



RASSEGNA WEB

APRILE 2023

Agraria Riva del Garda s.c.a.
Località San Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. +39 0464 55 21 33
www.agririva.it · info@agririva.it

ar CANTINA FRANTOIO DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA



L'Adigetto.it
Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

www.bontadi.it **I790**

Home | Interno | Covid-19 | Alto Adige | Esteri | Letteratura | Arte e Cultura | Pagine di storia | Economia | Festival Economia | Miss | Sapori | Sport | Foto | Satira | Necrologie | Eventi

[Cerca](#) [Ricerca avanzata](#)

[Farmacie di turno TN](#)

[L'arte trentina di](#)

[Home](#) | [Rubriche](#) | [Gourmet](#) | [Exploit del Trentodoc a Venezia – Di Giuseppe Casagrande](#)

Exploit del Trentodoc a Venezia – Di Giuseppe Casagrande

05/04/2023

- Invia ad un amico
- Versione stampabile
- Versione solo testo



fare il formaggio

Trionfo delle bollicine trentine al «Venice International Wine Trophy Bubbles». Sei le

Farmacie di turno BZ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



medaalie d'oro conauistate: Pisoni. Delaiti. Moser (2). Spaanolli e Cantina di Riva

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



Meteo Trentino

SONO LE VOSTRE STORIE
A RENDERCI GRANDI.

SCOPRI DI PIÙ

CASSE RURALI
TRENTINE

Stasera in TV

Stampa digitale
on-line

Film in Trentino



One site.
All Jobs

LAVORO
TRENTINO
ALTO ADIGE
jooble

Ristoranti

Ristorante



Il nostro Giuseppe Casagrande con Giuliano Pisoni (al centro) e Elio Pisoni (a destra).

Exploit del Trentodoc al «Venice International Wine Trophy Bubbles», il campionato mondiale delle bollicine, che si è tenuto come anteprima di Vinitaly, a Villa Farsetti, la splendida Versailles dei Dogi.

Gli spumanti metodo classico trentini hanno sbaragliato il campo conquistando al cospetto di un prestigioso parterre di «maison» spumantistiche europee sei medaglie d'oro e tre argenti.



Francesco Moser con il figlio Carlo e il nipote, l'enologo Matteo.

Rosè Pisoni, Rondò Delaiti, Blauen Moser, Brezza Riva e Disio Spagnolli

Al primo posto assoluto con il punteggio di 92,20 centesimi si è classificato il Trentodoc Brut Rosé 2019 dell'azienda vitivinicola Pisoni di Pergolese.

Distanziato di pochissimo il Trentodoc «Rondò» 2018 della Cantina Delaiti di Aldeno (con 91,80 centesimi) che ha bissato l'exploit della passata edizione. Medaglia d'oro, meritatissima, anche per il Trentodoc Extra Brut «Blauen» Blanc de Noirs 2015 di Francesco Moser (punteggio 91,50) che ha conquistato un secondo oro con il Trentodoc Brut 51,151, il Blanc de Blancs creato nel 1984 per celebrare il Record dell'Ora conseguito da Francesco Moser a Città del Messico. A quest'ultimo spumante la giuria ha assegnato il punteggio secco di 90 centesimi.



Meteo Alto Adige



Film a Bolzano

PER LA TUA
PUBBLICITÀ

tandem
PUBBLICITÀ

www.tandempubblicita.it

Pagine Gialle

Le Rubriche





BORGO
NUOVO
Trento
0461 261 1375



M A S
D E L A
F A M

LOCANDA 2 CAMINI



3
Locanda
delle tre
chiavi
RISTORANTE
ENOTECA
BED & BREAKFAST

Stampa online

il **Trentino**

TELE VIGNOLE



Massimo Fia, direttore Cantina di Riva, con l'enologo Furio Battellini e il presidente Planchensteiner.

La profezia di Veronelli «Il Trentino Champagne d'Italia» oggi è realtà

Proseguendo nella classifica del «Venice International Wine Trophy Bubbles», hanno conquistato la medaglia d'oro, accreditati dell'identico punteggio di 90 centesimi, il Trentodoc «Brezza» Riserva Blanc de Blancs Pas Dosè 2018 della Cantina di Riva e il Trentodoc «Disio», il Blanc de Noirs Extra Brut 2018 della Cantina Spagnoli di Cimone.

Una «new entry» nel mondo della spumantistica internazionale di Alvise e Francesco Spagnoli a suggello della frase che negli anni Novanta Gino Veronelli rivolse al prof. Francesco Spagnoli: «Datevi da fare che questo terroir (e si riferiva ai vigneti di Aldeno e Cimone e più in generale al Trentino) potrebbero diventare la Champagne d'Italia».

Profezia che oggi è realtà.



Francesco e Alvise Spagnoli hanno conquistato l'oro con il Disio Blanc de Noirs.

Medaglia d'argento al Brut Pisoni, al Brut Nature Pisoni e all'Ouverture Delaiti

Oltre alle sei medaglie d'oro il Trentodoc ha conquistato tre medaglie d'argento con la Cantina Pisoni premiata per il metodo classico Brut Nature 2019 (punteggio 88,60 centesimi) e per il Pisoni Brut 2019 (punteggio 88,20). Stesso punteggio assegnato all'«Ouverture» Brut della Cantina di Igor Delaiti.

Tomando alla superclassifica del «Venice International Wine Trophy Bubbles», grande soddisfazione ha espresso Elio Pisoni per il punteggio conseguito dal Rosé 2019, uno spumante di grande fascino che, grazie alla vinificazione in rosa del Pinot Nero e alla

**IL VENERDI DI FRANCA
MERZ**
di Franca Merz

**DIALETTO E
TRADIZIONE**
di Cornelio Galas

ORTO E GIARDINO
di Davide Brugna

GOURMET
di Giuseppe Casagrande

**ALLA RICERCA DEL
GUSTO**
di Alla ricerca

**PRESENTA
HIER**
**CENTENARIO DELLA
GRANDE GUERRA**
di Guido de Mozzi

CARTOLINE
di Bruno Lucchi

**L'AUTONOMIA IERI E
OGGI**
di Mauro Marcantoni

**UNA FINESTRA SU
ROVERETO**
di Paolo Farinati

I MIEI CAMMINI
di Elena Casagrande

Necrologie

Come fare
una necrologia su
L'Adigetto.it



L'Adigetto.it
6165 follower
Adigetto
zione online del Trentino Al
Segui la Pagina



permanenza sui lieviti superiore ai 30 mesi, regala al naso e al palato un aroma suadente e un'eleganza prolungata.

Si presenta di un bel colore tenue (salmon) che ricorda i rosati della Provenza, il perlage è molto fine con le bollicine che danzano spensierate nel calice.

Il bouquet è un'esplosione di piacevoli note floreali e fruttate. In bocca è morbido, equilibrato nella sapidità e scorrevole dal primo all'ultimo sorso.



I sette Perlé Ferrari protagonisti della Masterclass con Ruben Larentis.

In giuria un «parterre di rois» con Ruben Larentis superstar

L'edizione 2023 del «Venice International Wine Trophy Bubbles» quest'anno è stata nobilitata dalla presenza in giuria di un «parterre de rois» con Ruben Larentis, chef de cave della casa spumantistica Ferrari, nella veste di superstar.

Lo stesso Larentis, 37 vendemmie in Ferrari, è stato protagonista della «lectio magistralis» sugli spumanti metodo classico e della Masterclass con le bollicine della linea «Perlé» di casa Ferrari, annate dal 1997 al 2016, raccontate e degustate con un linguaggio che ha rapito ed emozionato i wine lover presenti all'evento. Meritatissima, al termine della degustazione, la standing ovation.



L'enologo Ruben Larentis, «chef de cave» della casa spumantistica Ferrari.

La cena di gala con le premiazioni al Ristorante Antico Veturo di Trebaseleghe

Chiusura in bellezza di *Bollicine in Villa*, con la cena di gala e le premiazioni al Ristorante "Antico Veturo" di Trebaseleghe (Padova). Spettacolare il buffet sotto le stelle con pala romana con mortadella "La Favola" e burrata del Caseificio Olanda di Andria; tartar di manzo veneto; spuma di piselli e 'Nduja di Calabria; olive dell'azienda Mezzapelle di Marsala; Gorgonzola al cucchiaino Arrigoni; Ostriche viola "I gioielli di Lucrezia" di Comacchio; fritturine da passeggio. Fuochi d'artificio anche a tavola: Riccioli napoletani dell'Antica Maccheroneria alla "gricia" con

pecorino sardo Braufarm; Risotto alle erbe con la 'Nduja dell'azienda Nero di Calabria; Pluma di maialino, cavolfiore gratinato, nocciole e patate; Pistacchio, fragole e cioccolato bianco. Dulcis in fundo trionfo di colombe dell'Antica Pasticceria Loison.



Spettacolare carrellata di Champagne, spumanti italiani ed europei

Il tutto accompagnato da una straordinaria carrellata di vini e spumanti. Al buffet il Pignoletto Docg dei Colli bolognesi Gaggioli; il Prosecco rosè brut Col de Mar; il Moscato Giallo brut Tolomei; il metodo classico Sottosopra della Cantina Bergamasca; il Franciacorta Docg Satén 2019 dell'azienda Il Dosso; l'Extra Brut Faulas delle Cantine Murales di Olbia; il Trentodoc Ouverture della Cantina Delaiti di Aldeno; il Cremant de Bordeaux di Rozier Joubert. A tavola: l'Alta Langa brut nature Ravasini Riserva 2016 Bretta Rossa Monferrato; lo Champagne d'Ensemble Prestige Grand Cru di Barbier Louvet; la Rosè Sekt Méthode traditionnelle dell'azienda austriaca Gangles Wines di Illmitz (Burgenland); lo spumante Passito Bastianello di Gambellara e il Moscato rosso Matisse della Cantina Bergamasca.

In alto i calici. Prosit!

Giuseppe Casagrande – g.asagrande@ladigetto.it

Il nostro Giuseppe Casagrande con Giuliano Pisoni (al centro) e Elio Pisoni (a destra).



© Riproduzione riservata

Condividi con: [Facebook](#) [Twitter](#)

Commenti (0 inviato)

totale: | visualizzati:

Invia il tuo commento

Il tuo nome:

La tua e-mail:

Il tuo sito web:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

Convivium 2000

Cliccate sul titolo e avrete la visione completa dell'articolo e delle foto

venerdì 7 aprile 2023

Exploit del Trentodoc a Villa Farsetti

Exploit del Trentodoc

a Villa Farsetti

Trionfo delle bollicine trentine al "Venice International Wine Trophy Bubbles". Sei le medaglie d'oro conquistate: Pisoni, Delaiti, Moser (2), Spagnolli e Cantina di Riva. E tre le medaglie d'argento: Pisoni (2) e Delaiti.

Exploit del Trentodoc al "Venice International Wine Trophy Bubbles", il campionato mondiale delle bollicine, che si è tenuto come anteprima di Vinitaly, a Villa Farsetti, la splendida Versailles dei Dogi. Gli spumanti metodo classico trentini hanno sbaragliato il campo conquistando al cospetto di un prestigioso parterre di "maison" spumantistiche europee sei medaglie d'oro e tre argenti.



Giuseppe Casagrande premia Elio Pisoni (a sinistra) e Giuliano Pisoni (a destra)

Rosè Pisoni, Rondò Delaiti, Blauen Moser, Brezza Riva e Disio Spagnolli



Massimo Fia, direttore Cantina di Riva, l'enologo Furio Battellini e il presidente Planchensteiner.

Al primo posto assoluto con il punteggio di 92,20 centesimi si è classificato il Trentodoc Brut Rosé 2019 dell'azienda vitivinicola Pisoni di Pergolese. Distanziato di pochissimo il Trentodoc "Rondò" 2018 della Cantina Delaiti di Aldeno (con 91,80 centesimi) che ha bissato l'exploit della passata edizione. Medaglia d'oro, meritatissima, anche per il Trentodoc Extra Brut "Blauen"

Blanc de Noirs 2015 di Francesco Moser (punteggio 91,50) che ha conquistato un secondo oro con il Trentodoc Brut 51,151, il Blanc de Blancs creato nel 1984 per celebrare il record dell'Ora conseguito da Francesco Moser a Città del Messico. A quest'ultimo spumante la giuria ha assegnato il punteggio secco di 90 centesimi.

La profezia di Veronelli "Il Trentino Champagne d'Italia" oggi è realtà

Proseguendo nella classifica del "Venice International Wine Trophy Bubbles",

Convivium2000

- PROVERBIO (O DETTO) ed SMS in RIMA DEL GIORNO GIOVEDÌ 6 APRILE
- A LUGLIO SALPA L'AMERIGO VESPUCCI PER PROMUOVERE IL VINO ITALIANO
- Donne e vino: responsabili e amanti delle bollicine
- DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 6 APRILE
- Pasqua: uova immancabili nei menu per più di un italiano su tre

Archivio blog

▼ 2023 (846)

▼ aprile (61)

Exploit del Trentodoc a Villa Farsetti

PROVERBIO ed SMS IN RIMA DEL GIORNO VENERDÌ 7 AP...

Gli italiani tornano a spendere al ristorante

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 7 APRILE

Dal soffritto alle ricette gourmet: la carota è ...

Lignano Sabbiadoro fuori stagione al ritmo lento...

LE PILLOLE PASQUALI DEL 7 APRILE

PROVERBIO (O DETTO) ed SMS in RIMA DEL GIORNO GI...

A LUGLIO SALPA L'AMERIGO VESPUCCI PER PROMUOVERE I...

Donne e vino: responsabili e amanti delle bollicine

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 6 APRILE

Pasqua: uova immancabili nei menu per più di un it...

Il Giappone ama il vino italiano: crescono le vend...

Pasqua, numeri pre-Covid per hotel e ristoranti

Istat, cala il potere d'acquisto delle famiglie

LE PILLOLE PASQUALI DEL 6 APRILE

PROVERBIO (O DETTO) ed SMS in RIMA DI MERCOLEDÌ' ...

I 50 ANNI DEL "PREMIO ANGELO BETTI BENEMERITI DE...

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 5 APRILE

Il cicloturismo continua a crescere

55° VINITALY: IN FIERA DEBUTTA OPEN BALKAN,

Per i bambini meglio il cioccolato bianco?

Autostrada quanto mi costi? Ecco le più care in It...

hanno conquistato la medaglia d'oro, accreditati dell'identico punteggio di 90 centesimi, il Trentodoc "Brezza" Riserva Blanc de Blancs Pas Dosè 2018 della Cantina di Riva e il Trentodoc "Disio", il Blanc de Noirs Extra Brut 2018 della Cantina Spagnolli di Cimone. Una "new entry" nel mondo della spumantistica internazionale di Alvisè e Francesco Spagnolli a suggello della frase che negli anni Novanta Gino Veronelli rivolse al prof. Francesco Spagnolli: "Datevi da fare che questo terroir (e si riferiva ai vigneti di Aldeno e Cimone e più in generale al Trentino) potrebbero diventare la Champagne d'Italia." Profezia che oggi è realtà.

Medaglia d'argento al Brut Pisoni, al Brut Nature Pisoni e all'Ouverture Delaiti



Oltre alle sei medaglie d'oro il Trentodoc ha conquistato tre medaglie d'argento con la Cantina Pisoni premiata per il metodo classico Brut Nature 2019 (punteggio 88,60 centesimi) e per il Pisoni Brut 2019 (punteggio 88,20). Stesso punteggio assegnato all'"Ouverture" Brut della Cantina di Igor Delaiti. Tornando alla superclassifica del "Venice International Wine Trophy Bubbles", grande soddisfazione ha espresso Elio Pisoni per il punteggio conseguito dal Rosè 2019, uno spumante di grande fascino che, grazie

alla vinificazione in rosa del Pinot Nero e alla permanenza sui lieviti superiore ai 30 mesi, regala al naso e al palato un'aroma suadente e un'eleganza prolungata. Si presenta di un bel colore tenue (salmone) che ricorda i rosati della Provenza, il perlage è molto fine con le bollicine che danzano spensierate nel calice. Il bouquet è un'esplosione di piacevoli note floreali e fruttate. In bocca è morbido, equilibrato nella sapidità e scorrevole dal primo all'ultimo sorso.

In giuria un "parterre di rois" con Ruben Larentis superstar

L'edizione 2023 del "Venice International Wine Trophy Bubbles" quest'anno è stata nobilitata dalla presenza in giuria di un "parterre de rois" con Ruben Larentis, chef de cave della casa spumantistica Ferrari, nella veste di superstar. Lo stesso Larentis, 37 vendemmie in Ferrari, è stato protagonista della "lectio magistralis" sugli spumanti metodo classico e della Masterclass con le bollicine della linea "Perlè" di casa Ferrari, annate dal 1997 al 2016, raccontate e degustate con un linguaggio che ha rapito ed emozionato i wine lover presenti all'evento. Meritatissima, al termine della degustazione, la standing ovation.

La cena di gala con le premiazioni al Ristorante Antico Veturo di Trebaseleghe

CRISI DEI VINI ROSSI? NON PER IL SEGMENTO PREMIUM,...

LE PILLOLE PASQUALI DEL 5 APRILE

PROVERBIO (O DETTO) e l' SMS in RIMA DEL GIORNO ...

SPUMANTI (OSS. UIV-VINITALY): 2022 CHIUDE A 1 MLD ...

Agroalimentare. I social? Roba vecchia!

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 4 APRILE

Pasqua con chi vuoi... ma a Roma!

Fipe e Intesa Sanpaolo insieme per il rilancio di ...

convivium2000.blogspot.com HA SUPERATO i 25.800 p...

Inaugurato il museo Luxardo

LE PILLOLE PASQUALI DEL 4 APRILE

PROVERBIO (O DETTO) ed SMS in RIMA DEL GIORNO 3 ...

Bistrot e "trattorie stellate": quando la cucina d...

Il posto del cuore per i wine lovers!

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 3 APRILE

Inflazione, tornano ad aumentare i prezzi dei vege...

Turismo accessibile, c'è la proposta di legge per ...

L'ETTARO MEDIO (A VIGNETO) VALE 4 VOLTE I TERREN...

I ristoranti più cool dei calciatori in Italia

LE PILLOLE PASQUALI DEL 3 APRILE

PROVERBIO (O DETTO) ed S M S in RIMA DEL GIORN...

È già caro lettini e ombrelloni, per l'estate 2023

Eurochocolate è l'evento più menzionato sui socia...

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 2 APRILE

Catering, la ripresa parte da formazione, legalità...

Cibus Connecting Italy: oltre 20mila visitatori

Caro prezzi? per gli italiani mangiare al ristor...

In 2 milioni vogliono visitare Bergamo e Brescia

Le pillole del 2 aprile

PROVERBIO (O DETTO) ED S M S in RIMA DEL GIORNO 1...

ATTENTI AL PESCE D'APRILE

Perché gli italiani bevono Champagne?

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 1 APRILE

Chiusura in bellezza di "Bollicine in Villa", con la cena di gala e le premiazioni al Ristorante "Antico Veturo" di Trebaseleghe (Padova). Spettacolare il buffet sotto le stelle con pala romana con mortadella "La Favola" e burrata del Caseificio Olanda di Andria; tartar di manzo veneto; spuma di piselli e 'Nduja di Calabria; olive dell'azienda Mezzapelle



Francesco Moser Il figlio Carlo e nipote enologo Matteo.

di Marsala; Gorgonzola al cucchiaino Arrigoni; Ostriche viola "I gioielli di Lucrezia" di Comacchio; fritturine da passeggio. Fuochi d'artificio anche a tavola: Riccioli napoletani dell'Antica Maccheroneria alla "gricia" con pecorino sardo Braufarm; Risotto alle erbe con la 'Nduja dell'azienda Nero di Calabria; Pluma di maialino, cavolfiore gratinato, nocciole e patate; Pistacchio, fragole e cioccolato bianco. Dulcis in fundo trionfo di colombe dell'Antica Pasticceria Loison.

Spettacolare carrellata di Champagne, spumanti italiani ed europei

Il tutto accompagnato da una straordinaria carrellata di vini e spumanti. Al buffet il Pignoletto Docg dei Colli bolognesi Gaggioli; il Prosecco rosè brut Col de Mar; il Moscato Giallo brut Tolomei; il metodo classico Sottosopra della Cantina Bergamasca; il Franciacorta Docg Satèn 2019 dell'azienda Il Dosso; l'Extra Brut Faulas delle Cantine Murales di Olbia; il Trentodoc Ouverture della Cantina Delaiti di Aldeno; il Cremant de Bordeaux di Rozier Joubert.

A tavola: l'Alta Langa brut nature Ravasini Riserva 2016 Bretta Rossa Monferrato; lo Champagne d'Ensemble Prestige Grand Cru di Barbier Louvet; il Rosè Sekt Méthode traditionnelle dell'azienda austriaca Gangles Wines di Illmitz (Burgenland); lo spumante Passito Bastianello di Gambellara e il Moscato rosso Matisse della Cantina Bergamasca. In alto i calici. Prosit!

Giuseppe Casagrande

Publicato da Convivium2000 alle 01:17



Nessun commento:

Posta un commento

Per lasciare un commento, fai clic sul pulsante di seguito per accedere con Google.

ACCEDI CON GOOGLE

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

[Attacchi Usa a cucina italiana e pizza](#)
[Catering, la ripresa parte da formazione, legalità...](#)
[L'agroalimentare riparte da Cibus](#)
[Boom del falso Made in Italy in Russia, business d...](#)

LE PILLOLE PASQUALI DEL 1. APRILE

- ▶ [marzo](#) (269)
- ▶ [febbraio](#) (238)
- ▶ [gennaio](#) (278)

- ▶ [2022](#) (3108)
- ▶ [2021](#) (3210)
- ▶ [2020](#) (3224)
- ▶ [2019](#) (3245)
- ▶ [2018](#) (3226)
- ▶ [2017](#) (3326)
- ▶ [2016](#) (2947)
- ▶ [2015](#) (1685)
- ▶ [2014](#) (604)
- ▶ [2013](#) (168)

Contatti

Nome

Email *

Messaggio *

Invia

Informazioni personali

Convivium2000

[Visualizza il mio profilo completo](#)

RSS Convivium2000

Exploit del Trentodoc a Villa Farsetti

Trionfo delle bollicine trentine al "Venice International Wine Trophy Bubbles". Sei le medaglie d'oro conquistate: Pisoni, Delaiti, Moser (2), Spagnolli e Cantina di Riva. E tre le medaglie d'argento: Pisoni (2) e Delaiti. Exploit del Trentodoc al "Venice International Wine Trophy Bubbles", il campionato mondiale delle bollicine, che si è tenuto come anteprima di Vinitaly, a Villa Farsetti, la splendida Versailles dei Dogi. Gli spumanti metodo classico trentini hanno sbaragliato il campo conquistando al cospetto di un prestigioso parterre di "maison" spumantistiche italiane ed europee sei medaglie d'oro e tre argenti. Al primo posto assoluto con il punteggio di 92,20 centesimi si è classificato il Trentodoc Brut Rosé 2019 dell'azienda vitivinicola Pisoni di Pergolese. Distanziato di pochissimo il Trentodoc "Rondò" 2018 della Cantina Delaiti di Aldeno (con 91,80 centesimi) che ha bissato l'exploit della passata edizione. Medaglia d'oro, meritatissima, anche per il Trentodoc Extra Brut "Blauen" Blanc de Noirs 2015 di Francesco Moser (punteggio 91,50) che ha conquistato un secondo oro con il Trentodoc Brut 51,151, il Blanc de Blancs creato nel 1984 per celebrare il record dell'Ora conseguito da Francesco Moser a Città del Messico. A quest'ultimo spumante la giuria ha assegnato il punteggio secco di 90 centesimi. Proseguendo nella classifica del "Venice International Wine Trophy Bubbles", hanno conquistato la medaglia d'oro, accreditati dell'identico punteggio di 90 centesimi, il Trentodoc "Brezza" Riserva Blanc de Blancs Pas Dosè 2018 della Cantina di Riva e il Trentodoc "Disio", il Blanc de Noirs Extra Brut 2018 della Cantina Spagnolli di Cimone. Una "new entry" nel mondo della spumantistica internazionale di Alvisè e Francesco Spagnolli a suggello della frase che negli anni Novanta Gino Veronelli rivolse al prof. Francesco Spagnolli: "Datevi da fare che questo terroir (e si riferiva ai vigneti di Aldeno e Cimone e più in generale al Trentino) potrebbero diventare la Champagne d'Italia." Profezia che oggi è realtà. Oltre alle sei medaglie d'oro il Trentodoc ha conquistato tre medaglie d'argento con la Cantina Pisoni premiata per il metodo classico Brut Nature 2019 (punteggio 88,60 centesimi) e per il Pisoni Brut 2019 (punteggio 88,20). Stesso punteggio assegnato all'"Ouverture" Brut della Cantina di Igor Delaiti. Tornando alla superclassifica del "Venice International Wine Trophy Bubbles", grande soddisfazione ha espresso Elio Pisoni per il punteggio conseguito dal Rosè 2019, uno spumante di grande fascino che, grazie alla vinificazione in rosa del Pinot Nero e alla permanenza sui lieviti superiore ai 30 mesi, regala al naso e al palato un'aroma suadente e un'eleganza prolungata. Si presenta di un bel colore tenue (salmone) che ricorda i rosati della Provenza, il perlage è molto fine con le bollicine che danzano spensierate nel calice. Il bouquet è un'esplosione di piacevoli note floreali e fruttate. In bocca è morbido, equilibrato nella sapidità e scorrevole dal primo all'ultimo sorso. L'edizione 2023 del "Venice International Wine Trophy Bubbles" quest'anno è stata nobilitata dalla presenza in giuria di un "parterre de rois" con Ruben Larentis, chef de cave della casa spumantistica Ferrari, nella veste di superstar. Lo stesso Larentis, 37 vendemmie in Ferrari, è stato protagonista della "lectio magistralis" sugli spumanti metodo classico e della Masterclass con le bollicine della linea "Perlé" di casa Ferrari, annate dal 1997 al 2016, raccontate e degustate con un linguaggio che ha rapito ed emozionato i wine lover presenti all'evento. Meritatissima, al termine della degustazione, la standing ovation. Chiusura in bellezza di "Bollicine in Villa", con la cena di gala e le premiazioni al Ristorante "Antico Veturo" di Trebaseleghe (Padova). Spettacolare il buffet sotto le stelle con pala romana con mortadella "La Favola" e burrata del Caseificio Olanda di Andria; tartar di manzo veneto; spuma di piselli e 'Nduja di Calabria; olive dell'azienda Mezzapelle di Marsala; Gorgonzola al cucchiaino Arrigoni; Ostriche viola "I gioielli di Lucrezia" di Comacchio; fritturine da passeggio. Fuochi d'artificio anche a tavola: Riccioli napoletani dell'Antica Maccheroneria alla "gricia" con pecorino sardo Braufarm; Risotto alle erbe con la 'Nduja dell'azienda Nero di Calabria; Pluma di maialino, cavolfiore gratinato, nocciole e patate; Pistacchio, fragole e cioccolato bianco. Dulcis in fundo trionfo di colombe dell'Antica Pasticceria Loison. Il tutto accompagnato da una straordinaria carrellata di vini e spumanti. Al buffet il Pignoletto Docg dei Colli bolognesi Gaggioli; il Prosecco rosé brut Col de Mar; il Moscato Giallo brut Tolomei; il metodo classico Sottosopra della Cantina Bergamasca; il Franciacorta Docg Satén 2019 dell'azienda Il Dosso; l'Extra Brut Faulas delle Cantine Murales di Olbia; il Trentodoc Ouverture della Cantina Delaiti di Aldeno; il Cremant de Bordeaux di Rozier Joubert. A tavola: l'Alta Langa brut nature Ravasini Riserva 2016 Bretta Rossa Monferrato; lo Champagne d'Ensemble Prestige Grand Cru di Barbier Louvet; il Rosé Sekt Méthode traditionnelle dell'azienda austriaca Gangles Wines di Illmitz (Burgenland); lo spumante Passito Bastianello di Gambellara e il Moscato rosso Matisse della Cantina Bergamasca. In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE)





LE GUIDE DI CARLO ZUCCHETTI | I NOSTRI EVENTI | GUIDE VINI | GUIDE RISTORANTI | GUIDE EVO

GUIDE GASTRONOMICHE | GALLERY | VIDEO | SHOP



IL GIORNALE
ENOGASTRONOMICO
CON IL CAPPELLO
**WWW.CARLO
ZUCCHETTI.IT**
COMUNICAZIONE EDITORIA ORGANIZZAZIONI EVENTI



NOTIZIE EVENTI IN TUSCIA BERE MANGIARE IL DOMENICALE SAPESE CONTESSA CHI SIAMO

CONTATTI

Iscriviti
alla
newsletter



In evidenza, Le Guide degli EVO 2023

Guida agli Extravergini 2023 Slow Food: i premiati



di redazione



Aprile 12, 2023

Nella **24^a** edizione:

766 aziende recensite tra frantoi, aziende agricole ed oleifici

1.227 oli recensiti

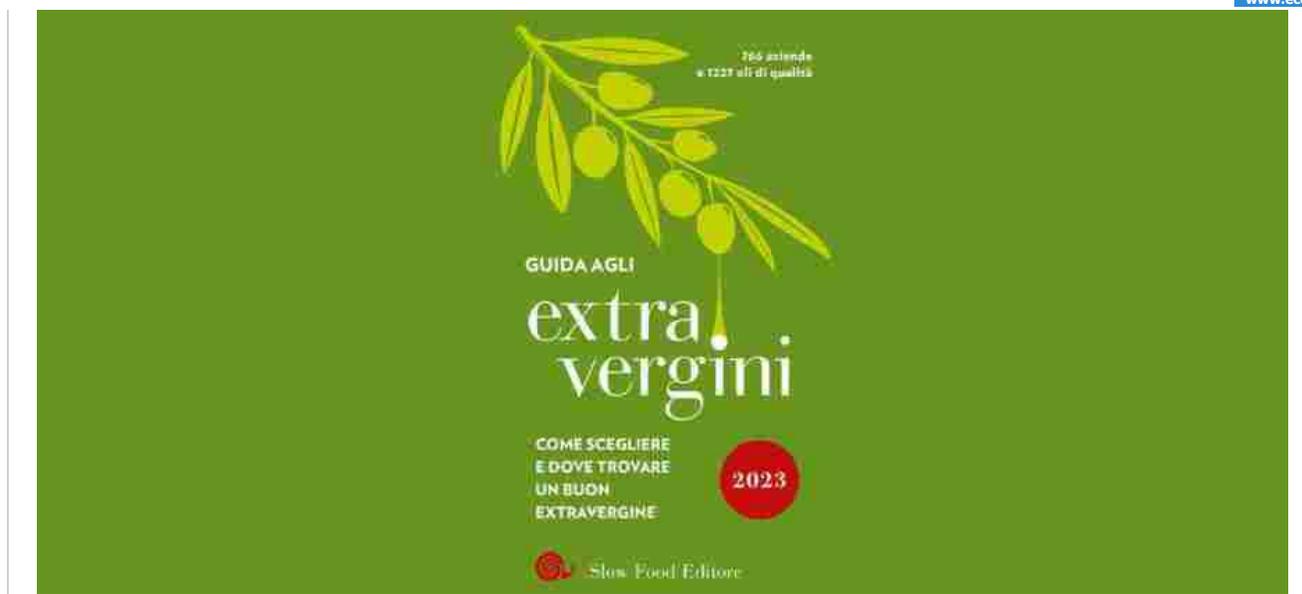
40 chioccioline

205 Grandi Oli

175 E.V.O. Presidio Slow Food

Oltre **1.600** E.V.O. assaggiati

100 collaboratori


[Stampa](#)
[Salva in PDF](#)

Buona la presenza degli E.V.O. della Tuscia. Manca qualche Grande Olio della zona di Orvieto e dintorni. Due chioccioline sono sicuramente poche per la Tuscia che vanta ben 4 D.O.P. (Canino, Tuscia, Umbria D.O.P. Colli Orvietani e Umbria D.O.P. Colli Amerini), l'I.G.P. Toscana e una tradizione millenaria risalente agli Etruschi.

I Premiati della Tuscia

Chioccioline

Colli Etruschi Blera (Vt)

Il Molino Montefiascone (Vt)

Grandi Oli

Riano e Frantoio di Alessandro Ricci Montecchio

Tuscia Dop eVo Colli Etruschi Blera

Grandi Oli Slow

Borgo Riparossa I.G.P. Toscano Magaez, Manciano

Canino D.O.P. Selezione Oro Laura De Parri, Canino

Cru dei Cru Ione Zobbi, Canino

Olio di Bolsena Frantoio Battaglini, Bolsena

Ostro di Scovaventi, Manciano

Rivellino di La Riserva Bio, Tuscania

E.V.O. Presidio Slow Food

Doppi Sensi e Radici Sensi– Tuscania

Evo di Colli Etruschi della Città di Vulci Montalto di Castro

Frantoio Antica Tuscia Frantoio Battaglini Bolsena

Io Bio Colli Etruschi Blera



Prezzo al pubblico: 18,00 €

Prezzo online: 17,10 € [clicca qui](#)

Prezzo soci Slow Food: 14,40 €

Chiocciole

Per la loro capacità di interpretare i valori organolettici, territoriali e ambientali secondo la filosofia Slow Food.

Abruzzo

Davide Iacovella Chieti

Frantoio Mercurius Penne (Pe)

Giardini di Giulio Tocco da Casauria (Pe)

Tommaso Masciantonio Casoli (Ch)

Calabria

Agricola Doria Cassano allo Ionio (Cs)

Campania

Maria Ianniciello Grottaminarda (Av)

Terre di Molinara Molinara (Bn)

Liguria

Olio Pedro Pietra Ligure (Sv)

Lazio

Colli Etruschi Blera (Vt)

Il Molino Montefiascone (Vt)

Mandarita Itri (Lt)

Paola Orsini Priverno (Lt)

**Marche**

Agrobiologica Fogliani Amurri Petritoli (Fm)
Barbara Pacioni Montegranaro (Fm)
Fiorano Cossignano (Ap)
I Tre Filari Recanati (Mc)

Molise

Giorgio Tamaro Termoli (Cb)
Terra Sacra Termoli (Cb)

Puglia

De Carlo Bitritto (Ba)
Vallillo Serracapriola (Fg)
Sardegna
Antonella Anna Maria Orrù Siamaggiore (Or)
Masoni Becciu Villacidro (Ca)

Sicilia

Agrobiologica Rosso Chiaramonte Gulfi (Rg)
Tenuta Cavasecca Siracusa
Terraliva Buccheri (Sr)
Titone Misiliscemi (Tp)
Venera Buccheri (Sr)
Vincenzo Signorelli Nicolosi (Ct)

Toscana

Alle Camelie Capannori (Lu)
Fattoria Altomena Pelago (Fi)
Leonardo Salustri Cinigiano (Gr)
Stefano Spinelli Lamporecchio (Pt)
Tenuta Lenzini Capannori (Lu)
Val di Lama Pontedera (Pi)

Trentino-Alto Adige

Laghel7 Arco (Tn)
Maso Bòtes Arco (Tn)

Umbria

Augusto Coli Marsciano (Pg)
Fontanaro Paciano (Pg)
Le Pietraie Città di Castello (Pg)

Veneto

La Contarina Illasi (Vr)

Grandi Oli



Oli eccellenti della loro categoria, che si distinguono per le loro caratteristiche sensoriali, la loro stretta relazione con il territorio e le loro cultivar.

Abruzzo

Electum di La Selvotta Vasto (Ch)

Campania

Alter Ego di Nicolangelo Marsicani Morigerati (Sa)

Dafne di Torretta Battipaglia (Sa)

Segreto di Oleificio Romolo Ariano Irpinio (Av)

Calabria

Blend di Oleificio Torchia Tiriolo (Cz)

Dolciterre Rosi di Sorelle Garzo Seminara (Rr)

OrOlio Limited Edition di Fratelli Renzo Corigliano Rossano (Cs)

Vivace Calabria di Frantolio Acri Vellutato Corigliano Rossano (Cs)

Emilia-Romagna

Ascolana di Podere La Torre Roncofreddo (Fc)

Brisighello Dop Brisighella e Nobildrupa di Terra di Brisighella Brisighella (Ra)

Oro Colato di Oleificio Sapigni Verucchio (Rn)

Friuli-Venezia Giulia

Boris Pangerc Colture Olivicole San Dorlingo della Valle (Ts)

Lazio

Caieta e Don Pasquale Dop Colline Pontine di Cosmo Di Russo Gaeta (Lt)

Novolio e Cetrone In Alfredo Cetrone Sonnino (Lt)

Tuscia Dop eVo Colli Etruschi Blera (Vt)

Liguria

Estremo di La Baita & Galleano Borghetto d'Arroscia (Im)

Extremum di Paolo Cassini Isolabona (Im)



Puglia

Alfieri Coratina di Tedò Ruvo di Puglia (Ba)
Blend di Visconti Torremaggiore (Fg)
Casino Mezzanola di Pannarale Torremaggiore (Fg)
Cima di Bitonto di Amore Coltivato Bitonto (Ba)
Coppadoro di Ciccolella Molfetta (Ba)
Coratina di Pantaleo Di Molfetta Bisceglie (Bt)
Evo Agape di Agape Sannicandro di Bari (Ba)
L'olio di Felice Garibaldi di De Carlo Bitritto (Ba)
Mimì Ogliarola di Donato Conserva Modugno (Ba)
Posta Locone di Fratelli Ferrara Foggia
Terrematte di Francesco Leonetti Andria (Bt)

Sardegna

Nuragikus e Semidana di Olearia Medda Barumini (Ca)

Sicilia

A Firrisa di Santa Barbara Solarino (Sr)
Frantoio Galioto Moresca 03 e Frantoio Galioto Dop Monti Iblei 04 di Sebastiana Fisticaro Ferla (Sr)
Intenso di Oleificio Sant'Anna Marsala (Tp)
L'Olio della Maestra Tina Igp Sicilia di Giuseppe La Pira Canicattini Bagni (Sr)
Oliosarullo di Frantoio Oleario Gaspare Sarullo Ribera (Ag)
Salvatore Cutrera Nocellara di Frantoi Cutrera Chiaramonte Gulfi (Rg)
Sapta Igp Sicilia di Vincenzo Ventura Biancavilla (Ct)
Sciabacco di Francesca Tumino Mazzarone (Ct)

Toscana

Evo Cavozzoli Riserva di Podere Cavozzoli Montecatini Terme (Pt)
Igp Toscano Bolgheri e 1979 di Fonte di Foiano Castagneto Carducci (Li)
IgpToscano Frantoio di Bardelli dal 1941 Larciano (Pt)
Il Moraiolo di Eredi Casini Santi Bucine (Ar)
Laudemio di Fattoria di Volmiano Calenzano (Fi)
Leccino di Tenuta Il Leccio Bucine (Ar)
Leccio del Corno di Maryamado San Casciano in Val Pesa (Fi)
Maurino di Cesare Diddi Mussi Casale Marittimo (Pi)
Maurino di I Greppi di Silli San Casciano in Val Pesa (Fi)
Maurino di Reto di Montisoni Bagno a Ripoli (Fi)
Maurino di Solaia Montespertoli (Fi)
Riserva e Prima Oliva Igp Toscano di Frantoio di Croci Massa e Cozzile (Pt)
Selezione O! di Frantoio del Grevepesa San Casciano in Val Pesa (Fi)
Tenuta Ferruccio Dop Garda Trentino di Brioleum Arco (Tn)
Ti Garba! di Luca Varini Pieve a Nievole (Pt)

Trentino-Alto Adige

46° Parallelo casaliva e Uliva Dop Garda Trentino di Frantoio di Riva Riva del Garda(Tn)



Umbria

Borgiona e Vubia di Castello Monte Vibiano Vecchio Marsciano (Pg)
Istante e Sesto di Frantoio Loreti Gualdo Tadino (Pg)
Moraiolo di Passo della Palomba Todi (Pg)
Moraiolo e N° 51 di Decimi Bettona (Pg)
Moraiolo e San Felice di Agricola Locci Giano dell'Umbria (Pg)
Olio del Cardinale di Luigi Tega Foligno (Pg)
Oro di Frantoio Speranza Giano dell'Umbria (Pg)
Riano e Frantoio di Alessandro Ricci Montecchio (Tr)
Riserva Marfuga Dop Umbria Colli e Assisi Spoleto di Marfuga Campello sul Clitunno (Pg)
Sincero di Viola Foligno (Pg)

Veneto

Campo delle Marogne e Campo Storico di Erminio Cordioli & C. Verona
Donna Emme Dop Veneto Valpolicella di Monica Vaccarella Verona
Green Selection di Frantoio di Cornoleda Cinto Euganeo (Pd)
Grignano di Luigi Ruffo Illasi (Vr)

Grandi Oli Slow

Olio eccellente, capace di emozionare in relazione a cultivar autoctone e territorio di appartenenza, ottenuto con pratiche agronomiche sostenibili

Abruzzo

Aldebaran di Colle Stelle, Loreto Aprutino (Pe)
Crognale e Intosso di Tommaso Masciantonio, Casoli (Ch)
Flores e Venus di Frantoio Mercurius, Penne (Pe)
Toccolana e Ascolana di Giardini Di Giulio, Tocco Da Casauria (Pe)

Basilicata

Cenzino Coratina e Cenzino Ogliarolo del Bradano di Vincenzo Marvulli, Matera (Mt)
Evo Alampresse di Frantoio Oleario Alampresse, Venosa (Pz)
Fontana dei Santi di Luciano Pepe, Albano di Lucania (Pz)

Calabria

Carolea di Tenute Pasquale Librandi, Vaccarizzo albanese (Cs)
Dolciterre Ottobratica delle Sorelle Garzo, Seminara (Rc)
Enotre Deciso di Enotre, Mesoraca (Kr)
Evo Torchia di Oleificio Torchia, Tiriolo (Cz),
Spezzanese di Arcaverde, Cerchiara di Calabria (Cs)



Campania

Aulì del Frantoio Barbieri, Paternopoli (Av)
Cru I Fortini e Cru Pino de Il Capperò, Anacapri (Na)
Impronta di Marco Rizzo, Felitto (Sa)
L'Eroico di Terre di Molinara, Molinara (Bn)
Maestro di Fontana Madonna, Frigento (Av)
Ortice di Francesco di D'Assisi, Casalduni (Bn)
Ortice di Frantoio Romano, Ponte (Bn)
Ravece di Grottaminarda (AV)

Emilia-Romagna

Il Centenario e Belvedere di Tenuta San Giuseppe, Saludecio (Rn)
Uliveto del Fattore selezione Rodolfo di Primo Fraternali Grilli, Montegridolfo (Rn)
Valdoletto di Tenuta Pennita, Terra del Sole (Fc)

Friuli-Venezia Giulia

Olio dei Venti Bianchera, Radovic, Aurisina (Ts)

Lazio

Blend di L'Oro delle Donne, Marino (Rm)
Canino D.O.P. Selezione Oro Laura De Parri, Canino (Vt)
Cru dei Cru di Ione Zobbi, Canino (Vt)
Olio di Bolsena di Frantoio Battaglini, Bolsena (Vt)
Olivastro di Americo Quattrococchi, Terracina (Lt)
Rivellino di La Riserva Bio, Tuscania (Vt)

Liguria

Sciappau di Paolo Cassini, Isolabona (Im)
Taggiasca di Olio Pedro, Pietra Ligure (Sv)

Lombardia

Casaliva di Itaca, Romano di Lombardia (Bg)

Marche

Ascolana Tenera di Fattoria Le Terrazze, Numana (An)
Ascolana Tenera Igp Marche di Elena Semproni, Ascoli Piceno
Coroncina e Ascolana Tenera de I Tre Filari, Recanati (Mc)
Evo Officina del Sole di Officina del Sole, Montegiorgio (Fm)
Frà Pasquale e Frà Bernardo di Conventino Monteciccardo, Monteciccardo (Pu)
Gocce di frantoio e Nostrale di Rigali di Barbara Pacioni, Montegranaro (Fm)
Raggia e Ascolana Tenera di Montecappone, Jesi (An)
Selezione Sublimis di Frantoio Agostini, Petritoli (Fm)

**Molise**

Centolune di Terra Sacra, Termoli (Cb)
Centoundici di Andrea Caterina, Ururi (Cb)
Gentile di Mafalda di Trespaldum, Mafalda (Cb)

Puglia

Bio di Intini, Putignano (Ba)
Con Brio di Terradiva, Minervino Murge (Bt)
Coratina di Agrimaggiore, Barletta (Bt)
Coratina di Tenute Donna Vittoria, San Giovanni Rotondo (Fg)
Coratina di Torrervera, Andria (Bt)
Forterè di Podere Centodieci, Foggia (Fg)
Maximum di Agribiotrotta, San Giovanni Rotondo (Fg)
Peranzana di Adriatica Vivai, Speciale (Br)

Sardegna

Cuncordu e Alphabetum di Masoni Becciu, Villacidro (Su)
Donna Marisa Dop Sardegna e Treslizos Semidana di Antonella Anna Maria Orrù, Siamaggiore (Or)
Dop Sardegna e Il Biologico Fruttato Verde di Accademia Olearia, Alghero (Ss)
Ollu Semidana di Rovelli, Oristano (Or)
S'ARD Semidana di Franco Ledda, Oristano (Or)
Semidana di Tanca Barbarossa, Oristano (Or)
Terre dei Giganti di Sinis Agricola Consorzio Terre dei Giganti, Cabras (Or)

Sicilia

6 File Grand Cru Cerasuola e Alberelli Grand Cru Cerasuola di Baglio Ingardia, Porticalazzo Paceco (Tp)
Cherubino Igp Sicilia Tonda Iblea di Terraliva, Siracusa
Contrada Mancusi Igp Sicilia di Vincenzo Signorelli, Nicolosi (Ct)
Dop Valli Trapanesi e Nocellara del Belice di Titone, Locogrande (Tp)
Evo Antico Baglio di Antico Baglio, Paceco (Tp)
Evo Disisa di Disisa, Monreale (Pa)
Girì Cerasuola di Xiggiari, Paceco (Tp)
Le Terre di Vito e Le Case di Lavinia di Verneria, Buccheri (Sr)
Nettaribleo Dop Monti Iblei di Agrestis, Buccheri (Sr)
Qulfe Dop Monti Iblei di Terre sul Dirillo, Chiaramonte Gulfi (Rg)
Rosso e Villa Zottopera di Agrobiologica Rosso, Chiaramonte Gulfi (Rg)
Siracusana Zaituna di Tenuta Cavasecca, Noto (Sr)



Toscana

Borgo Riparossa Igp Toscano di Magaez, Manciano (Gr)
Correggiolo di Torre Bianca, San Casciano in Val di Pesa (FI)
Evo Balduccio di Balduccio, Lamporecchio (Pt)
Evo La Cavallina e Frantoio di La Cavallina, Larciano (Pt)
Evo Poggio la Tana di Poggio La Tana, Castiglion Fibocchi (Ar)
Frantoio di Pruneti, San Polo In Chianti (Fi)
Insieme di Bellandi, Uzzano (Pt)
Italiano e Leccino di Tenuta Querciamatta, Monsummano Terme (Pt)
Le Capanne di Gabriele Mazzeschi, Castiglion Fiorentino (Ar)
Maiusco di Fattoria Altomena, Pelago (Fi)
Malizia di Tosca e Capriccio di Tosca di Pietrasca, Suvereto (Li)
Maurino di Val di Lama, Pontedera (Fi)
Olio Grullo Frantoio di La Gramigna, Sieci (Fi)
OliVi Forte Maurino di Poggiolecci, Magliano in Toscana (Gr)
Ostro di Scovaventi, Manciano (Gr)
Peppery Intense di Trebbio, Pelago (Fi)
Razzo di Fattoria di Monti, Peccioli (Pi)
Trentino-Alto Adige
Origini di Olio Cru, Riva del Garda (Tn)

Umbria

Borgiona di Le Pietraie, Città di Castello (Pg)
Costa del Riparo di Viola, Foligno (Pg)
Dop Umbria Colli del Trasimeno di Giovanni Batta, Perugia
Dop Umbria Colli del Trasimeno e Frantoio di CM Centumbrie, Agello (Pg)
Fonte della pace di Fontanaro, Paciano (Pg)
L'Affiorante di Marfuga, Campello sul Clitunno (Pg)
Poggio dei grilli di Carlo Peltristo, Pietrafitta (Pg)
Terre Mariotti Dop Colli Orvietani di Augusto Coli, Compignano (Pg)

Veneto

Deorum di Pernigo, Verona
Evo Borgoluce di Borgoluce, Susegana (Tv)
Grignano di Agricola Montenigo, Motorio (Vr)
Riva Jacur Blend e Riva Jacur Frantoio di Luciano Breda, Sernaglia della battaglia (Tv)
Verde e Dop Veneto Valpolicella di La Contarina, Illasi (Vr)

E.V.O. Presidio Slow Food

Il Presidio Slow Food degli Olivi secolari promuove il valore ambientale, paesaggistico, salutistico ed economico degli oliveti antichi di cultivar autoctone e raggruppa produttori che non adoperano fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici.

**Abruzzo**

Iacovè Cucco e Iacovè Olivastro di Bucchianico di Davide Iacovella Chieti
Intosso di L'Olivicola Casolana Casoli (Ch)
Intosso di Saperi della Majella Casoli (Ch)
Intosso di Tommaso Masciantonio Casoli (Ch)
Monicella di Comunità agricola Valle Roveto San Vincenzo Oliveto (Aq)
Monicella di Rosolio San Vincenzo Valle Rovereto (Aq)
Nebbio di La Selvotta Vasto (Ch)
Tre Torri Rustica di Frantoio Della Valle Prezza (Aq)

Basilicata

Secolare di Mantenera Tricarico (Mt)

Calabria

Caroleus di Le Terre della Carolea San Pietro a Maida (Cz)
Ciciarello di Mafrica Limbadi (Vv)
Dolce di Rossano di Loredana Sapia Calopezzati (Cs)
Dolciterre Ottobratica di Sorelle Garzo Seminara (Rc)
Don Santo di Antonella Candiano Corigliano Rossano (Cs)
Dop Bruzio di Olearia Geraci Corigliano Rossano (Cs)
Dop Lametia di Mariangela Costantino Maida (Cz)
Evo Labonia di Pasquale Labonia Caloveto (Cs)
Evo Torchia di Oleificio Torchia Tiriolo (Cz)
Frisina di Arcobaleno Girifalco (Cz)
I Tesori del Sole Carolea di De Lorenzo Donna Elena Lamezia Terme (Cz)
Il Prezioso di Pasquale De Bellis San Demetrio Corone (Cs)
Il Secolare Limited Edition di Giovanni Ventra Cittanova (Rc)
L'Ottobratico di Olearia San Giorgio San Giorgio Morgeto (Rc)
Nonno Peppe di Domenico Rotella Tiriolo (Cz)
Nosside di Olearia Chiera Isca sullo Ionio (Cz)
Oleificio Perrone di Daniele Perrone Delianuova (Rc)
Olio Presta di G.E.T.A.P. Mottafollone (Cs)
OrOlio il Monocultivar di Fratelli Renzo Corigliano Rossano (Cs)
Pennulara di Rosanna Murgia Caccuri (Kr)
Poderosa Dop Lametia di Angelina D'Ippolito Lamezia Terme (Cz)
Sovarico di Giuseppe Catanzaro Tiriolo (Cz)
Spezzanese di Arcaverde Cosenza
Tenute Cristiano Carolea di Antonio Cristiano Caianello (Ce)
Tenute Santa Caterina di Loria Delianuova (Rc)



Campania

Ancino Ortice di Oliveti Castel San Martino Solopaca (Bn)
Corniola di Masseria Gliottone Teano (Ce)
Cru Orrico, Cru I Fortini e Cru Pino di Il Cappero Anacapri (Na)
Erede di Francesco Pepe Luogosano (Av)
Incipit, Impronta e Talismano di Marco Rizzo Felitto (Sa)
Koinè Tonda del Matese e Rosciola di Benedetta Cipriano Piedimonte Matese (Ce)
L'Eroico, L'Origine e Elaios di Terre di Molinara Molinara (Bn)
Mariosa 3.3.3 di Vincenzo Torelli Anacapri (Na)
Nata Terra di Osiride Cellole (Ce)
Olio Crisci di Silvia Maria Michela Crisci San Giorgio La Molarola (Bn)
Olio del Cellaio di Il Cellaio di Don Gennaro Vico Equense (Na)
Ortice di Margherita Leppa San Giorgio La Molarola (Bn)
Ortice e Ortice di Francesco di D'Assisi Casalduni (Bn)
Racioppella, Ortolana e Ortice di Frantoio Romano Ponte (Bn)
Trebula di Ragazzino De Marco Pontelatone (Ce)
Ufens di Maria Ianniciello Grottaminarda (Av)

Emilia-Romagna

Colle Natio dei Centenari di Oleificio Sapigni Verucchio (Rn)
Il Centenario di Tenuta San Giuseppe Saludecio (Rn)
Oliveta di Filippo e Lorenzo Manetti Brisighella (Ra)
Secolo di Caterina Iamundo Montefiore Conca (Rn)
Selezione Alina di Tenuta Pennita Castrocaro Terme e Terra del Sole (Fc)
Uliveto del Fattore selezione Rodolfo di Primo Fraternali Grilli Montegridolfo (Rn)
Friuli-Venezia Giulia
Dop Tergeste di Rado Kocjancic San Dorligo della Valle (Ts)

Lazio

Antinoo di Gianluca Maria Lauri Tivoli (Rm)
Carboncella di Agamennone Poggio San Lorenzo (Ri)
Dop Colline Pontine di Paola Orsini Priverno (Lt)
Doppi Sensi e Radici SensiTuscania (Vt)
Evo di Colli Etruschi della Città di Vulci Montalto di Castro (Vt)
Frantoio Antica Tuscia Frantoio Battaglini Bolsena (Vt)
Io Bio Colli Etruschi Blera (Vt)
Mo' Mo' Selezione di Marco Carpineti Cori (Lt)
Salviana di Silvi Sabina Saperi Palombara Sabina (Rm)

Liguria

Dop Riviera Ligure Riviera Dei Fiori di Monaci Templari Seborga (Im)
Evo A Veggia Prea di A Veggia Prea Pieve di Tenco (Im)
Evo Tèra de Prie di Tèra de Prie Borgoamaro (Im)
Linea Devia di Cristina Armato Lucinasco (Im)
Ludo di La Baita & Galleano Borghetto d'Arroschia (Im)
Neandertal di Frantoio e Molino Ambrosini Sarzana (Sp)
Terre del Mistero di Patrizio Gamba Apricale (Im)

**Molise**

Cjv Aurina di Colonia Julia Venafro (Is)
Colle D'Angiò Rumignana di Giorgio Tamaro Termoli (Cb)
Gentile di Larino di Adamo Radatti Larino (Cb)
Gentile di Mafalda di Trespaldum Mafalda (Cb)

Puglia

40° Parallelo di Frantoio Cassese Villa Castelli (Br)
Apani di Bello San Vito dei Normanni (Br)
Casino Mezzanola di Pannarale -Torremaggiore (Fg)
Cerapis di Sifè Carovigno (Br)
Cima di Mola di Intini Alberobello (Ba)
Con Brio di Terradiva Minervino Murge (Bt)
Don Ignazio di Coppa Rossa Carpino (Fg)
Dop Collina di Brindisi e Ulivi secolari di Masseria Giummetta Fasano (Br)
Essenza denocciolato e Essenza fruttato intenso di Muraglia Andria (Bt)
Evo Bisceglia di Bisceglia Mattinata (Fg)
Evo Lorusso di Lorusso Cisternino (Br)
Evo Tatamà di Tatamà San Vito dei Normanni (Br)
I Ciccini di Tenuta Manelli Francavilla Fontana (Br)
Il Don a mio padre e Selezione Platinum di Poggio Reale Ostuni (Br)
Il Fiore di Cannarozzi Carpino (Fg)
Il Secolare di Vaira Carpino (Fg)
Intenso di Guglielmi Andria (Bt)
Intenso di Petrignano San Ferdinando di Puglia (Bt)
Karpene di Pietrasanta Carovigno (Br)
L'olio di Felice Garibaldi di De Carlo Bitritto (Ba)
Monocooltivar Denocciolato e Monocooltivar Peranzana di Visconti Torremaggiore (Fg)
Olivate di Fratelli Santoro San Michele Salentino (Br)
Provenzale di Serracapriola di Vallillo Serracapriola (Fg)
Tre Colline di Il Frantoio Ostuni (Br)

Sardegna

Antichi Uliveti del Prato di Fratelli Pinna Ittiri (Ss)
Ghermanu di Giuliana Puligheddu Oliena (Nu)
Icnos di Cooperativa Olivicoltori del Parteolla Dolianova (Ca)
Il Biologico Fruttato Verde di Accademia Olearia Alghero (Ss)
Ispirito Sardu di Masoni Becciu Villacidro (Ca)
Meliddu Bosana di Giuseppe Brozzu Castelsardo (Ss)
Ollu Tonda di Cagliari e Ollu Semidana di Rovelli Oristano
S'ARD Semidana di Franco Ledda Oristano
Semidana di Tanca Barbarossa Oristano
Terre dei Giganti di Sinis Agricola Consorzio Terre dei Giganti Cabras (Or)
Treslizos Semidana e Donna Marisa Dop Sardegna di Antonella Anna Maria Orrù Siamaggiore (Or)

**Sicilia**

6 File Grand Cru Nocellara e Alberelli Grand Cru Cerasuola di Baglio Ingardia Paceco (Tp)
Case di Latomie Igp Sicilia e Case di Latomie Dop Valle del Belice di Centonze Castelvetro (Tp)
Cherubino Igp Sicilia Tonda Iblea di Terraliva Buccheri (Sr)
Contrada Mancusi Igp Sicilia di Vincenzo Signorelli Nicolosi (Ct)
Diodoros Igp Sicilia di Parco Archeologico e Paesaggistico della Valle Dei Templi Agrigento
Evo Antico Baglio di Antico Baglio Paceco (Tp)
Le Terre di Vito e Le Case di Lavinia di Vernera Buccheri (Sr)
Mallia di G & G San Mauro Casterverde (PA)
Rosso e Villa Zottovera di Agrobiologica Rosso Petritoli (Fm)
Siracusana-Zaituna di Tenuta Cavasecca Siracusa
SolOlio di Virzi Cesarò (Me)
U Crastu di Alessandro Zito San Mauro Casterverde (Pa)
Zichichi di Agriturismo Don Carlo Erice (Tp)

Toscana

Antico Uliveto di Cristina Pellizzari Seravezza (Lu)
Arancino di La Cavallina Larciano (Pt)
Etrusco di Il Quercetano Seravezza (Lu)
Evo Agricola Maraviglia di Agricola Maraviglia Monte San Savino (Ar)
Evo Alle Camelie di Alle Camelie Capannori (Lu)
Evo La Stellata di La Stellata Pietrasanta (Lu)
Evo Poggio la Tana di Poggio La Tana Loro Ciuffenna (Ar)
Genesi di Amalasunta Pistoia
Gioele di Casa Cares Reggello (Fi)
Lazzerio di Podere San Bartolomeo Santa Luce (Pi)
Moraiolo di Le Fontacce Loro Ciuffenna (Ar)
Morchiaio di Maryamado San Casciano in Val di Pesa (Fi)
Quercetano di Raffaello Raffaelli Montignoso (Ms)
Sacrapone di Buoni o Del Buono Maria Pia Cetona (Si)
Singolare Leccino di Fattoria Altomena Pelago (Fi)
Superolio di Tenuta Lenzini Capannori (Lu)

Trentino-Alto Adige

L7 Casaliva di Laghel7 Arco (Tn)
Millenario di Maso Bòtes Arco (Tn)
Origini di Olio Cru Riva del Garda (Tn)

Umbria

Dolce Agogia di CM Centumbrie Magione (Pg)
Fonte della pace di Fontanaro Paciano (Pg)
L'Affiorante di Marfuga Campello sul Clitunno (Pg)
Moraiolo di Passo della Palomba Todi (Pg)
N° 51 di Decimi Bettona (Pg)
Vubia di Castello Monte Vibiano Vecchio Marsciano (Pg)

**Veneto**

Caius Vettonius Maximus Dop Veneto del Grappa di Tenuta Gentile Bizzotto Pove del Grappa (VI)
Doge e Dop Veneto Valpolicella di La Contarina Illasi (Vr)

Ti piace questo articolo?

	Condividilo su Facebook
	Condividilo su Twitter
	Condividilo su Linkdin
	Condividilo su Whatsapp

Info Autore



redazione

Come giornale specializzato sui temi di enogastronomia, abbiamo posto al centro dei nostri articoli il racconto: di territori, di persone, di suggestioni, di odori, saperi e sapori. Vogliamo far vedere quello che c'è dietro un prodotto: il lavoro, il percorso la fatica che portano quotidianamente verso la qualità.



Spazio disponibile

Per la tua pubblicità in questo spazio contatta advertising@carlozucchetti.it

PIACERI DELLA VITA

L'arte del saper vivere italiano

Search...



HOME

VITA

PIACERI

ITINERARI DEI SAPORI

UNICITÀ

EVENTI

CLUB PDV

REDAZIONE

TRIONFO DELLE BOLLICINE TARENTINE AL VENICE INTERNATIONAL TROPHY BUBBLES

Pubblicato Giovedì, 13 Aprile 2023 14:39 |

di Giuseppe Casagrande



Elio (a sinistra) e Giuliano Pisoni (a destra) premiati da Giuseppe Casagrande.

Trionfo delle bollicine trentine al "Venice International Wine Trophy Bubbles". Sei le medaglie d'oro conquistate: Pisoni, Delaiti, Moser (2), Spagnolli e Cantina di Riva. E tre le medaglie d'argento: Pisoni (2) e Delaiti.

Exploit del Trentodoc al "Venice International Wine Trophy Bubbles", il campionato mondiale delle bollicine, che si è tenuto come anteprima di Vinitaly, a Villa Farsetti, la splendida Versailles dei Dogi. Gli spumanti metodo classico trentini hanno sbaragliato il campo conquistando al cospetto di un prestigioso parterre di "maison" spumantistiche europee sei medaglie d'oro e tre argenti.

Rosè Pisoni, Rondò Delaiti, Blauen Moser, Brezza Riva e Disio Spagnolli



i Dipinti Ubriachi
di Miky Degni

Storie



TRIONFO DELLE...
di Giuseppe Casagrande



FAMIGLIA LUXARDO,...
di Giuseppe Casagrande



VINITALY 2023, LA...
di Redazione



MASO POLI, SVELATA...
di Giuseppe Casagrande



OLEIFICIO TORCHIA,...
di Camillo Pisano

PREV 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 NEXT ...



Al primo posto assoluto con il punteggio di 92,20 centesimi si è classificato il Trentodoc Brut Rosé 2019 dell'azienda vitivinicola Pisoni di Pergolese. Distanziato di pochissimo il Trentodoc "Rondò" 2018 della Cantina Delaiti di Aldeno (con 91,80 centesimi) che ha bissato l'exploit della passata edizione. Medaglia d'oro, meritatissima, anche per il Trentodoc Extra Brut "Blauen" Blanc de Noirs 2015 di Francesco Moser (punteggio 91,50) che ha conquistato un secondo oro con il Trentodoc Brut 51,151, il Blanc de Blancs creato nel 1984 per celebrare il record dell'Ora conseguito da Francesco Moser a Città del Messico. A quest'ultimo spumante la giuria ha assegnato il punteggio secco di 90 centesimi.

La profezia di Veronelli "Il Trentino Champagne d'Italia" oggi è realtà



Francesco e Alvise Spagnoli hanno conquistato l'oro con il Disio Blanc de Noirs.

Proseguendo nella classifica del "Venice International Wine Trophy Bubbles", hanno conquistato la medaglia d'oro, accreditati dell'identico punteggio di 90 centesimi, il Trentodoc "Brezza" Riserva Blanc de Blancs Pas Dosè 2018 della Cantina di Riva e il Trentodoc "Disio", il Blanc de Noirs Extra Brut 2018 della Cantina Spagnoli di Cimone. Una "new entry" nel mondo della spumantistica internazionale di Alvise e Francesco Spagnoli a suggello della frase che negli anni Novanta Gino Veronelli rivolse al prof. Francesco Spagnoli: "Datevi da fare che questo terroir (e si riferiva ai vigneti di Aldeno e Cimone e più in generale al Trentino) potrebbero diventare la Champagne d'Italia." Profezia che oggi è realtà.

Medaglia d'argento al Brut Pisoni, al Brut Nature Pisoni e all'Ouverture Delaiti



Oltre alle sei medaglie d'oro il Trentodoc ha conquistato tre medaglie d'argento con la Cantina Pisoni premiata per il metodo classico Brut Nature 2019 (punteggio 88,60 centesimi) e per il Pisoni Brut 2019 (punteggio 88,20). Stesso punteggio assegnato all'"Ouverture" Brut della Cantina di Igor Delaiti. Tornando alla superclassifica del "Venice International Wine Trophy Bubbles", grande soddisfazione ha espresso Elio Pisoni per il punteggio conseguito dal Rosè 2019, uno spumante di grande fascino che, grazie alla vinificazione in rosa del Pinot Nero e alla permanenza sui lieviti superiore ai 30 mesi, regala al naso e al palato un'aroma suadente e un'eleganza prolungata. Si presenta di un bel colore tenue (salmone) che ricorda i rosati della Provenza, il perlage è molto fine con le bollicine che danzano spensierate nel calice. Il bouquet è un'esplosione di piacevoli note floreali e fruttate. In bocca è morbido, equilibrato nella sapidità e scorrevole dal primo all'ultimo sorso.

In giuria un "parterre di rois" con Ruben Larentis superstar



L'enologo Ruben Larentis, "chef de cave" della casa spumantistica Ferrari.

L'edizione 2023 del "Venice International Wine Trophy Bubbles" quest'anno è stata nobilitata dalla presenza in giuria di un "parterre de rois" con Ruben Larentis, chef de cave della casa spumantistica Ferrari, nella veste di superstar. Lo stesso Larentis, 37 vendemmie in Ferrari, è stato protagonista della "lectio magistralis" sugli spumanti metodo classico e della Masterclass con le bollicine della linea "Perlé" di casa Ferrari, annate dal 1997 al 2016, raccontate e degustate con un linguaggio che ha rapito ed emozionato i wine lover presenti all'evento. Meritatissima, al termine della degustazione, la standing ovation.

La cena di gala con le premiazioni al Ristorante Antico Veturo di Trebaseleghe



Chiusura in bellezza di "Bollicine in Villa", con la cena di gala e le premiazioni al Ristorante "Antico Veturo" di Trebaseleghe (Padova). Spettacolare il buffet sotto le stelle con pala romana con mortadella "La Favola" e burrata del Caseificio Olanda di Andria; tartar di manzo veneto; spuma di piselli e 'Nduja di Calabria; olive dell'azienda Mezzapelle di Marsala; Gorgonzola al cucchiaino Arrigoni; Ostriche viola "I gioielli di Lucrezia" di Comacchio; fritturine da passeggio. Fuochi d'artificio anche a tavola: Riccioli napoletani dell'Antica Maccheroneria alla "gricia" con pecorino sardo Braufarm; Risotto alle erbe con la 'Nduja dell'azienda Nero di Calabria; Pluma di maialino, cavolfiore gratinato, nocciole e patate; Pistacchio, fragole e cioccolato bianco. Dulcis in fundo trionfo di colombe dell'Antica Pasticceria Loison.

Spettacolare carrellata di Champagne, spumanti italiani ed europei



Massimo Fia, direttore Cantina di Riva, con l'enologo Furio Battellini e il presidente Planchensteiner.

Il tutto accompagnato da una straordinaria carrellata di vini e spumanti. Al buffet il Pignoletto Docg dei Colli bolognesi Gaggioli; il Prosecco rosè brut Col de Mar; il Moscato Giallo brut Tolomei; il metodo classico Sottosopra della Cantina Bergamasca; il Franciacorta Docg Satén 2019 dell'azienda Il Dosso; l'Extra Brut Faulas delle Cantine Murales di Olbia; il Trentodoc Ouverture della Cantina Delaiti di Aldeno; il Cremant de Bordeaux di Rozier Joubert. A tavola: l'Alta Langa brut nature Ravasini Riserva 2016 Brettia Rossa Monferrato; lo Champagne d'Ensemble Prestige Grand Cru di Barbier Louvet; il Rosè Sekt Méthode traditionnelle dell'azienda austriaca Gangles Wines di Illmitz (Burgenland); lo spumante Passito Bastianello di Gambellara e il Moscato rosso Matisse della Cantina Bergamasca. In alto i calici. Prosit!



I sette Perle Ferrari protagonisti della Masterclass con Ruben Larentis.

Tweet

Share

[comments](#)
[Succ >](#)

Categoria: AZIENDE



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 14 Aprile 2023 | aggiornato alle 13:05 | 93455 articoli in archivio

CHECK-IN

APP DOWNLOAD



CASTEL
FIRMIAN
L'eleganza dei Vini Trentini



Sei alla ricerca di un dipendente affidabile, motivato e produttivo per potenziare il tuo staff?



Mettimi alla prova!

RATIONAL



BOLLICINE

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

Exploit del Trentodoc a Villa Farsetti

Trionfo delle bollicine trentine al Venice International Wine Trophy Bubbles. Sei le medaglie d'oro conquistate: Pisoni, Delaiti, Moser (2), Spagnolli e Cantina di Riva. E tre le medaglie d'argento: Pisoni (2) e Delaiti



di Giuseppe Casagrande

14 aprile 2023 | 12:28



Exploit del Trentodoc al "Venice International Wine Trophy Bubbles", il campionato mondiale delle bollicine, che si è tenuto come anteprima di [Vinitaly](#), a Villa Farsetti, la splendida Versailles dei Dogi. Gli spumanti metodo classico trentini hanno sbaragliato il campo conquistando al cospetto di un prestigioso parterre di "maison" spumantistiche italiane ed europee sei medaglie d'oro e tre argenti.



Elio (a sinistra) e Giuliano Pisoni (a destra) premiati da Giuseppe Casagrande



Oro: Rosè Pisoni, Rondò Delaiti, Blauen Moser, Brezza Riva e Disio Spagnolli

Al primo posto assoluto con il punteggio di 92,20 centesimi si è classificato il **Trentodoc Brut Rosé 2019** dell'azienda vitivinicola **Pisoni di Pergolese**. Distanziato di pochissimo il **Trentodoc "Rondò" 2018** della **Cantina Delaiti di Aldeno** (con 91,80 centesimi) che ha bissato l'exploit della passata edizione. Medaglia d'oro, meritatissima, anche per il **Trentodoc Extra Brut "Blauen" Blanc de Noirs 2015 di Francesco Moser** (punteggio 91,50) che ha conquistato un secondo oro con il **Trentodoc Brut 51,151**, il **Blanc de Blancs** creato nel 1984 per celebrare il record dell'Ora conseguito da Francesco Moser a Città del Messico. A quest'ultimo spumante la giuria ha assegnato il punteggio secco di 90 centesimi.



Francesco Moser con il figlio Carlo e il nipote, l'enologo Matteo

La profezia di Veronelli "Il Trentino Champagne d'Italia" oggi è realtà

Proseguendo nella classifica del "Venice International Wine Trophy Bubbles", hanno conquistato la medaglia d'oro, accreditati dell'identico punteggio di 90 centesimi, il **Trentodoc "Brezza" Riserva Blanc de Blancs Pas Dosé 2018** della **Cantina di Riva** e il **Trentodoc "Disio", il Blanc de Noirs Extra Brut 2018 della Cantina Spagnolli di Cimone**.





Massimo Fia, direttore Cantina di Riva, con l'enologo Furio Battellini e il presidente Planchensteiner

Una "new entry" nel mondo della spumantistica internazionale di Alvise e Francesco Spagnoli a suggello della frase che negli anni Novanta Gino Veronelli rivolse al professor Francesco Spagnoli: "Datevi da fare che questo terroir (e si riferiva ai vigneti di Aldeno e Cimone e più in generale al Trentino) potrebbero diventare la Champagne d'Italia." Profezia che oggi è realtà.



Francesco e Alvise Spagnoli hanno conquistato l'oro con il Disio Blanc de Noirs

Medaglia d'argento al Brut Pisoni, al Brut Nature Pisoni e all'Ouverture Delaiti

Oltre alle sei medaglie d'oro il Trentodoc ha conquistato tre medaglie d'argento con la **Cantina Pisoni** premiata per il metodo classico **Brut Nature 2019** (punteggio 88,60 centesimi) e per il **Pisoni Brut 2019** (punteggio 88,20).

Stesso punteggio assegnato all'"Overture" Brut della Cantina di Igor Delaiti.



Igor Delaiti ha bissato il successo dell'edizione 2022 di "Bollicine in Villa"

Tornando alla superclassifica del "Venice International Wine Trophy Bubbles", grande soddisfazione ha espresso Elio Pisoni per il punteggio conseguito dal **Rosè 2019**, uno spumante di grande fascino che, grazie alla vinificazione in rosa del Pinot Nero e alla permanenza sui lieviti superiore ai 30 mesi, regala al naso e al palato un'aroma suadente e un'eleganza prolungata. Si presenta di un bel colore tenue (salmone) che ricorda i rosati della Provenza, il perlage è molto fine con le bollicine che danzano spensierate nel calice. Il bouquet è un'esplosione di piacevoli note floreali e fruttate. In bocca è morbido, equilibrato nella sapidità e scorrevole dal primo all'ultimo sorso.



Il Rondò della Cantina Delaiti di Aldeno premiato con la medaglia d'oro

In giuria un "parterre di rois" con Ruben Larentis superstar

L'edizione 2023 del "Venice International Wine Trophy Bubbles" quest'anno è stata nobilitata dalla presenza in giuria di un "parterre de rois" con **Ruben Larentis**, chef de cave della casa spumantistica Ferrari, nella veste di superstar. Lo stesso Larentis, 37 vendemmie in Ferrari, è stato protagonista della "lectio magistralis" sugli spumanti metodo classico e della Masterclass con le bollicine della linea "Perlé" di casa Ferrari, annate dal 1997 al 2016, raccontate e degustate con un linguaggio che ha rapito ed emozionato i wine lover presenti all'evento. Meritatissima, al termine della degustazione, la standing ovation.



La cena di gala con le premiazioni al Ristorante Antico Veturo di Trebaseleghe

Chiusura in bellezza di "Bollicine in Villa", con la cena di gala e le premiazioni al Ristorante "Antico Veturo" di Trebaseleghe (Padova). Spettacolare il buffet sotto le stelle con pala romana con mortadella "La Favola" e burrata del Caseificio Olanda di Andria; tartar di manzo veneto; spuma di piselli e 'Nduja di Calabria; olive dell'azienda Mezzapelle di Marsala; Gorgonzola al cucchiaino Arrigoni; Ostriche viola "I gioielli di Lucrezia" di Comacchio; fritturine da passeggio.

Fuochi d'artificio anche a tavola: Riccioli napoletani dell'Antica Maccheroneria alla "gricia" con pecorino sardo Braufarm; Risotto alle erbe con la 'Nduja dell'azienda Nero di Calabria; Pluma di maialino, cavolfiore gratinato, nocciole e patate; Pistacchio, fragole e cioccolato bianco. Dulcis in fundo trionfo di colombe dell'Antica Pasticceria Loison.

Spettacolare carrellata di Champagne, spumanti italiani ed europei

Il tutto accompagnato da una **straordinaria carrellata di vini e spumanti**. Al buffet il Pignoletto Docg dei Colli bolognesi Gaggioli; il Prosecco rosé brut Col de Mar; il Moscato Giallo brut Tolomei; il metodo classico Sottosopra della Cantina Bergamasca; il Franciacorta Docg Satén 2019 dell'azienda Il Dosso; l'Extra Brut Faulas delle Cantine Murales di Olbia; il Trentodoc Ouverture della Cantina Delaiti di Aldeno; il Cremant de Bordeaux di Rozier Joubert.

A tavola: l'Alta Langa brut nature Ravasini Riserva 2016 Brettia Rossa Monferrato; lo Champagne d'Ensemble Prestige Grand Cru di Barbier Louvet; il Rosé Sekt Méthode traditionnelle dell'azienda austriaca Gangles Wines di Illmitz (Burgenland); lo spumante Passito Bastianello di Gambellara e il Moscato rosso Matisse della Cantina



Bergamasca. **In alto i calici.** Prosit!

© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

» Exploit del Trentodoc a Villa Farsetti - Italia a Tavola



VINO

CHAMPAGNE

SPUMANTE

CONTEST

GIULIANO PISONI

RUBEN LARENTIS

FRANCESCO MOSER

IGOR DELAITI

SCRIVI UN COMMENTO

• **Iscriviti alle newsletter settimanali via mail**

• **Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola**

• **Iscriviti alla newsletter su WhatsApp**

• **Ricevi le principali news su Telegram**

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

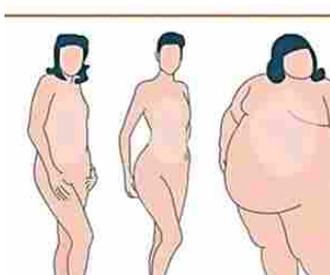
Guarda Anche

Contenuti Sponsorizzati da Taboola



Prestiti a pensionati: arriva la nuova convenzione INPS

IBL Banca



1 truccetto per sciogliere il grasso addominale

Weight loss



Laurea Triennale IUL: retta a soli 1800€ se ti iscrivi entro il 30 Aprile!

IUL



Questo coltello da cucina rimane affilato per tutta la vita -



Scopri il valore della tua auto in 30 secondi



Profumi esclusivi a prezzi eccezionalmente convenienti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



LE GUIDE DI CARLO ZUCCHETTI | I NOSTRI EVENTI | GUIDE VINI | GUIDE RISTORANTI | GUIDE EVO

GUIDE GASTRONOMICHE | GALLERY | VIDEO | SHOP



IL GIORNALE ENOGASTRONOMICO CON IL CAPPELLO

WWW.CARLO ZUCCHETTI.IT

COMUNICAZIONE EDITORIA ORGANIZZAZIONI EVENTI



IL GIORNALE ENOGASTRONOMICO CON IL CAPPELLO WWW.CARLO ZUCCHETTI.IT
COMUNICAZIONE EDITORIA ORGANIZZAZIONI EVENTI

ASPETTANDO IL DIVINO ETRUSCO

Lunedì 1 Maggio 2023

Degustazione dei vini della Dodécapoli Etrusca

a cura di Carlo Zucchetti, l'Enogastronomo con il Cappello

IL DIVINO ETRUSCO
17/26 Agosto 2023

NOTIZIE EVENTI IN TUSCIA BERE MANGIARE IL DOMENICALE SAPESE CONTESSA CHI SIAMO

CONTATTI

Iscriviti alla newsletter



In evidenza, Le Guide degli EVO 2023

I Migliori Oli Extra-Vergine d'Italia Bibenda 2023: i premiati



di redazione



Aprile 27, 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



BIBENDA 2023

[Stampa](#)[Salva in PDF](#)

Buona la presenza della Tuscia

Cinque Gocce Tuscia

A Carisio Maurizio Menichetti
Athos Olio Traldi
Caninese Monocultivar Eximius Olio Traldi Olio
Caninese Monocultivar Podere Tiberi
Itrana Monocultivar Tamia
Leccino Monocultivar Capua Winery
Marciliano Famiglia Cotarella
N.2 Superfreddo Alessandro Musco
Oliva Nocellara Monocultivar Capua Winery
Tuscia D.O.P. eVo Colli Etruschi

www.bibenda.it/guidaweb/olio



Abruzzo

Agricola Forcella Olio Extravergine di Oliva Monovarietà Intosso
Frantoio Tini Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Leccio del Corno Mantegna
Garra Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Intosso
Palusci Olio Extravergine di Oliva Oliomania
Palusci Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Intosso I-Oil
Trappeto di Caprafico Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Crognale
Trappeto di Caprafico Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Intosso

**Basilicata**

Elena Fucci Olio Extravergine di Oliva Titolio

Marvulli Olio Extravergine di Oliva Biologico Ogliarola del Bradano Cenzino

Calabria

Diana Olio Extravergine di Oliva Biologico

Enotre Olio Extravergine di Oliva Deciso

Frisina Olio Extravergine di Oliva

Oleificio Torchia Olio Extravergine di Oliva

Sorelle Garzo Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Ottobratica Dolciterre

Tenute Pasquale Librandi Olio Extravergine di Oliva Biologico Monocultivar Carolea

Bosco De' Medici

Campania

Olio Extravergine di Oliva Gold Bio De Ruosi

Olio Extravergine di Oliva Biologico Monte Greci Feudi di San Gregorio

Olio Extravergine di Oliva Mister O. Francesco Pepe

Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Marinese Erede Frantoio Romano

Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Ortice Bio Le Marsicane

Olio Extravergine di Oliva Ortice Cru Cerzegna Biologico Oleificio Fam

Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Ravece Pietra dei Venti

Olio Extravergine di Oliva Pegaso San Salvatore 1988

Olio Extravergine di Oliva Terre di Molinara

Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Ortice L'Eroico Torre a Oriente

Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Ortice Cuore di Ortice Cantine Intesa

Emilia Romagna

Olio Extravergine di Oliva Brisighella I Calanchi

Frantoio Valsanterno Olio Extravergine di Oliva Monte di Nola

I Muretti Olio Extravergine di Oliva Bio

Palazzo di Varignana Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Ghiacciola Claterna

San Patrignano Olio Extravergine di Oliva Evo

Uliveto del Fattore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Correggiolo Rodolfo Etichetta Viola

**Lazio**

Alessandro Musco Olio Extravergine di Oliva N.2 Superfreddo
Cappelli Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Frantoio
Carroccia Campodimele Olio Extravergine di Oliva Biologico
Cetrone Olio Extravergine di Oliva In
Cetrone Olio Extravergine di Oliva Colline Pontine
Colli Etruschi Olio Extravergine di Oliva Tuscia Evo
Cosmo di Russo Olio Extravergine di Oliva Colline Pontine Monocultivar Don Pasquale
Cosmo di Russo Olio Extravergine di Oliva Verde Mare
Marco Carpineti Olio Extravergine di Oliva Biologico Mò Mò
Podere Tiberi Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Caninese
Poggio Le Volpi Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Moraiolo
Poggio Le Volpi Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Itrana
Quattrociocchi Olio Extravergine di Oliva Biologico Superbo
Quattrociocchi Olio Extravergine di Oliva Biologico Olivastro
Tamia Olio Extravergine di Oliva Green Monocultivar Itrana
Traldi Olio Extravergine di Oliva Eximius
Traldi Olio Extravergine di Oliva Athos

Liguria

La Baita&Galleano Olio Extravergine di Oliva Estremo
Paolo Cassini Olio Extravergine di Oliva Extremum

Lombardia

Comincioli Olio Extravergine di Oliva Casaliva Denocciolato
Comincioli Olio Extravergine di Oliva Numero Uno Denocciolato

Marche

Conventino Monteciccardo Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Ascolana Frà Bernardo
L'Olinda Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Leccino
La Collina delle Fate Olio Extravergine di Oliva Sinfolio Monocultivar Raggiola
Mazzola Olio Extra Vergine di Oliva Monocultivar Leccio del Corno
Montecappone Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Leccino
Olive Gregori Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Ascolana Tenera
Saladini Pilastrini Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Tenera Ascolana

Molise

Masseria Vittore Olio Extravergine di Oliva Biologico Tamaro
Olio Extravergine di Oliva Rumignana Selezione Colle d'Angiò Tenuta Terra Sacra
Olio Extravergine di Oliva Essentia Bio Trespaldum
Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Gentile di Mafalda



Puglia

Agricola Piano Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Peranzana
 Amore Coltivato Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Coratina
 Chalet del Sole Olio Extravergine di Oliva Coratina Fruttato Intenso
 Ciccolella Olio Extravergine di Oliva Coppadoro
 Congedi Olio Extravergine di Oliva Denocciolato Denò
 Corleto Olio Extravergine di Oliva Aura Monovarietale Peranzana
 Costantino Olio Extravergine di Oliva Verde Oro
 Costantino Solimando Olio Extravergine di Oliva L'Oro di Angelo Monocultivar Picholine
 Crudo Olio Extravergine di Oliva Sei Cinque Zero
 De Carlo Olio Extravergine di Oliva Terra di Bari Bitonto Tenuta Torre di Mossa
 De Palma Olio Extravergine di Oliva
 Depalo Olio Extravergine di Oliva Giove
 Domenica Mossa Olio Extravergine di Oliva Biologico Natyoure Selezione Gold
 Fratelli Ferrara Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Posta Locone
 Intini Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Coratina
 Intini Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Cima di Mola Extra
 Le Ferre Olio Extravergine di Oliva Selezione
 Maria Caputo Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Coratina Gran Pregio Bio
 Masseria San Domenico Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Coratina
 Mazzarrino Olio Extravergine di Oliva Intrepido Mimì
 Donato Conserva Olio Extravergine di Oliva Mimì Coratina
 Monterisi Olio Extravergine di Oliva Cru di Coratina Biologico
 Monterisi Olio Extravergine di Oliva Ricerca
 Muraglia Olio Extravergine di Oliva Grand Cru Macchia di Rose
 Muraglia Olio Extravergine di Oliva Coratina Denocciolato
 Lolù Olio Extravergine di Oliva
 Oliolocale Rosa D'Agnelli Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Sant'Agostino
 Pietrasanta Olio Extravergine di Oliva Picholine Karpene
 Podere Centodieci Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Coratina Fortéré
 Pujje Olio Extravergine di Oliva Rea
 Racemi Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Coratina
 Sabino Leone Olio Extravergine di Oliva Terra di Bari Castel del Monte Don Gioacchino
 Scisci Olio Extravergine di Oliva Grandi Oli di Mia Figlia
 Sololio Olio Extravergine di Oliva Delia Audace
 Spaccavento Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Coratina
 Tenute Allegretti Olio Extravergine di Oliva Bio Coratina
 Tenute Pagano Olio Extravergine di Oliva DoLeo
 Terre d'Oria Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Coratina
 Tommaso Fiore Olio Extravergine di Oliva Infiores Riserva
 Torrente Locone Olio Extravergine di Oliva Coratina
 Vallarella Olio Extravergine di Oliva Gold Ediction
 Varvaglione Olio Extravergine di Oliva
 Visconti Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Peranzana Monocooltivar
 Voglia di Puglia Olio Extravergine di Oliva Peranzana Federico II



Sardegna

Accademia Olearia Olio Extravergine di Oliva Gran Riserva Giuseppe Fois
Accademia Olearia Olio Extravergine di Oliva Il Bosana Monocultivar
Il Giglio – Agricola Orrù Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Semidana TresLizos
Olio Senso Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Bosana Incanto
Rovelli Olio Extravergine di Oliva Ollu Monocultivar Semidana

Sicilia

Agrestis Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei Monte Lauro Nettar Ibleo
Barbera Olio Extravergine di Oliva Valli Trapanesi Monocultivar Cerasuola Lorenzo n°1
Centonze Olio Extravergine di Oliva Valle del Belice Case di Latomie
Centonze Olio Extravergine di Oliva Case di Latomie
Cinque Colli Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Tonda Iblea
Cunzatillu Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Tonda Iblea
Disisa Olio Extravergine di Oliva Biologico
Evo Embrace Olio Extravergine di Oliva Evosì
Filari della Rocca Olio Extravergine di Oliva
Francesco Di Mino Olio Extravergine di Oliva Contrada Scintilia Monocultivar Nocellara del Belice
Frantoi Covato Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei 'A Turri
Frantoi Cutrera Olio Extravergine di Oliva Nocellara del Belice Salvatore Cutrera
Frantoi Cutrera Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei Primo
Frantoio Galioto Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Moresca 03
Frantoio Galioto Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Tonda Iblea Castel di Lego Oro
Geraci Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Nocellara Bio
Guccione Olio Extravergine di Oliva Zahara
Mandranova Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Nocellara
Mandranova Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Cerasuola
Planeta Olio Extravergine di Oliva Tradizionale
Signorelli Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Nocellara del Belice Foglie di Platino Bio
Sikulus Olio Extravergine di Oliva Monte Etna Don Peppino
Tenuta Cavasecca Olio Extravergine di Oliva Firrisa
Tenuta Cavasecca Olio Extravergine di Oliva Miscazzé
Tenuta Vasadonna Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Nocellara Etnea
Terraliva Olio Extravergine di Oliva Tonda Iblea Cherubino Bio
Titone Olio Extravergine di Oliva Valli Trapanesi Biologico



Toscana

Associazione per la Cultura del Vino dell'Olio e Prodotti della Terra Olio Extravergine di Oliva Veroro
 Belvedere Olio Extravergine di Oliva Grifo
 Buonamici Olio Extravergine di Oliva Toscano Fiesole Biologico Salutaris
 Capua Winery Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Nocellara
 Capua Winery Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Leccino
 Eleonora Guastini – L'Altro Sapore Olio Extravergine di Oliva Principio
 Fattoria di Fubbiano Olio Extravergine di Oliva
 Fattoria di Poggiopiano Olio Extravergine di Oliva Biologico Plenum
 Fattoria Le Sorgenti Olio Extravergine di Oliva Laudemio
 Fattoria Ramerino Olio Extravergine di Oliva Cultivar Frantoio
 Fèlsina Olio Extravergine di Oliva Leccino Denocciolato Biologico
 Fèlsina Olio Extravergine di Oliva Moraiolo Denocciolato Biologico
 Fèlsina Olio Extravergine di Oliva Pendolino Denocciolato Biologico
 Fèlsina Olio Extravergine di Oliva Correggiolo Denocciolato Biologico
 Fonte di Foiano Olio Extravergine di Oliva Zefiro
 Fonte di Foiano Olio Extravergine di Oliva Grand Cru
 Fontodi Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico Correggiolo
 Frantoio Franci Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Frantoio Villa Magra Grand Cru
 Frantoio Franci Olio Extravergine di Oliva Delicate Monocultivar Maurino
 Frantoio Pruneti Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Leccino
 Frantoio Pruneti Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Frantoio
 Frantoio San Luigi Olio Extravergine di Oliva Morcaio
 Giacomo Grassi Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico Moraiolo
 Grattamacco Olio Extravergine di Oliva Bio
 Il Borro Olio Extravergine di Oliva Biologico Primo Raccolto
 La Banditaccia Olio Extravergine di Oliva Seggiano
 Manni Olio Extravergine di Oliva Per Me
 Maurizio Menichetti Olio Extravergine di Oliva Cru a Carisio
 Pietrasca Olio Extravergine di Oliva Biologico Allegria di Iole
 Podere Grassi Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico L'Olinto Frantoio
 Podere Pagliaiolo Olio Extravergine di Oliva
 Podere Ricavo Olio Extravergine di Oliva Terre di Siena Biologico
 Podere Val d'Orcia Olio Extravergine di Oliva Biologico Infernale
 Renzo Baldaccini Olio Extravergine di Oliva Lucca
 Tenuta di Ghizzano Olio Extravergine di Oliva Biologico Il Denocciolato
 Tenuta l'Entrata Olio Extravergine di Oliva Agrifoglio
 Tenuta Lenzini Olio Extravergine di Oliva Superolio

Trentino

Brioleum Olio Extravergine di Oliva Garda Trentino Monocultivar Casaliva Tenuta Ferruccio
 Brioleum Olio Extravergine di Oliva Garda Trentino Tenuta Scannone
 Frantoio di Riva Olio Extravergine di Oliva 46°Parallelo Biologico
 Frantoio di Riva Olio Extravergine di Oliva Garda Trentino Uliva
 Giovanni Poli Olio Extravergine di Oliva
 Grumel Olio Extravergine di Oliva Casaliva
 Madonna delle Vittorie Olio Extravergine di Oliva Garda Trentino



Umbria

Arnaldo Caprai Olio Extravergine di Oliva Umbria Colli Martani
Bio Alberti Olio Extravergine di Oliva Biologico
Castello Monte Vibiano Olio Extravergine di Oliva Tremilaolive Monocultivar Borgiona
Castello Monte Vibiano Olio Extravergine di Oliva Harvest by Night
Centumbrie Olio Extravergine di Oliva Umbria Colli del Trasimeno
Decimi Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Moraiolo
Famiglia Cotarella Olio Extravergine di Oliva Marciliano
Famiglia Cotarella Olio Extravergine di Oliva Le Macioche
Frantoio Gaudenzi Olio Extravergine di Oliva Umbria Colli Assisi Spoleto Casa Lontana
Frantoio Loreti Olio Extravergine di Oliva Oblio
Il Fontanaro Olio Extravergine di Oliva Fonte della Pace
Luigi Tega Olio Extravergine di Oliva Colle dell'Eremita Gran Cru
Marfuga Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Moraiolo L'Affiorante
Passo della Palomba Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Frantoio
Ronci Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Frantoio Biologico
Villa della Genga Olio Extravergine di Oliva Biologico Monocultivar Moraiolo
Viola Olio Extravergine di Oliva Il Sincero
Viola Olio Extravergine di Oliva Colli Assisi Spoleto Colleteruita

Veneto

Famiglia Orlandi Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Favarol
Frantoio Bonamini Olio Extravergine di Oliva Vert de Vertes
Frantoio di Cornoleda Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Grignano
Frantoio di Cornoleda Olio Extravergine di Oliva Green Selection
Le Creve Olio Extravergine di Oliva Garda
Monica Vaccarella Olio Extravergine di Oliva Valpolicella Donna Emme
Trabucchi Olio Extravergine di Oliva San Colombano

Ti piace questo articolo?

	Condividilo su Facebook
	Condividilo su Twitter
	Condividilo su LinkedIn
	Condividilo su Whatsapp

Info Autore



redazione



Home > Articoli

ARTICOLI ENOGASTRO FEATURED

Trentino, al via "Gemme di Gusto"

By Elena Pizzetti Apr 27, 2023

👁️ 23 💬 0

- Facebook
- Twitter
- Pinterest
- WhatsApp



Gemme di Gusto, Fototeca MasDeiChini

Una ventina di iniziative per oltre cinquanta appuntamenti totali, disseminati nei fine settimana del mese di maggio tra trekking enogastronomici, picnic tra filari, gustosi brunch, aperitivi florealiper la gioia degli amanti del buon vino e del buon cibo.

Celebrare l'arrivo della bella stagione con tante iniziative open air nella natura trentina. È lo spirito di **"Gemme di Gusto"**, rassegna che fa parte delle manifestazioni enologiche provinciali **#trentinowinefest**.

Il ricco calendario prevede eventi organizzati nel corso dei **fine settimana del mese di maggio** dalla **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** in collaborazione con il Consorzio La Trentina e il supporto di BIM Adigem, BIM Brenta e Comunità della

STAY CONNECTED



0

Fans

- Advertisement -



LATEST ARTICLES



NEWS

Ornella D'Alessio si aggiudica il premio Zlatna Penkala 2023



ARTICOLI

Ci lascia Corrado Ruggeri: un grande collega e, soprattutto, un grande Amico



DESTINAZIONI

I velisti di tutto il mondo alla 54esima Antigua Sailing Week



HOTELS

Milano, novità al Savona 18 Suites

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

Vallagarina.

Molto amati i **Pic-nic Vivi la vigna**, tutti i sabati e le domeniche, dalle 11.00, a Mas dei Chini di **Martignano di Trento**, tra i filari della tenuta. Da non perdere anche le passeggiate **I dintorni del Marzemino**, previste per tutti i venerdì del mese tra le **colline basaltiche di Isera** in abbinata a specialità gastronomiche locali.

Il fascino della produzione vinicola si vive durante **tutti i fine settimana**, nelle giornate di **venerdì e sabato**, con **L'arte di fare il vino**, da Vivallis a **Nogaredo**: un percorso alla scoperta di questa cantina storica attraversando le varie fasi di produzione con degustazione finale. **Tutti i sabati**, invece, dal 6 al 27 maggio, Madonna delle Vittorie di **Arco** invita a partecipare a **Dal fiore al tavolo**, pranzo in agriturismo seguito da visita in distilleria accompagnata dal dolce.

Molto ricco il programma di **lunedì 1 maggio**: si può scegliere tra il trekking enogastronomico **Dal lago al gusto**, in partenza alle **9.30** dal **lago di Caldonazzo** verso **Bosentino**, dove è prevista una sosta golosa presso l'azienda agricola Ca' dei Baghi, e ritorno (**prenotazione obbligatoria entro venerdì 28 aprile**), o **Calendimaggio**, manifestazione di **Nogaredo** che celebra il risveglio della natura e la figura femminile e che quest'anno si dedica alla donna "in viaggio", tra spettacoli, mostre, tavole rotonde, passeggiate e proposte enogastronomiche curate da associazioni e produttori del territorio.

Non solo: alle **ore 18.00**, è in scena **Suono Di-Vino, in replica poi anche domenica 7, 14 e 21 maggio**: un evento musicale durante il quale il jazz da camera di artisti della scena internazionale si incontra con una degustazione di vini e prodotti della Vallagarina, nel piano nobile di **Palazzo de Probizer a Isera**.



Vigolana PHLCampolongo

Sono invece i fiori a essere protagonisti insieme al vino venerdì **5 maggio** per **Rosa Rosae in cantina**, aperitivo alla Fioreria Roncador seguito da cena con degustazione alle Cantine Mezzacorona-Rotari di **San Michele a/A** dove sarà proposto un menù-omaggio



DESTINAZIONI

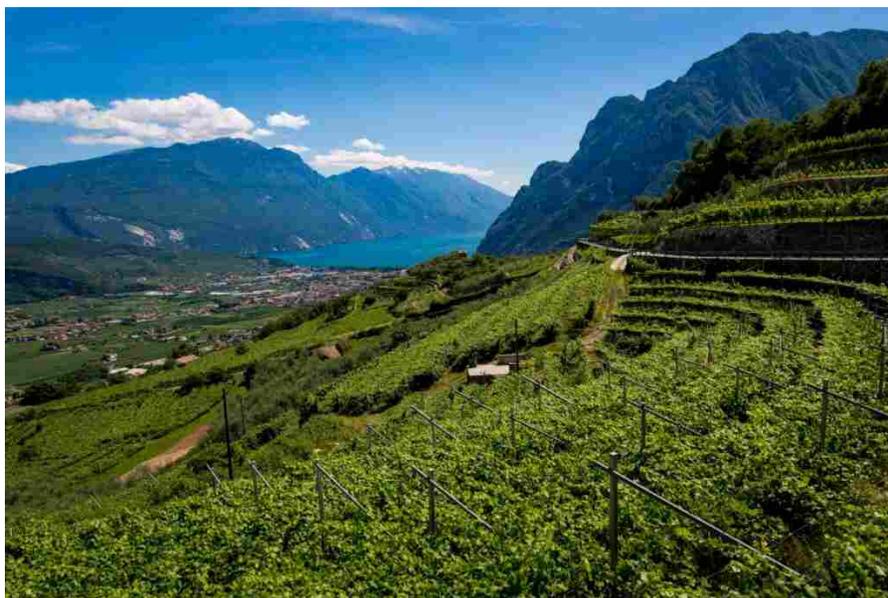
Oceano Indiano: #costanceartlove, la nuova iniziativa benefica di Constance Hotels & Resorts

Load more ▾

alla rosa, mentre **sabato 6 maggio (in replica il 27)** è invece tempo di **Brunch di primavera** a Maso Martis di **Martignano di Trento**, che per l'occasione proporrà delle prelibatezze vegan. **Bimbi in spalla**, invece, a **Grumes di Altavalle**, per una passeggiata, adatta anche ai più piccoli, con cui scoprire e gustare insieme il territorio.

Molto animato anche il weekend successivo con **4 passi sull'Avisio, dalla cantina al maso**, in programma **venerdì 12 e in replica venerdì 19 maggio**. Un'escursione alla scoperta del Doss Paion e dei vigneti dell'Azienda Agricola Maso Franch partendo dal centro di **Lavis** e passando dall'incantevole Giardino dei Ciucioi. All'arrivo, una selezione di vini abbinati a salumi e formaggi di malga.

Si arriva così a **sabato 13 maggio** quando ci si sposta a **Riva del Garda** per **Sentieri del Gusto**, passeggiata di 4 km alla scoperta di tradizioni e sapori, mentre **domenica 14 maggio** sono in programma **Vino tra le mura - Autoctoni al castello** ad **Avio**, occasione per conoscere i vini trentini più storici e rappresentativi, con menù dedicato in abbinamento, e **Primavera gusto fragola** a **Patone di Isera**, mattinata che prende il via con una gustosa colazione seguita da passeggiata e prosegue poi con visita in azienda agricola e laboratorio artigianale, degustazioni e un aperitivo musicale, per poi finire con un pranzo.



Sentieri Del Gusto, Fotoeca Agraria Riva Del Garda ©EugenioLuti_Ir

Dal 19 al 21 maggio, oltre agli appuntamenti fissi, è in programma la **Mostra del Teroldego** a **Mezzocorona**, dedicata completamente al Teroldego Rotaliano, principe dei vini rossi trentini. Approfondimenti tecnici nel pomeriggio e tasting liberi con musica e proposte food di ristoratori locali la sera, oltre alla possibilità di scoprire il territorio grazie a percorsi guidati. Il fine settimana si completa con **Saperi e Sapori di Civezzano**, lungo il "senter del lof", che attraversa le trincee di Magnago per arrivare alla batteria in caverna di Castel Vedro e le opere sotterranee, per poi raggiungere la Tagliata Superiore di Civezzano, con visita e degustazione.

E, imperdibile, nell'ultimo weekend del mese, **venerdì 26 maggio** l' **#Aperitivoperfetto** organizzato da Cenci Trentino di **Castelnuovo** per celebrare il World Aperitivo Day tra buon cibo, ottimo vino e tanta musica, mentre la Floricoltura Roncador

di **Mezzolombardo** presenta **Rosa Rosae**, serata dedicata a questo affascinante fiore per carpirne segreti e capire come prendesene cura al meglio, gustando insieme alcuni prodotti alimentari derivati, tra cui un originale strudel con mele e boccioni.

Il mondo del gusto e quello dell'outdoor si incontreranno **sabato 27 e domenica 28 maggio**, in occasione di **Vallagarina Experience Festival** e torna l'immane infine l'appuntamento con l'evento **Cantine Aperte** organizzato dal Movimento Turismo del Vino Trentino Alto Adige.

Programma completo e dettagli su tastetrentino.it/gemmedigusto

TAGS [#trentinowinefest](#) [Gemme di gusto](#) [Strada del Vino e dei Sapori del Trentino](#) [Trentino](#)

Share [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) [WhatsApp](#)

PREVIOUS ARTICLE

Ornella D'Alessio si aggiudica il premio Zlatna Penkala 2023



Elena Pizzetti

RELATED ARTICLES



LEAVE A REPLY

Comment:

Name:*

Email:*

Website:

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.



BULFERETTI HOTEL
GROUP PONTEDILEGNO RESTORANTI REAL ESTATE

Gazzetta delle Valli

News dalle Valli Lombarde e Trentine



BULFERETTI HOTEL
GROUP PONTEDILEGNO RESTORANTI REAL ESTATE

Valle Camonica

Val di Sole e Non

Engadina

Campiglio

Sondrio

Garda

Sebino

Trentino

Cronaca

Cultura

Attualità

Sport

La nostra risorsa più preziosa è già qui che ti aspetta.

Gemme di gusto, tutti gli eventi del weekend

sabato, 29 aprile 2023

QUANDO: 5 maggio 2023 @ 14:00-15:00
Europe/Rome Fuso orario



Prosegue "Gemme di Gusto", la rassegna di eventi dei soci della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** organizzati nei **fine settimana del mese di maggio** per celebrare la primavera.

In particolare, saranno i fiori e il vino protagonisti **venerdì 5 maggio**, alle ore **18.30**, per **Rosa Rosae in cantina**: dopo un insolito aperitivo presso la Floricoltura Roncador di **Mezzolombardo**, alle **19.30** ci si sposterà in una delle scenografiche sale delle Cantine Mezzacorona-Rotari di **San Michele a/A**, dove esperti florovivaisti sveleranno le proprietà medicinali, cosmetiche e nutritive della rosa. Seguirà un'originale cena con degustazione a base di un menù-omaggio alla rosa, realizzata dal Ristorante Da Pino. *La quota di partecipazione è di 40 euro a persona. Prenotazioni obbligatorie entro martedì 2 maggio contattando le Cantine Rotari Mezzacorona al numero 0461-616300 o scrivendo a visite@mezzacorona.it.*

Come ogni fine settimana, inoltre, anche questo venerdì è possibile partecipare a **I dintorni del Marzemino**, piacevole passeggiata di un'ora e mezzo tra le **colline basaltiche di Isera** in abbinata a specialità gastronomiche locali di Cantina d'Isera - punto di ritrovo nell'orario prescelto -, Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. *La quota di partecipazione è di 20 euro, gratuita fino a 18 anni. Prenotazioni obbligatorie entro giovedì 4 maggio contattando la Cantina d'Isera al numero 0464 433795 o scrivendo a vinoteca@cantinaisera.it.*

Tra le opportunità della Vallagarina, nelle giornate di **venerdì e sabato**, su prenotazione, anche **L'arte di fare il vino**, da Vivallis a **Nogaredo**: un percorso alla scoperta di questa cantina storica attraversando le varie fasi di produzione con degustazione finale dei vini aziendali in abbinata ai prodotti di Salumeria Belli e Panificio Sosi. *La quota di partecipazione è di 25 euro a persona comprensivi di visita guidata e degustazione di 3 Trentodoc e 2 vini fermi, abbinati alla proposta enogastronomica, oltre ad un ingresso per Casa d'Arte Futurista Depero di Rovereto. Prenotazioni obbligatorie entro le 12 del giorno precedente la data prescelta chiamando il numero 0464 498025 o scrivendo a hospitality@vivallis.it.*

Sabato 6 maggio (in replica il 27) è invece tempo di **Brunch di primavera**, dalle **11.00 alle 14.00** a Maso Martis di **Martignano di Trento**, che per l'occasione proporrà i propri vini in abbinamento a prelibatezze vegan, in collaborazione con Agraria Riva del Garda, A.S.T.A. Asparagicoltori Trentini Associati e una pasticceria del territorio. *La quota di partecipazione è di 30 euro a persona, bevande escluse. Prenotazioni*



Con il servizio Mercedes Book me, fissare il tuo prossimo appuntamento in officina non è mai stato così facile. Prenota subito online con il QR Code o vai sul sito <https://www.mercedes-benz.it/book-me>. Approfittane subito.





obbligatorie entro lunedì 1 maggio contattando Maso Martis al numero 0461 821057 o 329 7786920 (anche Whatsapp) o scrivendo a visit@masomartis.it.

Lo **stesso giorno**, ma alle **14.30**, la Valle di Cembra ospita **Bimbi in spalla**, passeggiata enogastronomica adatta anche per famiglie con bambini più piccoli, da portare in fascia, nello zaino o con passeggino da trekking. L'appuntamento è al Green Grill – Info e Sapori di **Grumes di Altavalle**, per andare a scoprire i tesori naturalistici più nascosti, insieme ad una guida del territorio. Immane la degustazione di prodotto, con Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Azienda Agricola Pojer e Sandri, Macelleria Zanotelli e Villa Corniole. *La quota di partecipazione è di 9 euro per adulti e 5 euro per bambini fino a 6 anni, gratuita per la fascia 0-6 anni. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 5 maggio contattando Green Grill – Info e Sapori al numero 346 2799154 o scrivendo a info@greengrill.it.*

Come in tutti i sabati del mese, Madonna delle Vittorie di **Arco**, alle **11.00**, invita a partecipare a **Dal fiore al tavolo**, visita guidata in cantina con pranzo in agriturismo composto da antipasto, primo e dolce, in abbinata a due calici di vino, seguito da tappa presso la Distilleria Marzadro di **Nogaredo** per degustazione della grappa trentina in abbinata ad un dolce realizzato da Panificio Moderno. *La quota di partecipazione è di 60 euro a persona, 48 euro per ragazzi fino a 18 anni, 30 euro per bambini fino a 10 anni; non è compreso il transfer da Arco a Nogaredo. Prenotazione obbligatoria entro martedì 2 maggio contattando Distilleria Marzadro al numero 0464 304554 oppure scrivendo a distilleria@marzadro.it.*

Sabato e domenica, infine, **dalle ore 11.00 alle 11.30**, Mas dei Chini di **Martignano di Trento** dà la possibilità di vivere i **Pic-nic Vivi la vigna**: un cesto di prelibatezze preparato appositamente per i partecipanti con i prodotti di Caseificio degli Altopiani e del Vezzena e Pasticceria Bronzetti, accompagnati dai vini dell'azienda e da Acqua Levico, da godersi tra i filari della tenuta. *La quota di partecipazione è di 40 euro a persona, 20 euro sotto i 12 anni. Prenotazioni obbligatorie entro 48 ore precedenti alla data prescelta contattando Mas dei Chini al numero 0461 821512 o scrivendo a info@masdeichini.it.*

Programma completo e dettagli su tastetrentino.it/gemmedigusto

Gemme di gusto è una rassegna che fa parte delle manifestazioni enologiche provinciali **#trentinowinefest**, ed è organizzata con il sostegno di Cooperativa La Trentina, BIM Adige, BIM Brenta e Comunità della Vallagarina.

I VIDEO DELLE VALLI

REbuild 2023: a Riva del Garda l'evento sull'innovazione e sostenibilità nell'edilizia Trentino, unità cinofile Forestali per allontanare l'orso dalle aree antropizzate

ARCHIVIO VIDEO

IL METEO DELLE VALLI

AGENDA DELLE VALLI

APR 29 sab 2023	09:00 Le Acli Trentine acquisitano Gui...
	13:30 Inizaito il tour Miss Italia Lom...