (Romagnano)

Sabato 7 dicembre - ore 19.00 - 22.00  
RIFUGIO RODA DE VAEL (Vigo di Fassa)

Palazzo Roccabruna - Trento, Via S. Trinità 24

Per informazioni tel. 0461 887101

Prenotazioni on-line: [www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it)

# TRENTODOC IN CANTINA

## OGNI GIORNO UN APPUNTAMENTO PER DEGUSTARE IL TRENTODOC LÀ DOVE NASCE

Degustazioni ed eventi organizzati dalle case spumantistiche che hanno aderito all'evento.

### Da giovedì 21 novembre a sabato 7 dicembre, 16.30 - 19.00 MAS DEI CHINI

via Bassano 3, Martignano di Trento - info@masdeichini.it - 0461 821513

#### Aperitivo al Maso - Alla scoperta di Trentodoc Nature

Degustazione di due Trentodoc: Inkino Nature 2011 e Inkino Rosè Nature accompagnati da stuzzicherie.  
Ingresso libero. Degustazione Euro 10,00.

### giovedì 21 novembre e giovedì 28 novembre, 19.00 - 21.00

#### CANTINA TOBLINO

Via Garda 3 - Fr. Sarche, Madruzzo (TN)  
franco.zanella@toblino.it - 0461 561113

#### L'aperitivo Trentodoc all'Hostaria Toblino

Trentodoc Antares brut millesimato 2015 con gli snack della Cucina di Seba  
Aperitivo a pagamento: 1 calice + snack Euro 7,50.

### giovedì 28 novembre, 18.00 - 21.00

#### CANTINA SOCIALE DI TRENTO

Via dei Viticoltori 2/4 - Trento  
enoteca@cantinasocialetrento.it - 0461 920186

#### Trentodoc Zell e altre eccellenze del territorio

presso l'Enoteca di Cantina Sociale di Trento. Aperitivo rinforzato con Trentodoc ZELL accompagnato da alcune eccellenze gastronomiche del territorio  
Ingresso libero.

### venerdì 29 novembre, 18.00 - 20.00

#### CANTINE MONFORT

Maso Papa - Via Sponda Trentina 53, San Lazzaro di Trento  
chiarasimoni@cantinemonfort.it - 0461 246353

#### Trentodoc è donna

Oltre la meta, il viaggio come scoperta di sé e del mondo  
Ingresso con degustazione Euro 10,00. La prenotazione è gradita.

### sabato 30 novembre e sabato 7 dicembre, 11.00 - 13.00 e 17.00 - 19.00

#### CENCI DI VALENTINO E SILVIA

Cantina Cenci - Loc. Ceggio 3, Castelnuovo (TN)  
info@cencitrentino.it - 338 7580333

#### Trentodoc in cantina con gusto

Raccontando e degustando Trentodoc con delizie locali  
Ingresso libero con degustazione a pagamento. La prenotazione è gradita.

### sabato 30 novembre e sabato 7 dicembre, 17.30 - 18.30

#### ENDRIZZI

presso la Vinoteca Endrizzi - Loc. Masetto 2, San Michele all'Adige (TN)  
vinoteca@endrizzi.it - 0461 662672

#### Mercatino di Natale con Trentodoc Endrizzi

Gli ospiti avranno la possibilità di acquistare al calice Trentodoc Piancastello Riserva e Piancastello Rosè abbinati a finger food creati per l'occasione. In Vinoteca si terrà il Mercatino di Natale con ricche e golose proposte enogastronomiche.  
Ingresso libero

### sabato 30 novembre, 15.00 - 17.30

#### REVI

Cantina Revi - Via Florida 10, Aldeno (TN)  
info@revispumanti.com - 0461 843155

#### Alla scoperta dei Trentodoc classici e degli eroi di casa Revi

Visita alla cantina e degustazione dei Trentodoc Revi. In abbinamento a ogni vino sarà proposto un prodotto tipico trentino.  
Degustazione a pagamento Euro 20,00. Posti limitati su prenotazione.

### mercoledì 4 dicembre, 18.00 - 21.00

#### MASO MARTIS

Via dell'Albera 52, Martignano di Trento  
visit@masomartis.it - 0461821057 - 329 7786920

#### Trentodoc Magnum Sparkling Night

Maso Martis e Rifugio Maranza si incontrano per una serata in formato magnum  
Evento a pagamento: 1 calice + 3 finger food Euro 15,00  
Sarà possibile visitare l'Azienda. La prenotazione è gradita.

### giovedì 5 dicembre, 20.30

#### ALTEMASI

Cantina Altemasi, Via del Ponte 45, Trento  
m.folgheraiter@cavit.it - 0461 381779 - 0461 3817853

#### Trentodoc Altemasi incontra una selezione di Trentingrana e Astro

Degustazione di Altemasi abbinato a Trentingrana e Trote Astro  
Ingresso a pagamento su prenotazione

### venerdì 6 dicembre, 17.00 - 21.00

#### RESS

Via Roma 103, San Michele all'Adige (TN)  
spumanti.ress@gmail.com - 347 8511776 - 329 9818989

#### Bubbly and fish

Nella grotta dove viene prodotto Trentodoc Ressa, verrà proposto un itinerario enogastronomico, alla scoperta delle eccellenze del territorio:  
Trentodoc Ressa e prodotti ittici della Pescheria Roat di Mezzolombardo.  
La prenotazione è gradita

### venerdì 6 dicembre, 19.00 - 23.00

#### CANTINA D'ISERA

Via al Ponte 1, Isera (TN) - vinoteca@cantinaisera.it - 0464 433795

#### Trentodoc, aperitivo sui lieviti

Degustazione a pagamento

### sabato 7 dicembre, 10.00 - 19.00

#### VILLA CORNIOLE

Via al Gréc' 23, Fr. Verla di Giovo (TN)  
info@villacorniole.com - 0461 695067 - 331 8504759 - 346 7523216

#### Trentodoc a Villa Corniole

Tasting di due Trentodoc Salisa abbinati a tagliere  
Ingresso libero con degustazione a pagamento Euro 10,00.  
La prenotazione è gradita.

### sabato 7 dicembre, 11.00 - 13.00

#### CANTINA ROVERÉ DELLA LUNA AICHHOLZ

Vineria della Cantina, Via IV Novembre 9, Roverè della Luna (TN)  
info@csrovere1919.it - 0461 658530

#### Degustazione Trentodoc da premio con abbinamenti inaspettati

I nostri Trentodoc premiati al Merano Wine Festival con ospiti d'eccezione  
Degustazione a pagamento Euro 10,00

### domenica 8 dicembre, 10.30 - 12.30

#### CANTINE FERRARI

Via del Ponte di Ravina 15, Trento - visit@ferraritrento.it - 0461 972416

#### La cucina di Locanda Margon #ToTheMaximum e Trentodoc

Al termine visita alle Cantine Ferrari, show cooking di Edoardo Fumagalli; lo chef stellato presenterà il suo risotto all'alloro, mandorle e limone in abbinamento a Ferrari Maximum Blanc de Blancs, espressione della purezza dello Chardonnay coltivato sui monti del Trentino.  
Degustazione a pagamento, solo su prenotazione.



# TRENTODOC IN CITTÀ

## Tutti i giorni da giovedì 21 novembre a domenica 8 dicembre

Trentodoc anima la città: tanti appuntamenti per far conoscere i segreti delle bollicine di montagna nei locali cittadini.

## HAPPY TRENTODOC

### L'APERITIVO 100% TARENTINO

Con Happy Trentodoc le bollicine di montagna incontrano i prodotti gastronomici della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: stuzzicanti abbinamenti che renderanno più "sparkling" il momento dell'aperitivo nei bar e ristoranti di Trento!

### AGRITURISMO MASO MIRI\*

via dei pomari 41 - Romagnano di Trento  
tel. 0461 1863489 - info@masomiri.it

Il Trentodoc di Azienda Agricola Mittesteiner (Trento) incontra i prodotti di Salumificio Val Rendena (Porte di Rendena)

### ANTICA TRATTORIA DUE MORI\*

via San Marco 11 - Trento  
tel. 0461 984251 - info@ristoranteduemori.com

Il Trentodoc di Borgo dei Posseri (Ala) incontra i prodotti di Carni e Salumi Troier (Lavis)

### BAR PASI

piazza Pasi 1 - Trento  
tel. 0461 263624 - barpasi.tn@gmail.com

Il Trentodoc di Fondazione E. Mach (San Michele all'Adige) incontra i prodotti di Panificio Sosi (Trento)

### DOLCEMENTE MARZARI

c/o Complesso Le Albere, viale della Costituzione 28 - Trento  
tel. 0461 036036 - info@dolcementemarzari.it

Il Trentodoc di Cantina d'Isera (Isera) incontra i prodotti di Pasticceria Marzari (Altopiano della Vigolana)

### LOCANDA LE DUE TRAVI - BAR

via del Suffragio 20 - Trento  
tel. 0461 096502 - info@locandaleduetravi.it

Il Trentodoc di Revi (Aldeno) incontra l'olio extravergine di oliva di Agraria Riva del Garda (Riva del Garda)

\* aperitivo solo per i clienti del ristorante

### LOCANDA LE DUE TRAVI - RISTORANTE

via del Suffragio 20 - Trento  
tel. 0461 096502 - info@locandaleduetravi.it

Il Trentodoc di Maso Martis Azienda Agricola Biologica (Trento) incontra i formaggi di Latte Trento (Trento)

### LOCANDA MARGON\*

via Margone 15 - Ravina di Trento  
tel. 0461 349401 - contact@locandamargon.it

Il Trentodoc di Cantine Ferrari (Trento) incontra i formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena (Lavarone)

### OSTERIA A "LE DUE SPADE"\*

via Don A. Rizzi 11 - Trento  
tel. 0461 234343 - info@leduespade.com

Il Trentodoc di Vivallis (Nogaredo) incontra i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara (Avio)

### PANIFICIO MODERNO

piazza Lodron 21 - Trento  
tel. 0461 230484 - info@panificiomoderno.net

Il Trentodoc di Mas dei Chini (Trento) incontra i prodotti di Panificio Moderno (Isera)

### RISTORANTE AL VÒ\*

vicolo del Vò 11 - Trento  
tel. 0461 985374 - info@ristorantealvo.it

Il Trentodoc di Cembra cantina di montagna (Cembra Lisignago) incontra i prodotti ittici di Trota Oro (Borgo Lares)

### RISTORANTE ENOLOGICO IL LIBERTINO

piazza Piedicastello 4 - Trento  
tel. 0461 260085 - libertinotn@gmail.com

Il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento (Trento) incontra i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre (Bedollo)

### RISTORANTE PIZZERIA DUOMO\*

via Verdi 77 - Trento  
tel. 0461 262087 - ristorantealduomo.tn@gmail.com

Il Trentodoc di Azienda Agricola Francesco Moser (Trento) incontra i prodotti di Salumeria Belli (Trento)

### SCRIGNO DEL DUOMO

piazza Duomo 29 - Trento  
tel. 0461 220030 - info@scrignodelduomo.com

Il Trentodoc di Altemasi (Trento) incontra i prodotti di Crucolo (Scurelle)



Per maggiori info:

Strada del Vino e dei Sapori del Trentino  
tel. 0461 921863  
info@stradavinotrentino.com  
tastetrentino.it/happytrentodoc  
#happytrentodoc #trentinowinefest

### 21 novembre 2019 - 4 gennaio 2020

Palazzo Roccabruna, Via S. Trinità 24 - TRENTO

Orari di apertura al pubblico:

Martedì e Mercoledì: 8.30 - 12.00 | 14.00 - 17.00  
Giovedì e Venerdì: 8.30 - 12.00 | 14.00 - 20.00  
Sabato: 17.00 - 20.00

Durante l'evento TRENTODOC - BOLLICINE SULLA CITTÀ

la mostra osserverà un orario prolungato e la domenica dalle ore 11.00 alle ore 19.00.

Giorni di chiusura: tutti i lunedì,  
24 dicembre pomeriggio, 25 e 26 dicembre, 31 dicembre pomeriggio, 1° gennaio



Dal 21 novembre all'8 dicembre 2019

Tre weekend per degustare

**TRENTODOC**

Il metodo classico di montagna

A **PALAZZO ROCCABRUNA**

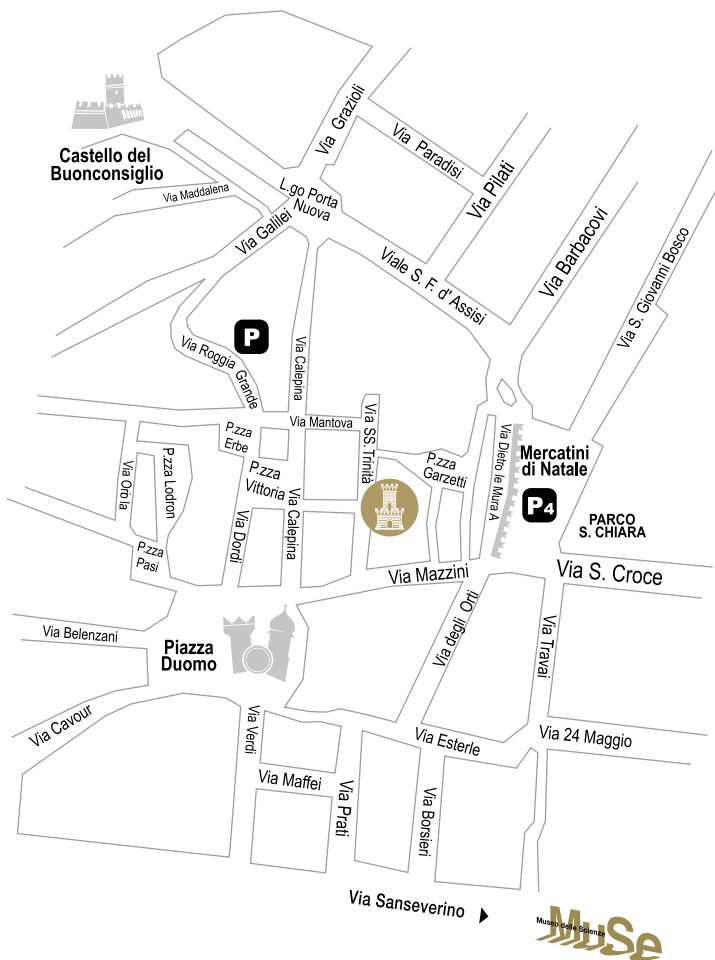
Enoteca Provinciale del Trentino

**IN CANTINA**

ogni giorno un appuntamento  
per degustare il Trentodoc là dove nasce

**HAPPY TRENTODOC**

nei locali della città di Trento



Per Informazioni:

**PALAZZO ROCCABRUNA**

C.C.I.A.A. di Trento – Enoteca provinciale del Trentino

via S. Trinità, 24 – 38122 Trento

tel. 0461 887101

[www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it) – [www.trentodoc.com](http://www.trentodoc.com) –

**#TrentodocBollicine**

segui su   



CAMERA  
DI COMMERCIO  
INDUSTRIA  
ARTIGIANATO  
E AGRICOLTURA  
DI TRENTO

Pronti all'Impresa



PROVINCIA AUTONOMA  
DI TRENTO

**TRENTODOC**

Bollicine di Montagna