

TRENTINO
esperienze vere

**STRADE DEL VINO
E DEI SAPORI**

.....
esperienze di gusto

**TRENTODOC
ON THE ROAD**

Bollicine lungo le Strade
del Vino e dei Sapori del Trentino

.....
**DAL 22 NOVEMBRE 2012
AL 6 GENNAIO 2013**

VISIT**TRENTINO**.IT/trentodocontheroad
STRADEDELVINODELTRENTINO.IT

p 03

TRENTODOC ON THE ROAD

p 04

LE STRADE DEL VINO E
DEI SAPORI DEL TRENTINO

p 05

BOLLICINE SU TRENTO

p 06

TRENTODOC

Bollicine di montagna

p 07

7 STORIE IN UNA BOLLA

Dentro l'anima del vino

p 08

RISTORANTI E AGRITURISMI:

i menù

p 18

WINE BAR E RIFUGI:

gli aperitivi Happy TRENTODOC

p 20

ENOTECHE E BOTTEGHE

DI PRODOTTI TIPICI:

le vetrine del TRENTODOC

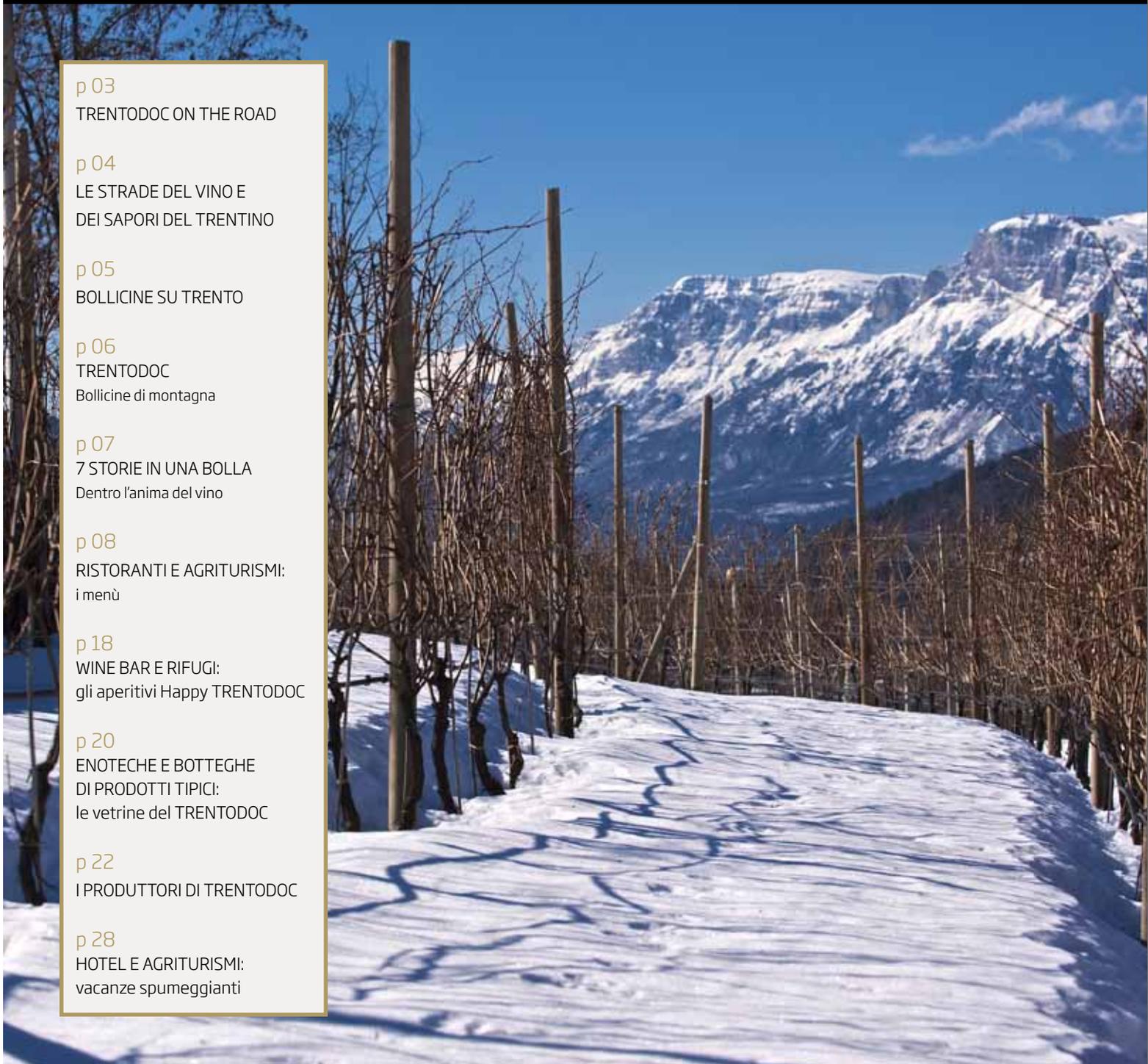
p 22

I PRODUTTORI DI TRENTODOC

p 28

HOTEL E AGRITURISMI:

vacanze spumeggianti



TRENTODOC ON THE ROAD

TRENTODOC protagonista lungo le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino
dal 22 Novembre 2012 al 6 Gennaio 2013

Dal 22 Novembre al 6 Gennaio, lungo i percorsi tracciati dalle Strade del Vino e dei Sapori del Trentino potrete immergervi nell'effervescenza delle bollicine trentine. Nella calda atmosfera di festa saranno gli chef dei ristoranti e degli agriturismi a sorprendervi con piatti e creazioni culinarie studiate appositamente per esaltare le caratteristiche dello spumante metodo classico TRENTODOC, mentre wine bar e suggestivi rifugi vi accoglieranno ogni settimana con Happy TRENTODOC, proposte di aperitivo originali tutte giocate sulle bollicine trentine. I più curiosi potranno anche approfittarne per percorrere itinerari alla scoperta delle cantine produttrici visitando direttamente i luoghi dove nascono e riposano le preziose bollicine, in vendita anche presso le migliori enoteche e botteghe del territorio. Per chi è invece in cerca di un soggiorno particolare, selezionati alberghi ed accoglienti agriturismi offriranno un'ospitalità ancora più spumeggiante grazie al TRENTODOC degustato in alcune occasioni particolari.



Per maggiori informazioni vi invitiamo a consultare:

www.stradedelvinodeltrentino.it

www.visittrentino.it/trentodocontheroad

Seguitemi inoltre su

Facebook: TRENTODOC on the road





Le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino

Le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino sono modi diversi di vivere il Trentino, che permettono la scoperta delle migliori produzioni territoriali. Ma sono soprattutto associazioni di persone che nelle loro aziende, attraverso le loro attività o nelle loro realtà familiari, vogliono valorizzare le produzioni agroalimentari più tipiche ed autentiche. Chi producendo vino o formaggio o mele, chi proponendo menù caratteristici ed originali nei propri ristoranti o agriturismi, chi vendendo i prodotti più autoctoni tra gli scaffali delle proprie botteghe. Ognuno di loro, in questa IV edizione di TRENTODOC on the road, si impegna ad esaltare al meglio le caratteristiche di un prodotto unico ed irripetibile come il TRENTODOC, il metodo classico di montagna per eccellenza.

Per maggiori informazioni vi invitiamo a consultare:

www.stradedelvinodeltrentino.it

Seguitemi inoltre su

Facebook: Strade del vino e dei sapori del Trentino



BOLLICINE SU TRENTO

Incontri e suggestioni con sua eccellenza TRENTODOC

Palazzo Roccabruna - dal 22 novembre al 9 dicembre 2012

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 a Palazzo Roccabruna da Camera di Commercio, Trentino Marketing SpA e Istituto TRENTODOC in collaborazione con le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino, è l'occasione per lasciarsi catturare dal fascino delle bollicine di montagna.

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 17.00 alle 22.00

sabato e domenica dalle 11.00 alle 22.00

A Tavola con il TRENTODOC

Ogni sabato e domenica "Bollicine su Trento" propone gustosi menù 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 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)

Info

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

www.trentodoc.com

TRENTODOC

Bollicine di Montagna



Leggero come il volo di un aliante, accattivante come una melodia, seducente come le meravigliose Dolomiti. Tutto questo è TRENTODOC, una cascata di bollicine che dal Trentino parte irresistibile e festosa alla conquista del gusto... TRENTODOC metodo classico racchiude in sé la luce buona delle cose nuove ma anche la forza della tradizione. Un ricercato contrasto, un mondo a parte, che si distingue, una magia prodigiosa da versare direttamente nel calice. TRENTODOC è ambasciatore di eleganza che sorprende con la sua allegria, le spiccate note floreali, la modernità del gusto. Fragranze uniche che coinvolgono e seducono. Un'occasione quotidiana di festa, una piacevolezza che colma le giornate di brio e di serenità.

Con TRENTODOC ogni momento festoso e quotidiano è davvero speciale.

Scopri il suo mondo.

www.trentodoc.com

7 STORIE IN UNA BOLLA

Dentro l'anima del vino

Un progetto di TrentoSpettacoli a cura di Maura Pettorruso e Daniele Filosi con Maura Pettorruso e Stefano Detassis in collaborazione con le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino e l'Istituto TRENTODOC e il sostegno della Fondazione CARITRO.

Un incontro dedicato alle storie degli uomini e delle donne che si "nascondono" dietro i calici di vino che sorseggiamo. Chi sono? Cosa fanno? E perché? Perché quel gusto? E quel nome? Siamo andati a scoprire - andandoli ad trovare nelle loro cantine - aneddoti, racconti, volti. Da ogni incontro è nata una storia, quella che più ci è piaciuta, quella che ci ha stupito. O emozionato. E prima di far scoprire il vino al palato, lasciamo all'udito il piacere di ascoltare questi preziosi racconti.

29 novembre ore 18.30

Maso Martis Az. Agr. | Via dell'Albera - Martignano di Trento
Visita all'azienda, spettacolo e degustazione finale di TRENTODOC €12,00

13 dicembre ore 20.30

Cantine Ferrari | Via del Ponte 15 - Ravina di Trento
Visita all'azienda, spettacolo e degustazione finale di TRENTODOC €12,00

20 dicembre ore 20.00

Locanda delle Tre Chiavi | Via Vannetti 8 - Isera
Cena con menù in abbinamento a 7 TRENTODOC e spettacolo € 45,00

I posti sono limitati, è richiesta la prenotazione.

Per il programma completo: www.stradedelvinodeltrentino.it

Per prenotazioni:

7storieinunabolla@gmail.com | Tel. 3493209290

Solo per l'evento alla Locanda delle Tre Chiavi: Tel. 0464.423721



RISTORANTI E AGRITURISMI: i menù

Il TRENTODOC esaltato dalle creazioni culinarie degli chef nei ristoranti e negli agriturismi lungo le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino



Note di Gusto

- Per informazioni e prenotazioni è possibile contattare le singole strutture
- I prezzi delle proposte indicati sono comprensivi di un calice di TRENTODOC abbinato ad ogni piatto
- I TRENTODOC proposti provengono da aziende associate alle Strade del Vino dei Sapori del Trentino che possono anche essere visitate. Scopri come a pag. 22 o chiedi consiglio al ristoratore

Ad ognuno il suo ...TRENTODOC

Ad ogni spumante TRENTODOC il suo piatto per un gioco di abbinamenti tutto da provare. Visita la sezione dedicata su:

www.visittrentino.it/trentodocontheroad e scopri come valorizzare al meglio il lavoro e la passione che c'è dentro ogni bottiglia di TRENTODOC attraverso una selezione di alcune ricette, ideate e proposte dai nostri chef, da riproporre a casa tua per stupire amici e parenti.



VALLAGARINA E ALTIPIANI

ANTICA GARDUMO

Via ai Piani 1 - Ronzo Chienis
Tel. 0464.802855
www.anticagardumo.it

Orzotto al TRENTODOC mantecato con Casolèt, olio extravergine del Garda trentino ed erba cipollina € 14,00
In abbinamento a Pisoni Brut

Bocconcini di baccalà in tempura su crema di baccalà al dragoncello con patate e carote al vapore € 22,00
In abbinamento a Altemasi di Cavit Brut

LOCANDA D&D

Via Maso 2, Loc Sasso - Nogaredo
Tel. 0464.410777
www.locandaded.it

Canederlotti ai formaggi trentini € 14,00
In abbinamento a Maso Martis Rosè

Baccalà alla roveretana servito con polenta di Marrano Rosso macinata in Locanda, accompagnato da sedano rapa e patate della Val di Gresta € 22,00
In abbinamento a Cantina d'Isera Brut

LOCANDA DELLE TRE CHIAVI

Via Vannetti 8 - Isera
Tel. 0464.423721
www.locandadelletrechiavi.it

Salmerino marinato di Preore con polentina di mais di Spin della Valsugana € 12,00
In abbinamento a Pedrotti Brut Bouquet

Crema di patate e porri bio con cappuccino di trota affumicata delle Giudicarie € 12,00
In abbinamento a Maso Martis Dosaggio Zero Millesimato

MASO PALU'

Via Graziani 56 - Brentonico
Tel. 0464.395014
www.masopalu.com

Orzotto con zucca e rosmarino € 12,00
In abbinamento a Cantina d'Isera Brut Riserva

Filettino di maiale alla mela € 18,00
In abbinamento a Cantina d'Isera Brut Riserva

Menù completo con 2 calici di TRENTODOC € 25,00

SAN COLOMBANO

Via Vicenza 30 - Rovereto
Tel. 0464.436006
www.ristorantesancolombano.it

Guancialetto di vitello arrosto glassato al TRENTODOC € 20,00
In abbinamento a Cantina d'Isera Riserva Extra Brut

Baccalà alla trentina con polentina del Molino Pellegrini € 20,00
In abbinamento a Revì Rosè

RISTORANTE LUSERNARHOF

Via Tezze 43 - Luserna
Tel 0464.788010
www.lusernarhof.it
Apertura: tutti i sabati e domeniche di dicembre, e dal 25/12 al 6/01

Bianco e nero: lardo stagionato alla cannella, con crostini di pane tostato e patè di olive e molche

Tortelloni di sfoglia fresca ripieni al Vezzena, con petali di Vezzena stravecchio di malga

Bavarese allo yogurt e latticello, con lamponi caldi

Menù completo con 2 calici di Abate Nero Brut € 19,00



TRENTO

DUO RISTORANTE TAPAS BAR

Via Torre Vanga 14 - Trento

Tel. 0461.1594461

www.duoristorante.it

Tartare di carne salada con crackers di vellutata di porcini € 12,50

In abbinamento a Endrizzi Brut Riserva 2007

Strangolapreti ripieni alla ricotta con burro alle nocciole € 11,50

In abbinamento a Pisoni Brut 2008

Bocconcini di capriolo al pistacchio, verza stufata allo speck e polenta di Storo € 22,00

In abbinamento a Maso Martis Dosaggio Zero 2009

Treccia Mochena € 10,00

In abbinamento a Maso Martis Demi-Sec

Menù completo con 4 calici di TRENTODOC € 48,00

LOCANDA MARGON

Via Margone 15 - Ravina di Trento

Tel. 0461.349401

www.locandamargon.it

Ravioli di gallina, Trentingrana e burro nocciolo

In abbinamento a Ferrari Maximum Brut

Cappone farcito con castagne, verze e pancetta

In abbinamento a Ferrari Maximum Rosè

Zelten della tradizione, gelato allo zenzero, crema inglese al TRENTODOC Ferrari Maximum Demi-Sec

In abbinamento a Ferrari Maximum Demi-Sec

Menù completo con 3 calici di TRENTODOC € 40,00

MAS DELA FAM

Via Stella 18 - Ravina di Trento
Tel. 0461.349114 - 348.3504407
www.masdelafam.it

Salmerino in tempura su insalata di carciofi € 10,00
In abbinamento a Altemasi di Cavit Millesimato

Tortino alle verdure su salsa di formaggio di malga € 10,00
In abbinamento a Opera Brut

Ravioli alle castagne al burro spumeggiante € 12,00
In abbinamento a Vivalis Valentini di Weinfeld Brut

Grostel di tacchinella con fonduta di formaggio al tartufo scorzone del Monte Baldo € 16,00
In abbinamento a Istituto Agrario San Michele all'Adige Riserva del Fondatore Mach

Menù completo con 4 calici di TRENTODOC € 35,00

Il 07/12 incontro con il produttore Opera Vitivinicola in Valdicembra

NIKY'S RESTAURANT

Via San Pio X 29 - Trento
Tel. 0461.390828
www.nikys.it

Piccola torta salata di verdure e speck trentino € 10,00
In abbinamento a CEMBRA - cantina di montagna Oro Rosso Dosaggio Zero

Zuppa di zucca con canederlo al Puzzone di Moena € 12,00
In abbinamento a Cesarini Sforza Tridentum Riserva Extra Brut

Sfizi di crauti della Val di Gresta con lucanica trentina e cipolla candita € 14,00
In abbinamento a CEMBRA - cantina di montagna Oro Rosso Extra Brut

Zelten con crema di castagne € 8,00
In abbinamento a Maso Martis Demi-Sec

OSTERIA A LE DUE SPADE

Via Don Rizzi 11 - Trento
Tel. 0461.234343
www.leduespade.com

Mezzelune di patate al formaggio 50/50 con tartufo nero
In abbinamento a Maso Martis Magnum Brut 2006

Filetto di maialino in crosta d'erbe aromatiche
In abbinamento a Maso Martis Magnum Brut 2006

Caffè

Menù completo con 2 calici di TRENTODOC € 25,00

OSTERIA CÀ DEI GIOSI

Via Villa Alta 9/a - Covelò di Terlago
Tel. 0461.862110
www.cadeigiosi.it

Canederlotti alla verza e Puzzone di Moena con scaglie di Trentingrana e burro versato € 13,00
In abbinamento a Maso Martis Brut

Baccalà al latte con polentina taragna della Valle dei Laghi € 20,00
In abbinamento a Altemasi di Cavit Rosè

RISTORANTE AL VÒ

Vicolo del Vò 32 - Trento
Tel. 0461.985374
www.ristorantealvo.it

Trota affumicata su insalata di mele, caviale di trota e crostone di mais Spin con ragù di olive del Garda trentino € 13,00
In abbinamento a Maso Martis Dosaggio Zero

Spaghetti monograno Matt alle sarde gardesane con pane croccante € 12,00
In abbinamento a Endrizzi Brut Millesimato

Semifreddo al TRENTODOC con marroni di Roncegno € 5,00

RISTORANTE ENOLOGICO IL LIBERTINO

Piazza di Piedicastello 4-6 - Trento

Tel 0461.260085

www.ristoranteillibertino.com

La tartare di carne salada e toseola con aspretto di mela

In abbinamento a Maso Martis Dosaggio Zero

Gli gnocchi di castagne con fonduta di Casolèt della Val di Sole e tartufo nero

In abbinamento a Opera Brut 2008

Lo strudel di mela con salsa di TRENTODOC

In abbinamento a Maso Martis Demi-Sec

Menù completo con 3 calici di TRENTODOC € 30,00

RISTORANTE OLD BAR & FOOD

Via Roggia Grande 8 - Trento

Tel. 0461.263263

www.oldbar.it

Crema di broccoli € 9,00

In abbinamento a Altemasi di Cavit Brut

Filetto di trota in crosta di pane con erbe aromatiche e polenta bianca € 17,00

In abbinamento a Altemasi di Cavit Brut

Crostata alla confettura di mele trentine fatta in casa con spuma al TRENTODOC € 9,00

Menù completo con 2 calici di TRENTODOC € 33,00

SCRIGNO DEL DUOMO

Piazza Duomo 29 - Trento

Tel. 0461.220030

www.scrignodelduomo.com

Soufflè di patate dolci con speck croccante e funghi del raccolto € 16,00

In abbinamento a Altemasi di Cavit Brut 2008

Salmerino alpino in crosta di pane con caponatina di melanzane € 24,00

In abbinamento a Altemasi di Cavit Riserva Graal 2004

Gelatina al TRENTODOC con frutti di bosco e gelato alla vaniglia € 7,50

Il ristorante aggiorna frequentemente la propria proposta gastronomica a seconda della stagionalità e della disponibilità delle materie prime, pertanto il menù presentato è esemplificativo e potrebbe subire variazioni.

Il 04/01 incontro con il produttore Altemasi di Cavit.

VALSUGANA

BOIVIN

Via Garibaldi 9 - Levico Terme

Tel. 0461.701670

www.boivin.it

Insalata di salmerino marinato, spinaci e frutta di stagione € 11,00

In abbinamento a Endrizzi Brut

Pavè di castagne e cioccolato € 7,00

In abbinamento a Maso Martis Demi-Sec

Il 30/11 incontro con il produttore Endrizzi.

OSTERIA STORICA MORELLI

Piazza Petriani 1 - Canezza di Pergine

Tel. 0461.509504

www.osteriastoricamorelli.it

*Piccolo aspic dei nostri bolliti con radicchio in saor
e insalatine invernali* € 14,00

In abbinamento a Maso Martis Rosè

*Salmerino affumicato caldo con patate al prezzemolo
e verdure al vapore* € 20,00

In abbinamento a Maso Martis Rosè

Menù completo con 2 calici di TRENTODOC € 30,00

RISTORANTE ANTICHE CONTRADE

Via al lago 11 - Pergine Valsugana

Tel. 0461.538227

www.antichecontrade.com

*Polentina della Valsugana con crema di Pecorino
delle Mandre e bacon di pancetta* € 11,00

In abbinamento a Maso Martis Brut

Gnocchi di patate de Susà smalzati ai porcini € 11,00

In abbinamento a Opera Brut

*Focaccia di farro e kamut senza lievito
con salame di struzzo e nosioi* € 11,00

In abbinamento a Pedrotti Brut Millesimato

Straccetti di maiale al radicchio € 11,00

In abbinamento a Abate Nero Brut

Il 22/11 incontro con il produttore Maso Martis Az. Agr.



PIANA ROTALIANA

PERBACCO RISTORANTE WINE BAR

Via de Varda 28 - Mezzolombardo

Tel. 0461.600353

www.ristorante-perbacco.com

Flan di Trentingrana e patate € 12,00

In abbinamento a Altemasi di Cavit Millesimato 2008

Tagliere di formaggi e salumi trentini € 10,00

In abbinamento a Opera Rosè

RISTORANTE DA PINO

Via Postal 39 - Grumo di San Michele all'Adige

Tel. 0461.650435

www.ristorantedapino.it

Il tortino di polenta stonese su finferli trifolati e fonduta di Trentingrana € 12,00

In abbinamento a Abate Nero Brut

Le tagliatelle di castagne fatte in casa con ragù bianco di coniglio e verdure € 12,00

In abbinamento a Opera Brut

Le guancette di vitello brasate al Teroldego Rotaliano con polenta stonese € 17,00

In abbinamento a Maso Martis Brut

La mousse di castagne con salsa cachi e cialdine al miele di montagna € 8,00

In abbinamento a Ferrari Maximun Demi-Sec

RISTORANTE LA CACCIATORA

Via Canè 133 - Mezzocorona

Tel. 0461.650124

www.lacacciatora.net

I nostri prosciutti di cervo e cinghiale con funghetti e pan brioches alla frutta secca € 11,00

In abbinamento a Rotari Cuvèe 28

Piccoli canerderli ai formaggi trentini con ragout di porcini € 11,00

In abbinamento a Rotari Cuvèe 28

Bocconcini di capriolo in umido con polenta € 17,00

In abbinamento a Altemasi di Cavit Brut Millesimato

Semifreddo al miele di montagna e amaretti € 7,00

In abbinamento a Rotari Rosè

Menù completo con 4 calici di TRENTODOC € 40,00



ALTOPIANO DI PINÉ E VALLE DI CEMBRA

GOURMET E RELAIS MASO FRANCH

Loc. Maso Franch 2 - Giovo

Tel. 0461.245533

www.masofranch.it

*Trota marinata al miele di rododendro
con polvere di licheni e gelatina di mela verde* € 18,00

In abbinamento a Altemasi di Cavit Millesimato

*Spaghetti Felicetti alla carbonara di montagna
con chips di speck disidratato* € 18,00

In abbinamento a Maso Martis Brut

*Salmerino alpino confit con purea di sedano rapa
e guanciaie seccate* € 20,00

In abbinamento a Pedrotti Brut

...il sottobosco... € 16,00

In abbinamento a Ferrari Demi-Sec

Il 27/11 incontro con il produttore Maso Martis Az. Agr

Il 20/12 incontro con il produttore Altemasi di Cavit

Il 28/12 incontro con il produttore Pedrotti Spumanti

RISTORANTE CA' DEI BOCI

Via Targa 1 - Montagnaga di Pinè

Tel. 0461.557189

www.alpostahotel.com

*La trilogia di trota del Trentino
(marinata -speziata - in carpione)* € 12,00

In abbinamento a Rotari Rosè

*Il tortino di polenta con mousse di persico
e piccolo ragout di lavarello e verdure dell'orto* € 14,00

In abbinamento a Rotari Cuvèe 28

*il filetto di salmerino gratinato in crosta di zucchine
e mandorle* € 17,00

In abbinamento a Rotari AlpeRegis

Menu' completo con 3 calici di TRENTODOC € 37,00

Il 12/12 incontro con il produttore Cantina Rotari.

SAN MARTINO DI CASTROZZA E PRIMIERO

OSTERIA BEVI E TASI

Via M. Bettega 8 - Transacqua

Tel. 0439.762848

osteriabevietasi@live.it

*Carne salada con mele Golden della Val di Non
e ricotta fresca di Primiero* € 11,50

In abbinamento a Concilio 600UNO Brut

*Maltagliati con pancetta, verza pomodorini
e formaggio Primiero stagionato* € 12,00

In abbinamento a Cantina Mori Colli Zugna Terra di San Mauro Brut

*Spiedini di pancetta cotta e Fontal Primiero
con polenta di Storo e insalata di cavolo, mele e noci* € 11,00

In abbinamento a Endrizzi Brut

RISTORANTE MASO COL

Loc. Prati Col - San Martino di Castrozza

Tel. 0439.68046

www.masocol.it

*Tagliatelle fatte in casa alle castagne
con aroma di salvia, saltate con zucca,
agnello nostrano e petali di ricotta affumicata.* € 13,50

In abbinamento a Cesconi Blauwal

*Filetto di vitello con fonduta di nostrano di Primiero,
petto d'oca affumicato e salsa leggera al TRENTODOC,
con patate della Val di Gresta e radicchio alla griglia* € 23,00

In abbinamento a Endrizzi Brut Rosè

VAL DI FIEMME

RISTORANTE COSTA SALICI

Via Costa Salici 10 - Cavalese

Tel. 0462.340140

www.costasalici.com

*Salmerino tartare all'erba limoncina
ed olio extravergine d'oliva DOP Garda trentino* € 13,00
In abbinamento a Ferrari Maximum Brut

*Agnello di Fiemme arrosto, salsa al primo fieno
e polenta morbida* € 24,00
In abbinamento a Pedrotti Brut Rosè

Morbido di castagne e cioccolato € 10,00
In abbinamento a Ferrari Maximum Demi-Sec

Menù completo con 3 calici di TRENTODOC € 42,00

RISTORANTE MIOLA

Loc. Miola 1 - Predazzo

Tel. 0462.501924

www.ristorantemiola.com

Ravioli ai fichi con pere e ricotta affumicata € 12,00
In abbinamento a Abate Nero Brut

*Filetto di maiale al TRENTODOC
con patate e castagne al miele* € 17,00
In abbinamento a Abate Nero Brut

VAL DI NON

RISTORANTE GIARDINO

Via Pilati 16 - Cles

Tel. 0463.422709

www.giardinocles.it

*Tortino di patate al Casolèt con carne salada
ed emulsione al pesto di ortica* € 11,00
In abbinamento a Altemasi di Cavit Millesimato

*Risotto alla Mortandela di Smarano mantecato
al Monte Ozolo* € 12,00
In abbinamento a Altemasi di Cavit Millesimato

*Panna cotta al miele di Tregiovo con gherigli di noce
e torta di mele su salsa vaniglia* € 7,00
In abbinamento a Altemasi di Cavit Millesimato

RISTORANTE HOTEL MARGHERITA

Fraz. Marcena 61 - Rumo

Tel. 0463.530531

www.hotelmargheritarumo.it

*Millefoglie di speck con ricotta aromatica
Tagliere di formaggi del "Ciasel" con selezione di mieli* € 11,00
In abbinamento a Altemasi di Cavit Brut

*Fagottino di patate "da Rum" con ripieno morbido al Casolèt
su foglie di Mortandela croccante* € 11,00
In abbinamento a Pedrotti Brut Rosè

*Tagliata di Grigio Alpina fumè con ristretto di Gropello
Tortel di patate* € 14,00
In abbinamento a Maso Martis Brut

Delizia di Renetta su crema al Moscato Giallo € 9,00
In abbinamento a Pedrotti Demi-Sec

Menù completo con 4 calici di TRENTODOC € 38,00

VAL DI SOLE

RISTORANTE MASO BURBA

Via Pietro Bernardelli 32 - Commezzadura
Tel 0463.979991
www.ristoranteburba.it

Soufflè di polenta con crema al formaggio Puzzone di Moena e carciofi fritti

In abbinamento a Zanotelli FOR₄NERI Brut

Trancio di salmerino alpino in crosta di pane alle erbe e mousse di melanzane

In abbinamento a Zanotelli FOR₄NERI Brut

Menù completo con 2 calici di TRENTODOC € 25,00

RISTORANTE CORTE DEI TOLDI

Via dei Falidoni 32 - Terzolas
Tel. 0463.901038
www.cortedeitoldi.it

"La Pepa": piatto storico, tradizionale e riscoperto di Terzolas, abbinata ad un tris di salumi tipici trentini

€ 16,00

In abbinamento a Cantine Monfort Brut

Semifreddo di castagne e mosto d'uva

€ 14,00

In abbinamento a Ferrari Demi-Sec



WINE BAR E RIFUGI: gli aperitivi Happy TRENTODOC

Ogni settimana selezione di TRENTODOC e sfizioserie gastronomiche
con prodotti trentini per spumeggianti aperitivi



ROVERETO

BRICIOLE - FOOD & DRINK

Viale Trento 31/G - Rovereto
Tel. 0464.413912
www.panificiomoderno.net

Ogni giovedì e venerdì dalle 17.00 alle 21.00, Happy TRENTODOC: Cantina d'Isera Brut abbinato a Pizza DOC!

Farina macinata a pietra, lunga lievitazione, ingredienti freschi e squisita mozzarella prodotta con il latte trentino...un trancio di pizza indimenticabile abbinato ad un calice di Metodo Classico Trentino

TRENTO

TJ BAR

Via Orne 7 - Trento
Tel. 333.1491427
gipa.sas08@yahoo.it

Ogni giovedì una selezione delle rinomate *tartine* del TJ Bar elaborate con prodotti trentini

BAR PASI

Piazza Pasi 1 - Trento
Tel. 0461.982301

Ogni martedì "SPARKLING COCKTAIL - un nuovo modo di bere TRENTODOC": Maso Martis Brut e Maso Martis Rosè in abbinamento ad una selezione di finger food elaborati con prodotti trentini

COLLINE AVISIANE

BAR GELATERIA SERAFINI

Via Cembra 27 - Lavis
Tel. 0461.245148
www.gelateriaserafini.it

Venerdì 23 e 30 novembre, 7 dicembre Happy TRENTODOC: selezione di TRENTODOC abbinati a finger food a base di prodotti trentini.

SAN MARTINO DI CASTROZZA

TOGNOLA CAMPO BASE

Via passo Rolle 21 - San Martino di Castrozza
Tel. 0439.68026
www.tognola.it

Apertura il 3/12

Ogni giovedì dalle 17.30, Happy TRENTODOC: bollicine trentine abbinato ad uno sfizioso finger food a base di carne fumada di Siror e ricotta di Primiero



ENOTECHE E BOTTEGHE DI PRODOTTI TIPICI: le vetrine del TRENTODOC

In vendita una selezione dei migliori TRENTODOC del territorio.

Scopri i luoghi dove potrai acquistare i TRENTODOC di alcune aziende aderenti
alle Strade del Vino e dei Sapori del Trentino.



TRENTO

ENOTECA GRADO 12

Largo Carducci 12 - Trento
Tel. 0461.982496
grado12.tn@libero.it

Dal 26/11 al 01/12 due TRENTODOC in promozione: Maso Martis Dosaggio Zero 2009 e Maso Martis Rosè 2009

LA BOTTEGA DEL BORGO DI SERLELE

Via Brescia 25 - Piedicastello di Trento
Tel. 340.6970979
serlele55@yahoo.com

LA BOTTEGA DEGLI ANTICHI SAPORI

Via Belenzani 56 - Trento
Tel. 0461.260535

VALSUGANA

ENOVALSUGANA

Via XX settembre 34 - Borgo Valsugana
Tel. 0461.754060
c/o Centro comm. Ponte regio loc. Fratte - Pergine Valsugana
Tel. 0461.533544
www.enovalsugana.com

VALLE DEI LAGHI

LUNELLI SPECILITÁ ALIMENTARI PRODOTTI TIPICI TARENTINI

Piazza Valussi 5 - Sarche di Calavino
Tel. 0461.564166
www.lunelli.it - www.saporitrentini.com

Degustazioni a tema nel primo e nel secondo fine settimana di dicembre

I PRODUTTORI DI TRENTO DOC

Scopri i segreti del TRENTO DOC direttamente presso le cantine che producono l'originale Metodo Classico Trentino



Note di Gusto

- Le aziende produttrici aderenti all'iniziativa possono essere visitate solo previa prenotazione
- Dal 22 dicembre al 2 gennaio si consiglia di contattare telefonicamente la cantina prima di recarsi sul luogo per conoscere nel dettaglio giorni e orari di apertura
- Alcuni dei produttori elencati di seguito saranno ospiti di ristoranti, agriturismi, hotel, rifugi, winebar, botteghe ed enoteche aderenti all'iniziativa per far conoscere e degustare il loro spumante metodo classico. Scopri i dettagli all'interno di questa brochure

VALLAGARINA

Revi

AZ. VINICOLA DEL REVÌ

Via Florida 10 - Aldeno
Tel. 0461.842557 - Cell. 335.7479479 e 346.66651853
www.revispumanti.com

Visite guidate su prenotazione con degustazione di TRENTODOC, da lunedì a venerdì, dalle 14.00 alle 22.00, sabato e domenica dalle 10.00 alle 22.00



CANTINA D'ISERA

CANTINA D'ISERA

Via al Ponte 1 - Islera
Tel. 0464.433795
www.cantinaisera.it

Visite guidate su prenotazione con degustazione di TRENTODOC, da martedì a sabato, dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00; lunedì dalle 14.00 alle 18.00



CANTINA DI ALDENO

Via Roma 76 - Aldeno
Tel. 0461.842511
www.cantina-aldeno.it

Visite guidate su prenotazione con degustazione di TRENTODOC, dal martedì al venerdì, dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 17.00.



CANTINA MORI COLLI ZUGNA

CANTINA MORI COLLI ZUGNA ENOTECA LE MORE DEL GELSO

Loc. Formigher 2 - S.P. 90 - Mori
Tel. 0464.913040
www.cantinamoricollizugna.it

Ogni sabato ad ore 11.00 visita guidata alla moderna e tecnologica cantina con degustazione finale di TRENTODOC.

BIANCO, ROSSO E ORO - ARMONIA DI NOTE E SAPORI

*Sensazioni musicali con gusto e armonia
Cantina Mori Colli Zugna, sabato 15 dicembre ore 20.00*

Serate all'insegna della buona musica abbinata ai grandi vini della Cantina Mori Colli Zugna come lo Chardonnay Vigna del Gelso, il Vicarius e lo spumante TRENTODOC Terra di San Mauro. Concerti di musica classica e Jazz.

Per maggiori informazioni visitate il sito aziendale.

I PREZIOSI (GIOIELLI E VINO)

*Cantina Mori Colli Zugna, domenica 9 dicembre
Mostra mercato di gioielli artistici con degustazione di TRENTODOC Terra di San Mauro*

CONCILIO

CONCILIO

Zona Industriale 2 - Volano
Tel. 0464.411000
www.concilio.it

Visite guidate su prenotazione con degustazione di TRENTODOC presso la nostra Enoteca, da martedì a venerdì dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.30; lunedì dalle 15.00 alle 18.30



PEDROTTI SPUMANTI

Via Montecorona 2/1 - Nomi
Tel. 0464.835111
www.pedrottispumanti.it

Visite guidate su prenotazione con degustazione di TRENTODOC, da martedì a sabato, dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 19.00

Il 28/12 incontro presso Maso Franch di Giovo (v. pag.15)

BRINDISI INCANTATO AL PRESEPE DELLA GROTTA

*Pedrotti Spumanti, sabato 22 dicembre dalle 18.00 alle 21.00
Nell'affascinante atmosfera dei presepi delle contrade di Nomi, Pedrotti Spumanti invita a brindare al Nuovo Anno con TRENTODOC presso il presepe della Grotta dello spumante.*



VIVALLIS

Via per Brancolino 4 - Nogaredo
Tel. 0464.412073
www.vivallis.it

*In questo periodo Vivallis non è visitabile al pubblico causa lavori di ristrutturazione.
Il punto vendita rimane regolarmente aperto dal lunedì al venerdì, dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 19.00*

LAGO DI GARDA E VALLE DEI LAGHI



AGRARIA RIVA DEL GARDA

Via S. Nazario 11 - Riva del Garda
www.agriva.it

Visite guidate con degustazione a pagamento di TRENTODOC, da lunedì a sabato, dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 19.00



MADONNA DELLE VITTORIE

Via Linfano 81 - Arco
Tel. 0464.505542
www.madonnadellevittorie.it

Visite guidate con degustazione di TRENTODOC, da lunedì a venerdì, dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18.30

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP DEL GARDA TRENTO

Visite guidate, su prenotazione, al frantoio e degustazione finale di TRENTODOC e olio extravergine di oliva DOP del Garda trentino abbinati ai prodotti del Panificio Moderno.

TRENTO



CANTINE FERRARI - F.LLI LUNELLI

Via del Ponte di Ravina 15 - Trento

Tel. 0461.972311

www.cantineferrari.it

Visite guidate alla cantina sotterranea su prenotazione con brindisi finale di Ferrari TRENTODOC, da lunedì a venerdì, dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 18.30; sabato e domenica dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00.

Possibilità di cenare o pranzare alla Locanda Margon con TRENTODOC a tutto pasto.

7 STORIE IN UNA BOLLA - Dentro l'anima del vino

Cantine Ferrari, 13 dicembre ore 20.30

Una serata dedicata alle storie degli uomini e delle donne che si "nascondono" dietro ai calici di TRENTODOC.

Maggiori info a pag. 7



ALTEMASI DI CAVIT

Via del Ponte di Ravina 31 - Trento

Tel. 0461.381711

www.cavit.it

Visite guidate su prenotazione con degustazione di TRENTODOC, da lunedì a venerdì, dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00.

*Il 14/12 incontro presso l'Hotel Ancora di Predazzo (v. pag.29);
il 20/12 incontro presso Maso Franch di Giovo (v. pag.15);
il 04/01 incontro presso lo Scignano del Duomo di Trento (v. pag.12).*



CESARINI SFORZA SPUMANTE

Via Stella 9 - Ravina di Trento

Tel. 0461.382200

www.cesarinisforza.com

Visite guidate su prenotazione con degustazioni di TRENTODOC; da lunedì a venerdì, dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 13.00 alle 17.00



CONTI WALLENBURG

Via Bassano 3 - Martignano di Trento

Tel. 0461.821513

www.masowallenburg.it

Visite guidate su prenotazione con degustazione finale di TRENTODOC, tutti i giorni.

MASO MARTIS
EFFERVESCENZA DELLE DOLOMITI

MASO MARTIS AZ. AGR.

Via dell'Albera 52 - Martignano di Trento

Tel. 0461.821057

www.masomartis.it

Visite guidate su prenotazione con degustazione di TRENTODOC, da lunedì a venerdì, dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00.

Dal 24 novembre al 22 dicembre 2012 anche al sabato dalle 9.00 alle 17.00.

7 STORIE IN UNA BOLLA - Dentro l'anima del vino

Maso Martis, 29 novembre ore 18.30

Una serata dedicata alle storie degli uomini e delle donne che si "nascondono" dietro ai calici di TRENTODOC.

Maggiori info a pag. 7

PRESENTAZIONE DEL LIBRO "IL TEMPO È UN DIO BREVE"

Maso Martis, 06 dicembre ore 20.30

In collaborazione con gli "Amici del Libri del punto prestito di Martignano", presentazione del libro di Mariapia Veladiano edito da Einaudi Stile Libero, a cui seguirà brindisi di TRENTODOC.

Il 22/11 incontro presso il Ristorante Antiche Contrade di Pergine Valsugana (v. pag. 13)



MOSER FRANCESCO AZ. AGR.

Via Castel di Gardolo 5 - Trento

Tel. 0461.990786

www.cantinemoser.com

Visite guidate su prenotazione con degustazione di TRENTODOC, da lunedì a sabato, dalle 08.00 alle 18.00.

PIANA ROTALIANA



AZIENDA AGRICOLA ZENI ROBERTO

Via Stretta 2 - Grumo di San Michele all'Adige

Tel. 0461.650456

www.zeni.tn.it

Visite guidate su prenotazione, con degustazione finale di TRENTODOC, dal lunedì al venerdì, dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00



CANTINA ROTARI

Via del Teroldego 1 - Mezzocorona

Tel. 0461.616399

www.rotari.it

Visite guidate su prenotazione, con degustazione finale TRENTODOC, dal lunedì al sabato, dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00

Il 12/12 incontro presso il Ristorante Cà dei Boci di Montagnaga di Pinè (v. pag. 15)



CANTINA ROTALIANA DI MEZZOLOMBARDO

Via Trento 65/B - Mezzolombardo

Tel. 0461.601010

www.cantinarotaliana.it

Visite guidate su prenotazione, per gruppi di almeno 5 persone, con degustazione finale di TRENTODOC, da lunedì a venerdì, dalle 8.00 alle 11.00 e dalle 14.00 alle 17.00



DORIGATI
1858

DORIGATI

Via Dante 5 - Mezzocorona
Tel. 0461.605313
www.dorigati.it

Visite guidate su prenotazione, per gruppi composti da un massimo di 15 persone, da lunedì a venerdì, dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00 e il sabato dalle 8.00 alle 12.00

Il 29/12 incontro presso l'Agritur Maso Corradini di Castello di Fiemme (v. pag. 29)



ENDRIZZI

CASA VITIVINICOLA FONDATA 1885
S. MICHELE ALL'ADIGE (TN) ITALIA

ENDRIZZI

Loc. Masetto 2 - San Michele all'Adige
Tel. 0461.650129
www.endrizzi.it

Visite guidate su prenotazione con degustazione finale di TRENTODOC, da lunedì a domenica, dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 19.00

Il 30/11 incontro presso il Ristorante Boivin di Levico Terme (v. pag. 12)



Gaierhof

GAIERHOF

Via IV Novembre 51 - Roverè della Luna
Tel. 0461.658514
www.gaierhof.com

Visite guidate su prenotazione, con degustazione finale di TRENTODOC, dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00

COLLINE AVISIANE E VALLE DI CEMBRA



ABATE NERO

ABATE NERO

Via Sponda Trentina 45 - Trento
Tel. 0461.246566
www.abatenero.it

Visite guidate con degustazione finale di TRENTODOC, da lunedì a venerdì, dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00. Su prenotazione è possibile visitare l'azienda anche nel fine settimana

Il 04/01 incontro presso l'Active Hotel Olympic di Vigo di Fassa (v. pag. 29)

CEMBRA
cantina di montagna

CEMBRA - CANTINA DI MONTAGNA

Via IV Novembre 78 - Cembra
Tel. 0461.680010
www.cembracantinadimontagna.com

Visite guidate con degustazione finale di TRENTODOC, da lunedì a sabato, dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 19.00



OPERA
viticoltura
cantina di montagna

OPERA VITIVINICOLA IN VALDICEMBRA

Via Tre Novembre 8 - Verla di Giovo
Tel. 0461.684302
www.operavaldicembra.it

Visite guidate su prenotazione con degustazione finale di TRENTODOC, da martedì a sabato, dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.30

Il 07/12 incontro presso il Mas de La Fam di Ravina di Trento (v. pag. 11)

HOTEL E AGRITURISMI: vacanze spumeggianti

Selezionati alberghi ed accoglienti agriturismi offriranno un'ospitalità ancora più spumeggiante grazie alle bollicine trentine.

Se sarete ospiti in una delle seguenti strutture potrete scoprire ed assaporare il TRENTODOC in alcune delle seguenti occasioni:



al vostro arrivo, con un **Aperitivo di Benvenuto** settimanale a base di TRENTODOC abbinato al gusto dei prodotti trentini



durante il vostro soggiorno, con una **Cena settimanale** che vi farà scoprire alcuni piatti protagonisti della cucina trentina abbinati al TRENTODOC



a Capodanno, un **brindisi** in compagnia con TRENTODOC. Perché chi ben comincia...



pacchetto turistico TRENTODOC on the Road, per un soggiorno alla scoperta del metodo classico trentino



Note di Gusto

- Per informazioni e prenotazioni è possibile contattare le singole strutture.
- I TRENTODOC proposti provengono da aziende associate alle Strade del Vino e dei Sapori del Trentino, le quali possono essere visitate. Scopri come da pag. 22 a pag. 27.

VAL DI SOLE

RESIDENZA CORTE DEI TOLDI

Via dei Falidoni 32 - Terzolas
Tel. 0463.901038 - 338.8930089
www.cortedeitoldi.it



VAL DI FIEMME

AGRITUR MASO CORRADINI 🌻🌻🌻🌻

Via Milano 28 - Castello di Fiemme
Tel. 0462.231010
www.agriturismocorradini.it

Apertura il 01/12

Il 29/12 serata con il produttore Dorigati



HOTEL ANCORA ****

Via IX Novembre 1 - Predazzo
Tel. 0462.501651
www.ancora.it

Apertura il 05/12

Il 14/12 serata con il produttore Altemasi di Cavit



VAL DI FASSA

ACTIVE HOTEL OLYMPIC ****

Strada Dolomites 4 - Vigo di Fassa
Tel. 0462.764225
www.activehotelympic.it

Apertura il 20/12

Il 04/01 serata con il produttore Abate Nero



HOTEL AL LAGO ***

Via Ponte 2 - Soraga
Tel. 0462.768127
www.hotelallago.it

Apertura il 20/12



NOVITÀ 2012... TRENTODOC & WELLNESS

Un bagno affascinante e multisensoriale allo spumante TRENTODOC, dalle straordinarie virtù cosmetiche. Il tutto unito ad un esclusivo trattamento di coppia: benessere e bollicine, perché in vino... sanitas!

Il trattamento è completato da una romantica pausa, con degustazione di TRENTODOC.

Per info e dettagli:
Active Hotel Olympic,
www.activehotelympic.it

Trentino Marketing Spa, Strade del vino e dei sapori del Trentino, Active Hotel Olympic, Apt San Martino di Castrozza, Passo Rolle, Primiero e Vanoi (foto S. Angelani)

EVENTI SPECIALI: WEEKEND DEL GUSTO

San Martino di Castrozza, sabato 8, sabato 15 e sabato 22 dicembre 2012

Tre serate di festa, organizzate dal gruppo delle Stelle Alpine di San Martino, per iniziare al meglio la stagione invernale e soddisfare anche il palato. Dalle 16.00 alle 18.30, la piazza del paese di trasformerà in una calda isola enogastronomica, rallegrata dalle spumeggianti bollicine TRENTODOC e da gustose ricette della tradizione primierotta.

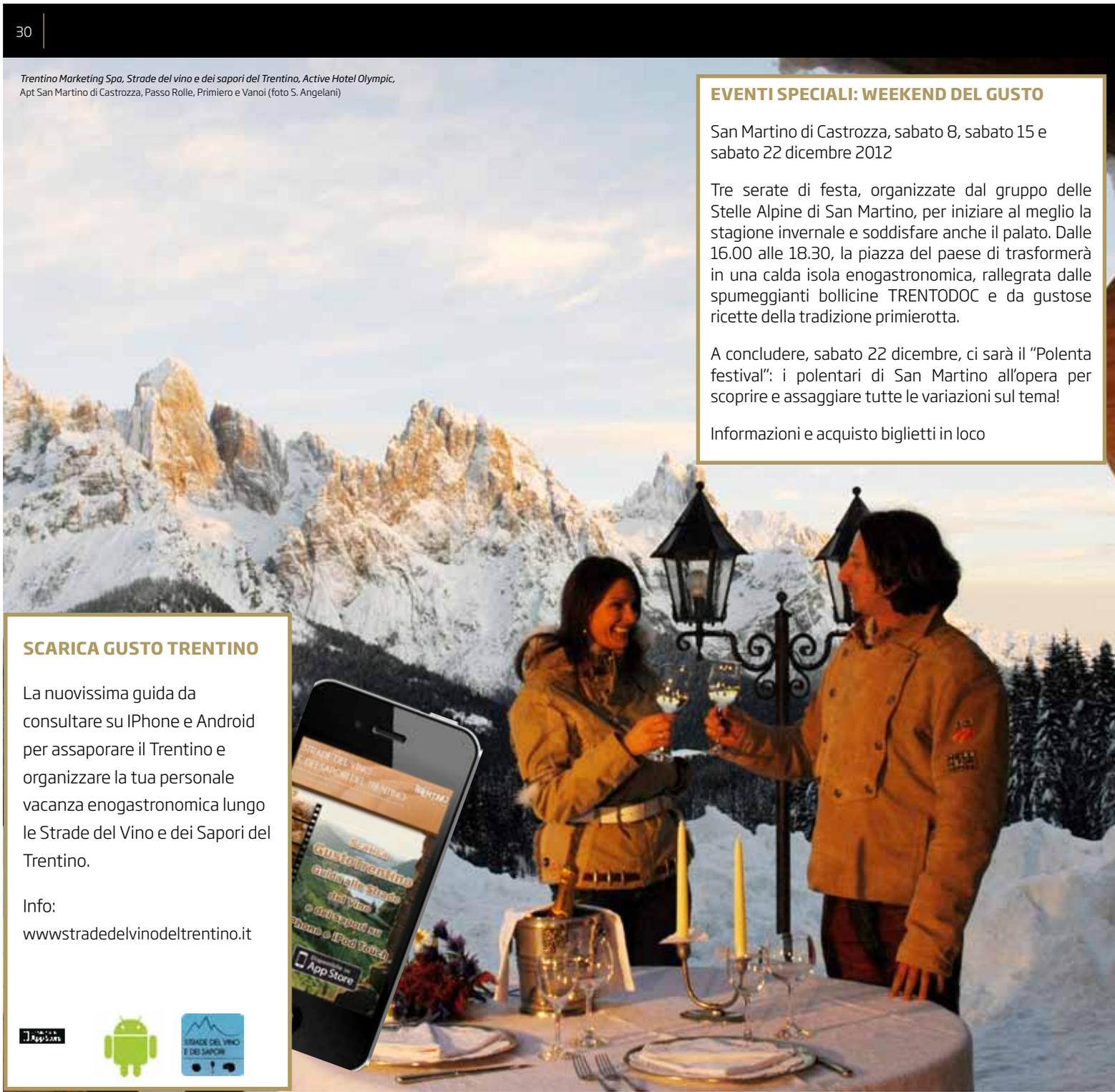
A concludere, sabato 22 dicembre, ci sarà il "Polenta festival": i polentari di San Martino all'opera per scoprire e assaggiare tutte le variazioni sul tema!

Informazioni e acquisto biglietti in loco

SCARICA GUSTO TRENTO

La nuovissima guida da consultare su iPhone e Android per assaporare il Trentino e organizzare la tua personale vacanza enogastronomica lungo le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino.

Info:
www.stradedelvinodeltrentino.it



BOLLICINE SU TRENTO

Incontri e suggestioni con sua eccellenza Trentodoc



DAL 22 NOVEMBRE AL 9 DICEMBRE

PALAZZO ROCCABRUNA - ENOTECA PROVINCIALE DEL TRENTINO

via SS. Trinità, 24 - Trento Tel. 0461.887101 Scopri il programma su www.trentodoc.com



www.trentodoc.com

TRENTODOC

Remuage italiano.

2008
Neil Duerden
per l'Originale Metodo Classico Trentino.