

TRENTO, CON HAPPY TRENTODOC, APERITIVI SPECIALI PER LA 13^EDIZIONE DI TRENTODOC BOLLICINE SULLA CITTÀ



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

A **Trento**, torna **Happy Trentodoc**, in concomitanza con la 13^edizione di **Trentodoc Bollicine sulla Città**, kermesse organizzata dall'Istituto Trento Doc e Camera di Commercio I.A.A. con il supporto della Provincia Autonoma di Trento per celebrare le bollicine di montagna, tra degustazioni, incontri ed happening, seminari ed approfondimenti, da sabato 18 novembre a domenica 10 dicembre 2017.

Si tratta di un'iniziativa a cura della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che coinvolge una quarantina di soci attraverso stuzzicanti abbinamenti tra Trentodoc ed eccellenze gastronomiche 100% locali proposti in alcuni selezionati wine bar e ristoranti di Trento.

Gli esercizi coinvolti saranno tredici, per una copertura virtuale dell'intera città. Ognuno di essi proporrà Trentodoc di una selezionata cantina unitamente ai prodotti gastronomici dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in un turbillon di gusto che attraverserà idealmente tutti i territori della provincia, dalla Vallagarina alle Giudicarie, dal Lago di Garda all'Altopiano di Lavarone, dalla Val di Ledro alla Piana Rotaliana, dalla Valle di Cembra all'Altopiano di Piné, passando per Trento.

Appuntamento dunque Ai Tre Garofani Antica Trattoria con il Trentodoc di Pedrotti Spumanti ed i prodotti ittici Trota Oro, all'Antica Trattoria Due Mori con il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento ed i formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, al Bar Pasi con il Trentodoc di Ferrari - F.lli Lunelli ed i salumi di Salumeria Belli, al Dolcemente Marzari con il Trentodoc di Maso Martis ed i



formaggi Latte Trento, a Il Posto di Ste con il Trentodoc di Azienda Agricola Moser ed i salumi di Macelleria Cis, al Niky's Vintage con il Trentodoc di Cantina Mori Colli Zugna ed i formaggi di



Crucolo, all'Osteria a "Le Due Spade" con il Trentodoc di Rotari ed i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara, al Panificio Moderno piazza Lodron 21 con il Trentodoc di Cantina d'Isera ed i prodotti da forno del panificio.

Ed ancora, al Ristorante al Vò con il Trentodoc di Mas dei Chini e i salumi di Macelleria Paolazzi, al Ristorante Enologico Il Libertino con il Trentodoc di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo ed i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre, al Ristorante Everest con il Trentodoc di Cantina Roverè della Luna Aichholz ed i prodotti di Brenta Salumi, al Ristorante Old Bar&Food con il Trentodoc di Cantina Endrizzi ed i prodotti ittici di

Astro-Associazione Trovicoltori del Trentino e allo Scigno del Duomo con il Trentodoc di Altemasi di Cavit e l'olio extravergine di oliva di Agraria Riva del Garda.

Così, di locale in locale si potranno conoscere alcune fra le più interessanti proposte Trentodoc, per uno "sparkling tour" in 13 tappe lungo la città. Un'occasione che permetterà di scoprire la straordinaria versatilità delle bollicine di montagna con i più diversi abbinamenti gastronomici, all'interno di raffinate location; si tratta del miglior biglietto da visita per accogliere turisti e residenti che sceglieranno di visitare la città di Trento in questo magico periodo dell'anno e di festeggiare con un brindisi davvero speciale.

Trentodoc Bollicine sulla Città ed Happy Trentodoc, fanno parte delle manifestazioni enologiche provinciali, calendario di iniziative ed eventi, volti a valorizzare i vini testimonial del Trentino.

www.tastetrentino.com

www.trentodoc.com

(i.c.)