



A TUTTO NOSIOLA

Trentino, dal 4 al 13 aprile 2020

In occasione di **DiVinNosiola, quando il vino si fa santo**, 30 tra eventi, iniziative e proposte vacanza vi attendono in Trentino per scoprire la magia della Nosiola, l'unico vitigno bianco autoctono del territorio e del Vino Santo, prezioso nettare ottenuto dalla torchiatura degli acini di Nosiola durante la Settimana Santa che riposa almeno 50 mesi in piccole botti di legno prima di essere degustato. In programma **lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, dalla Valsugana al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dall'Altopiano della Paganella alle Giudicarie, passando per Trento e la Valle dei Laghi, **degustazioni con i produttori, visite in cantina, menù a tema e molti altri appuntamenti!**

Serate speciali

Proposta Roccabruna speciale Nosiola | 9-11 e 16-18 aprile

l'Enoteca Provinciale del Trentino offre la possibilità di scoprire le diverse etichette di Nosiola, Vino Santo, Grappa di Nosiola e Grappa di Vino Santo | *Trento*

Passito è passione | 9-11 aprile

l'Enoteca Provinciale del Trentino offre la possibilità di scoprire diverse etichette di Vino Santo anche abbinate a piccole proposte gastronomiche dolci e salate | *Trento*

Santo Nosiola | 8 aprile

momento di approfondimento con degustazione di varie etichette di Vino Santo a cura di ONAV - sezione di Trento tra cui Azienda Agricola Salvetta, Azienda Agricola Giovanni Poli, Azienda Agricola Francesco Poli, Azienda Agricola Gino Pedrotti, Cavit, Cantina Toblino presso Palazzo Roccabruna | *Trento*

Iniziative e aperitivi

La Nosiola a nord di Trento | 6-10 aprile

degustazione di Nosiola: quella di Maso Poli incontra quella di Gaierhof Azienda Vinicola presso la sede di quest'ultima | *Roverè della Luna*



Bouquet di Nosiola | 4 e 6-11 aprile

visita alla Cantina Madonna delle Vittorie e degustazione di: Nosiola di Madonna delle Vittorie, Vino Santo di Cantina Toblino e Grappa di Nosiola di Distilleria Marzadro | *Arco*

Sfumature di Nosiola | 4, 6 e 8-11 aprile

visita alla cantina Madonna delle Vittorie seguita da un menù di tre portate presso l'Agritur con degustazione di: Nosiola di Madonna delle Vittorie, Vino Santo di Cantina Toblino e Grappa di Nosiola di Distilleria Marzadro | *Arco*

La Nosiola delle colline avisiane | 4 e 9-12 aprile

visita guidata della cantina di Maso Poli con degustazione di Nosiola ed altri vini abbinati ai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari | *Pressano di Lavis*

Nosiola da gustare | 4 e 6-11 aprile

aperitivo presso Briciole Food&Drink: i prodotti da forno di Panificio Moderno incontrano la Nosiola di Castel Noarna | *Rovereto*

Degustando la Nosiola di sera | 9 aprile

aperitivo in vinoteca: le Nosiola di Cantina La Vis incontrano i salumi di Carni e Salumi Troier | *Lavis*

Aromi di Nosiola | 4-13 aprile

visita all'Azienda Agricola Donati Marco e degustazione di Nosiola ed altre etichette aziendali | *Mezzocorona*

Chi ben comincia... | 4-13 aprile

aperitivo in osteria: la Nosiola di Cantina di Toblino incontra i finger food di Hosteria Toblino | *Sarche di Madruzzo*

La trentina e la romana | 4 e 6-11 aprile

aperitivo presso Panificio Moderno: i prodotti da forno del panificio incontrano la Nosiola di Castel Noarna | *Trento*

Tre Chiavi di lettura del Nosiola | 4 e 6-13 aprile

aperitivo alla Locanda delle Tre Chiavi: 3 Nosiola a scelta tra quelli di Castel Noarna, Azienda Agricola Pojer e Sandri, Azienda Agricola Salvetta e Azienda Agricola Francesco Poli incontrano i finger food del ristorante | *Isera*

Dolcemente Nosiola | 4-5 e 7-12 aprile

pausa dolce-salata da Dolcemente Marzari: 3 golose proposte di Pasticceria Marzari abbinata alla Nosiola e alla grappa di Azienda Agricola Pojer e Sandri | *Trento*



Proposte enogastronomiche

Nosiola in trattoria | 4-5, 7-11 e 13 aprile

i piatti di Antica Trattoria Due Mori incontrano la Nosiola di Azienda Agricola Donati Marco | *Trento*

La proposta di mezzodì | 4 e 7-11 aprile

i piatti di Osteria a "Le Due Spade" incontrano la Nosiola di Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo | *Trento*

Gustando la Nosiola | 4-5 e 7-13 aprile

i piatti di Ristorante Alfio incontrano la Nosiola di Cantina Toblino | *Dro*

Nosiola in dolcezza | 4 e 6-13 aprile

i dessert di Locanda delle Tre Chiavi incontrano il Vino Santo di Azienda Agricola Francesco Poli e la Grappa di Nosiola di Distilleria Marzadro | *Isera*

Gourmet Seduction | 4 e 6-12 aprile

i piatti di The Dining Lounge at Solea incontrano Nosiola e Vino Santo di alcune cantine locali tra cui Azienda Agricola Zeni Roberto, Cantine Monfort e Azienda Agricola Francesco Poli | *Fai della Paganella*

Nosiola in Osteria | 4-5 e 8-11 aprile

i piatti di Osteria Cà dei Giosi incontrano Nosiola e Vino Santo di Cantina Toblino | *Covelo di Vallelaghi*

Nosiola e sapori di lago | 4 e 6-10 aprile

i piatti di Ristorante al Vo' incontrano la Nosiola di Gaierhof Azienda Vinicola e quella di Cantina La Vis | *Trento*

Gusto di Nosiola | 4-13 aprile

i piatti di Ristorante Al Faggio incontrano la Nosiola di Azienda Agricola Zeni Roberto, di Azienda Agricola Francesco Poli e la Grappa di Nosiola di Distilleria Bertagnolli | *Andalo*

Arrivederci con la Nosiola | 4-13 aprile

il dessert di Hosteria Toblino incontra il Vino Santo di Cantina Toblino | *Sarche di Madruzzo*

Nosiola a Spormaggiore | 4-13 aprile

i piatti di Ristorante Alt Spaur incontrano la Nosiola di Gaierhof Azienda Vinicola, Cavit e Fondazione Mach e la Grappa di Vino Santo di Distilleria Bertagnolli | *Spormaggiore*

Nosiola a primavera | 4-11 e 13 aprile

i piatti di Ristorante Tipico La Casina incontrano la Nosiola di Cantina Toblino | *Drena*



Alchimia di nosiola | 4 - 13 aprile

i piatti di Nicky's Alchimia del Gusto incontrano la Nosiola di Cavit | *Trento*

Proposte vacanza

Nosiola con gusto | 4-13 aprile

proposta vacanza di 2 notti alla scoperta di "A tutto Nosiola" e della Nosiola di Azienda Agricola Casimiro a cura di Hotel Garnì Lillà | *Terlago di Vallelaghi*

Tra Nosiola e sapori locali | 4-13 aprile

proposta vacanza di 3 notti alla scoperta di "A tutto Nosiola" e della Nosiola di Cavit a cura di B&B Alla Loggia dell'Imperatore | *Levico Terme*

Grappoli di Nosiola | 4-13 aprile

proposta vacanza di 2 notti alla scoperta di "A tutto Nosiola" e della Nosiola di Cantine Monfort a cura di 8 Grappoli Agritur | *Povo di Trento*

Profumi di Nosiola e Vino Santo | 4-13 aprile

proposta vacanza di 2 notti alla scoperta di "A tutto Nosiola" e delle grappe di Nosiola e di Vino Santo di Maxentia a cura di Agriturismo Maso Pertener | *Vigo Lomaso di Comano Terme*

La rassegna "A tutto Nosiola", fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto de "La Trentina".



#atuttonosiola #trentinowinefest #stradavinotrentino

Per maggiori info:

Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

tel. 0461-921863 - info@stradavinotrentino.com

tastetrentino.it/atuttonosiola