RASSEGNA WEB

NOVEMBRE 2020

AGRARIA RIVA DEL GARDA S.C.A.
LOCALITÀ SAN NAZZARO, 4 · 38066 RIVA DEL GARDA (TN)
TEL. +39 0464 55 21 33 · FAX +39 0464 56 09 04
INFO@AGRIRIVA.IT · WWW.AGRIRIVA.IT · STORE.AGRIRIVA.IT

CANTINA FRANTOIO DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA

Cantina Riva del Garda, il fascino dello Chardonnay (e non solo)

LINK: http://foodmoodmag.it/read/cantina-riva-del-garda-il-fascino-dello-chardonnay-e-non-solo

Cantina Riva del Garda, il fascino dello Chardonnay (e non solo) Dall'alto Garda, ai fondali del lago, solo gioielli enologici Se bramate un nettare di Bacco unico nel suo genere per un rendez-vous importante o per il prossimo capodanno, un'ottima opzione arriva dall'Alto Garda Trentino dove la tradizione della viticoltura si perde nella notte dei tempi, apprezzata anche dal poeta romano e viticoltore Catullo che contagiò l'imperatore Giulio Cesare. L'identità enologica e culturale è sempre stata molto ben rappresentata dalla cooperativa agricola Agraria Riva del Garda sorta nel 1926. Nata come azienda del e per il territorio, la cooperativa evolve rapidamente e nel 1957 inizia l'attività di Cantina di Riva. Oggi la cantina di Agraria Riva del Garda è l'unica, con radici nel territorio altogardesano, ad adottare il modello consortile (1 - 2). Nel corso degli ultimi decenni, l'azienda è cresciuta fino all'attuale assetto che comprende 350 soci conferitori di vino e olio, 80 dei quali si dedicano esclusivamente all'olivicoltura. Due sono le anime di Cantina di Riva: da una parte è una delle dieci cantine sociali che partecipano al successo della cooperativa di secondo livello Cavit; dall'altra è una cantina con produzioni che sposano la qualità alla territorialità e alla sostenibilità. Ma veniamo ai vini di Cantina Riva del Garda provati dalla Redazione... Due etichette, Chardonnay Trentino Superiore Doc Loré (3), rispettivamente delle annate 2018 e 2019 (non ancora sul mercato). Dove per Loré si intende una località nei pressi di Tenno posta a 250 s.l.m. vista Lago di Garda (4). Procedendo in una mini verticale con questi "fratelli" luminosi, color giallo paglierino, accomunati da uve Chardonnay (85% + 15% Manzoni Bianco) che proprio in questo lembo di terra esprimono al meglio il loro potenziale, abbiamo subito riscontrato al naso un intrigante bouquet di aromi vari: dalla mele Golden alla frutta esotica, passando per delle note proprie del passaggio in legno di vaniglia e cioccolato. Al palato, intensi e di buona struttura, sono una perfetta alchimia di freschezza, leggerezza ed eleganza. Vellutati, si prestano a piatti di pesce o a tonificanti creme di verdura. E poi c'è lui, il Brezza Riva Riserva Pan Dosé, Spumante metodo classico, unico per aver... toccato il fondo! Sì, quello del lago più grande d'Italia dove, proprio nel giugno di quest'anno, 1216 bottiglie di questo vino straordinario, stanno completando il loro percorso di maturazione sul fondale, in condizioni ottimali di temperatura, pressione e luce (5). Tornando al nostro wine tasting e versando il Brezza (6) nel calice, abbiamo notato una bollicine leggera, fine e

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

persistente. Una purezza delicata, per nulla aggressiva, anche se intensa che accarezza il palato. Al gusto, la sapidità è protratta e non mancano note minerali. Da provare abbinato a dei gamberi spadellati su un letto di legumi, fois gras e finferli "spumeggianti". Bella l'estetica della bottiglia che racconta il valore del vino: argento e oro si alternano sull'etichetta dove fluttui lucenti mossi da una brezza appena accennata rimandano al magnifico Benaco.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Cantina di Riva meta d'eccellenza

LINK: https://www.bluarte.it/news/cantina-di-riva-meta-deccellenza

Cantina di Riva meta d'eccellenza Facebook Twitter Pinterest Cantina di Riva, la nuova linea Le Selezioni, guarda verso una nuova meta d'eccellenza, mettendo il Brezza Riva Riserva Trentodoc al centro di un progetto unico nel suo genere, con produzione di vini di qualità superiore. Redazione Cantina di Riva punta l'asticella sempre più in alto ma nel pieno rispetto di un territorio dall'antica vocazione vitivinicola. In una zona dove Agraria Riva del Garda produce il rinomato Olio Extravergine DOP Garda Trentino, la sua Cantina lancia la nuova linea 'Le Selezioni', mettendo il Brezza Riva Riserva Metodo Classico Trentodoc al centro di un progetto unico nel suo genere. Che la zona di Riva del Garda sia vocata per la produzione di olio d'oliva è noto da secoli. Una tradizione, quella dell'Olio Extravergine DOP Garda Trentino del Frantoio di Agraria Riva del Garda, che nel corso degli anni ha portato a numerosi riconoscimenti per l'eccellenza della qualità raggiunta. Tra questi, quelli assegnati da due prestigiosi Concorsi internazionali come il Sol D'Oro e il Flos Oleil 2020, il quale ha decretato '46° Parallelo biologico' del Frantoio di Riva miglior extravergine al mondo. 'In Italia, dove cresce ottimo olio di solito cresce anche ottimo vino, in particolar modo sui pendii soleggiati, grazie ai venti del lago che impediscono ristagni d'acqua nei terreni', spiega Massimo Fia, direttore della Cantina di Riva del Garda che rappresenta il braccio vitivinicolo della Agraria. 'Cantina di Riva nasce e cresce in un territorio conosciuto in tutto il mondo per la qualità delle sue olive e per un clima particolarmente favorevole per lo sviluppo dell'agricoltura alpino-mediterranea di confine, basti pensare alle sue limonaie e, per quel che ci riguarda, anche ai nostri vigneti vista lago', sottolinea Fia. Queste condizioni climatiche e geomorfologiche sono ideali per inseguire un percorso d'eccellenza anche nella produzione vitivinicola, incentivato da importanti progetti che guardano tanto all'innovazione quando alla salvaguardia del territorio. Questo percorso verso la qualità partito da lontano ha permesso a Cantina di Riva di lanciare Le Selezioni: vini che rappresentano il top qualitativo della produzione dell'Alto Garda. Cantina di Riva già dagli anni cinquanta partecipa con entusiasmo al successo del Consorzio trentino CAVIT il quale nel tempo ha assorbito sempre più uve dalle sue associate, seguendo e favorendo la trasformazione della viticoltura trentina che ha così iniziato a parlare di qualità, incentivando la sostituzione di alcune varietà a vantaggio di altre più internazionali. ' Ad esempio pur mantenendo stabile al 70% la quota di conferimento a CAVIT, nel corso degli ultimi decenni è

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pressoché raddoppiata la produzione di uva, passata da 20.000 a 40.000 quintali. Dal 2004, la scelta di seguire la via della commercializzazione in proprio, iniziando a puntare decisamente sulla qualità grazie alla linea Le Selezioni che da qualche mese può contare anche sullo Spumante Brezza Riva'. Il progetto è chiaro: 'Con questo percorso, allo stesso tempo orgogliosa del suo passato e della sua partecipazione in CAVIT, ma con lo sguardo verso una nuova meta, Cantina di Riva vuole sfatare il falso mito che nel mondo del vino la forma in cooperativa non possa esprimere eccellenza', conclude Fia. Cantina di Riva ha concentrato la produzione d'eccellenza nelle sue Selezioni. Il Pinot Nero Maso Èlesi rappresenta la punta di diamante. Il Rosso Bordolese Maso Lizzone, cru composto da Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il Merlot Créa prende il nome proprio dalle argille nelle quali affondano le radici i vigneti più vocati nel Garda, mentre a Loré si sviluppano i vigneti che danno origine allo Chardonnay Loré. La quinta selezione è il Brezza Riva Riserva, protagonista di un progetto di qualità che ha recentemente visto Cantina di Riva mettere a dimora nel fondale del 'suo' lago oltre 1200 bottiglie del prezioso Spumante che a quasi 40 metri di profondità sta completando il suo percorso di maturazione. Due progetti per la salvaguardia del territorio Cantina di Riva è sempre più orientata alla produzione di vini di qualità superiore. Proprio per raggiungere questo obiettivo, i suoi vigneti, diversificati sia come altitudine sia per caratteristiche del terreno, disegnano lo scenario per una trasformazione qualitativa iniziata nel 2004. Inoltre, Cantina di Riva ha deciso di aderire a una serie di progetti che vanno nella direzione della certificazione di sostenibilità. Da una parte, grazie ai dieci anni di implementazione del progetto P.I.C.A., le zone di produzione dei conferitori della Cantina di Riva del Garda sono ora totalmente mappate. Ciò permette di poter disporre d'una batteria storica di informazioni relative al tipo di microclima e alle caratteristiche pedo-morfologiche degli appezzamenti. Per quanto riguarda le pratiche agronomiche utilizzate nella coltivazione della vite, Cantina di Riva ha aderito al protocollo nazionale S.Q.N.P.I che garantisce il consumatore finale sul rispetto di specifiche norme tecniche per ogni tipo di coltura. Quel rispetto del territorio e delle persone che nell'Alto Garda soffia come il vento fa sui vigneti Vista Lago. (http://www.agririva.it/)

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione dalla fonte ufficiale

Cantina di Riva: 'dall'eccellenza nell'olio ora passiamo al vino'

LINK: http://www.comunicati-stampa.net/com/cantina-di-riva-dall-eccellenza-nell-olio-ora-passiamo-al-vino.html

Cantina di Riva: 'dall'eccellenza nell'olio ora passiamo al vino' November 23 2020 Mariella Belloni Marketing Journal Scheda utente Altri testi utente RSS utente Cantina di Riva punta l'asticella sempre più in alto ma nel pieno rispetto di un territorio dall'antica vocazione vitivinicola. In una zona dove Agraria Riva del Garda produce il rinomato Olio Extravergine DOP Garda Trentino, la sua Cantina lancia la nuova linea 'Le Selezioni', mettendo il Brezza Riva Riserva Metodoclassico Trentodoc al centro di un progetto unico nel suo genere. Che la zona di Riva del Garda sia vocata per la produzione di olio d'oliva è noto da secoli. Una tradizione, quella dell'Olio Extravergine DOP Garda Trentino del Frantoio di Agraria Riva del Garda, che nel corso degli anni ha portato a numerosi riconoscimenti per l'eccellenza della qualità raggiunta. Tra questi, quelli assegnati da due prestigiosi Concorsi internazionali come il Sol D'Oro e il Flos Oleil 2020, il quale ha decretato '46° Parallelo biologico' del Frantoio di Riva miglior extravergine al mondo. 'In Italia, dove cresce ottimo olio di solito cresce anche ottimo vino, in particolar modo sui pendii soleggiati, grazie ai venti del lago che impediscono ristagni d'acqua nei terreni', spiega Massimo Fia, direttore della Cantina di Riva del Garda che rappresenta il braccio vitivinicolo della Agraria. 'Cantina di Riva nasce e cresce in un territorio conosciuto in tutto il mondo per la qualità delle sue olive e per un clima particolarmente favorevole per lo sviluppo dell'agricoltura alpino-mediterranea di confine, basti pensare alle sue limonaie e, per quel che ci riguarda, anche ai nostri vigneti vista lago', sottolinea Fia. Queste condizioni climatiche e geomorfologiche sono ideali per inseguire un percorso d'eccellenza anche nella produzione vitivinicola, incentivato da importanti progetti che guardano tanto all'innovazione quando alla salvaguardia del territorio. Questo percorso verso la qualità partito da lontano ha permesso a Cantina di Riva di lanciare Le Selezioni: vini che rappresentano il top qualitativo della produzione dell'Alto Garda. Dall'Olio pluripremiato allo Spumante Brezza Riva Riserva nel Lago Cantina di Riva già dagli anni cinquanta partecipa con entusiasmo al successo del Consorzio trentino CAVIT il quale nel tempo ha assorbito sempre più uve dalle sue associate, seguendo e favorendo la trasformazione della viticoltura trentina che ha così iniziato a parlare di qualità, incentivando la sostituzione di alcune varietà a vantaggio di altre più internazionali. 'Noi, ad esempio, abbiamo mantenuto stabile al 70% la quota di conferimento a

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione dalla fonte ufficiale

CAVIT, ma nel corso degli ultimi decenni è pressoché raddoppiata la nostra produzione di uva, passata da 20.000 a 40.000 quintali. Dal 2004, con la scelta di seguire la via della commercializzazione in proprio, abbiamo iniziato a puntare decisamente sulla qualità grazie alla linea Le Selezioni che da qualche mese può contare anche sullo Spumante Brezza Riva', sottolinea Massimo Fia. Il progetto è chiaro: 'Con questo percorso, allo stesso tempo orgogliosa del suo passato e della sua partecipazione in CAVIT, ma con lo sguardo verso una nuova meta, Cantina di Riva vuole sfatare il falso mito che nel mondo del vino la forma in cooperativa non possa esprimere eccellenza', conclude Fia. Le Selezioni: vini che racchiudono l'evoluzione della Cantina di Riva del Garda Cantina di Riva ha concentrato la produzione d'eccellenza nelle sue Selezioni. Il Pinot Nero Maso Èlesi rappresenta la punta di diamante. Il Rosso Bordolese Maso Lizzone, cru composto da Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il Merlot Créa prende il nome proprio dalle argille nelle quali affondano le radici i vigneti più vocati nel Garda, mentre a Loré si sviluppano i vigneti che danno origine allo Chardonnay Loré. La quinta selezione è il Brezza Riva Riserva, protagonista di un progetto di qualità che ha recentemente visto Cantina di Riva mettere a dimora nel fondale del 'suo' lago oltre 1200 bottiglie del prezioso Spumante che a quasi 40 metri di profondità sta completando il suo percorso di maturazione. Due progetti per la salvaguardia del territorio Cantina di Riva è sempre più orientata alla produzione di vini di qualità superiore. Proprio per raggiungere questo obiettivo, i suoi vigneti, diversificati sia come altitudine sia per caratteristiche del terreno, disegnano lo scenario per una trasformazione qualitativa iniziata nel 2004. Inoltre, Cantina di Riva ha deciso di aderire a una serie di progetti che vanno nella direzione della certificazione di sostenibilità. Da una parte, grazie ai dieci anni di implementazione del progetto P.I.C.A., le zone di produzione dei conferitori della Cantina di Riva del Garda sono ora totalmente mappate. Ciò permette di poter disporre d'una batteria storica di informazioni relative al tipo di microclima e alle caratteristiche pedo-morfologiche degli appezzamenti. Per quanto riguarda le pratiche agronomiche utilizzate nella coltivazione della vite, Cantina di Riva ha aderito al protocollo nazionale S.Q.N.P.I che garantisce il consumatore finale sul rispetto di specifiche norme tecniche per ogni tipo di coltura. Quel rispetto del territorio e delle persone che nell'Alto Garda soffia come il vento fa sui vigneti Vista Lago. Licenza di distribuzione: Mariella Belloni Vicecaporedattore - Marketing Journal

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CANTINA DI RIVA, DALL' OLIO AL VINO

LINK: https://enopress.it/index.php?option=com_content&view=article&id=33603&catid=64&Itemid=198&lang=it

CANTINA DI RIVA, DALL' OLIO AL VINO Stampa Email Scritto da Redazione Pubblicato: 23 Novembre 2020 Cantina di Riva: 'Dall'eccellenza nell'olio ora passiamo al vino' Cantina di Riva punta l'asticella sempre più in alto ma nel pieno rispetto di un territorio dall'antica vocazione vitivinicola. In una zona dove Agraria Riva del Garda produce il rinomato Olio Extravergine DOP Garda Trentino, la sua Cantina lancia la nuova linea 'Le Selezioni', mettendo il suo Brezza Riva Riserva Metodo Classico Trentodc al centro di un progetto unico nel suo genere. Che la zona di Riva del Garda sia vocata per la produzione di olio d'oliva è noto da secoli. Una tradizione, quella dell'Olio Extravergine DOP Garda Trentino del Frantoio di Agraria Riva del Garda, che nel corso degli anni ha portato a numerosi riconoscimenti per l'eccellenza della qualità raggiunta. Tra questi, quelli assegnati da due prestigiosi Concorsi internazionali come il Sol D'Oro e il Flos Oleil 2020, il quale ha decretato '46° Parallelo biologico' del Frantoio di Riva miglior extravergine al mondo. 'In Italia, dove cresce ottimo olio di solito cresce anche ottimo vino, in particolar modo sui pendii soleggiati, grazie ai venti del lago che impediscono ristagni d'acqua nei terreni', spiega Massimo Fia, direttore della Cantina di Riva del Garda che rappresenta il braccio vitivinicolo della Agraria. 'Cantina di Riva nasce e cresce in un territorio conosciuto in tutto il mondo per la qualità delle sue olive e per un clima particolarmente favorevole per lo sviluppo dell'agricoltura alpino-mediterranea di confine, basti pensare alle sue limonaie e, per quel che ci riguarda, anche ai nostri vigneti vista lago', sottolinea Fia. Queste condizioni climatiche e geomorfologiche sono ideali per inseguire un percorso d'eccellenza anche nella produzione vitivinicola, incentivato da importanti progetti che guardano tanto all'innovazione quando alla salvaguardia del territorio. Questo percorso verso la qualità partito da lontano ha permesso a Cantina di Riva di lanciare Le Selezioni: vini che rappresentano il top qualitativo della produzione dell'Alto Garda.Dall'Olio pluripremiato allo Spumante Brezza Riva Riserva nel Lago. Cantina di Riva già dagli anni cinquanta partecipa con entusiasmo al successo del Consorzio trentino CAVIT il quale nel tempo ha assorbito sempre più uve dalle sue associate, seguendo e favorendo la trasformazione della viticoltura trentina che ha così iniziato a parlare di qualità, incentivando la sostituzione di alcune varietà a vantaggio di altre più internazionali. 'Noi, ad esempio, abbiamo mantenuto stabile al 70% la quota di conferimento a CAVIT, ma nel corso degli ultimi decenni è pressoché raddoppiata la nostra produzione di uva, passata da 20.000 a 40.000 quintali. Dal 2004, con la scelta di seguire la via della commercializzazione in proprio, abbiamo iniziato a puntare decisamente sulla qualità grazie alla linea Le Selezioni che da qualche mese può contare anche sullo Spumante Brezza Riva', sottolinea Massimo Fia. Il progetto è chiaro: 'Con questo percorso, allo stesso tempo orgogliosa del suo passato e della sua partecipazione in CAVIT,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

ma con lo sguardo verso una nuova meta, Cantina di Riva vuole sfatare il falso mito che nel mondo del vino la forma in cooperativa non possa esprimere eccellenza', conclude.
Fia.Le Selezioni: vini che racchiudono l'evoluzione della Cantina di Riva del Garda Cantina di Riva ha concentrato la produzione d'eccellenza nelle sue Selezioni. Il Pinot Nero Maso Èlesi rappresenta la punta di diamante. Il Rosso Bordolese Maso Lizzone, cru composto da Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il Merlot Créa prende il nome proprio dalle argille nelle quali affondano le radici i vigneti più vocati nel Garda, mentre a Loré si sviluppano i vigneti che danno origine allo Chardonnay Loré. La quinta selezione è il Brezza Riva Riserva, protagonista di un progetto di qualità che ha recentemente visto Cantina di Riva mettere a dimora nel fondale del 'suo' lago oltre 1200 bottiglie del prezioso Spumante che a quasi 40 metri di profondità sta completando il suo percorso di maturazione.Due progetti per la salvaguardia del territorio. Cantina di Riva è sempre più orientata alla produzione di vini di qualità superiore. Proprio per raggiungere questo obiettivo, i suoi vigneti, diversificati sia come altitudine sia per caratteristiche del terreno, disegnano lo scenario per una trasformazione qualitativa iniziata nel 2004. Inoltre, Cantina di Riva ha deciso di aderire a una serie di progetti che vanno nella direzione della certificazione di sostenibilità. Da una parte, grazie ai dieci anni di implementazione del progetto P.I.C.A., le zone di produzione dei conferitori della Cantina di Riva del Garda sono ora totalmente mappate. Ciò permette di poter disporre d'una batteria storica di informazioni relative al tipo di microclima e alle caratteristiche pedo-morfologiche degli appezzamenti. Per quanto riguarda le pratiche agronomiche utilizzate nella coltivazione della vite, Cantina di Riva ha aderito al protocollo nazionale S.Q.N.P.I che garantisce il consumatore finale sul rispetto di specifiche norme tecniche per ogni tipo di coltura. Quel rispetto del territorio e delle persone che nell'Alto Garda soffia come il vento fa sui vigneti Vista Lago.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

la Repubblica.it
Il mondo in diretta 24 ore su 24

Cantina di Riva del Garda: il Trentodoc immerso nel lago

LINK: https://www.repubblica.it/dossier/sapori/guide-espresso/2020/11/23/news/cantina_di_riva_del_garda_il_trentodoc_immerso_nel_lago-275428078/

Cantina di Riva del Garda: il Trentodoc immerso nel lagodi Andrea Grignaffini Nell'impareggiabile panorama gardesano che incornicia i vigneti affacciati sul Lago ha sede la Cantina di Riva del Garda di proprietà di Massimo Fia. Un territorio da sempre vocato all'olivocultura, ma per via della sua esposizione felice anche alla viticultura. Così olio e vino sono il regalo che madre natura elargisce a queste terre. Idea del progetto iniziato nel 2004 è la diversificazione del suolo partendo dall'altitudine e dalle sue caratteristiche intrinseche. Il terreno è stato mappato per implementare e ridisegnare una trasformazione qualitativa della zona, riuscendo a disporre di informazioni capillari sulla pedo-morfologia del terreno e sul microclima. Per di più la Cantina di Riva, aderendo ad un protocollo nazionale garantisce il rispetto specifico sulle tecniche utilizzate per ogni tipologia di coltura. Tra le etichette quella più curiosa è il Trentodoc Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs Bio che fa parte di una sperimentazione che ha visto le bottiglie (circa 1200) immerse nel Lago a 38 metri di profondità con temperatura costante (dai 9° ai 13°) e con remuage naturale grazie al dolce moto ondoso profondo. Tra i rossi scegliamo varie etichette come nel caso de Il Pinot Nero Trentino Maso Elesi (bio) con viti allevate ai piedi del Monte Baone immerse in un bosco di lecci che non sono altro che la denominazione dialettale del nome del vino (elesi). Un vino in cui i fiori e i frutti rossi tipici del vitigno si rincorrono e tornano in un sorso solido e fragrante.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Wine Le Selezioni Cantina Riva

LINK: https://www.viacialdini.it/winefood/wine-le-selezioni-cantina-riva

Wine Le Selezioni Cantina Riva Facebook Twitter Pinterest Cantina Riva la nuova linea 'Le Selezioni', mette il Brezza Riva Riserva Metodo Classico Trentodoc al centro, e punta l'asticella sempre più in alto ma nel pieno rispetto di un territorio dall'antica vocazione vitivinicola. Redazione Wine Le Selezioni Cantina Riva. Asticella sempre più in alto ma nel pieno rispetto di un territorio dall'antica vocazione vitivinicola. In una zona dove Agraria Riva del Garda produce il rinomato Olio Extravergine DOP Garda Trentino, la sua Cantina lancia la nuova linea 'Le Selezioni', mettendo il Brezza Riva Riserva Metodo Classico Trentodoc al centro di un progetto unico nel suo genere. Che la zona di Riva del Garda sia vocata per la produzione di olio d'oliva è noto da secoli. Una tradizione, quella dell'Olio Extravergine DOP Garda Trentino del Frantoio di Agraria Riva del Garda, che nel corso degli anni ha portato a numerosi riconoscimenti per l'eccellenza della qualità raggiunta. Tra questi, quelli assegnati da due prestigiosi Concorsi internazionali come il Sol D'Oro e il Flos Oleil 2020, il quale ha decretato '46° Parallelo biologico' del Frantoio di Riva miglior extravergine al mondo. 'In Italia, dove cresce ottimo olio di solito cresce anche ottimo vino, in particolar modo sui pendii soleggiati, grazie ai venti del lago che impediscono ristagni d'acqua nei terreni', spiega Massimo Fia, direttore della Cantina di Riva del Garda che rappresenta il braccio vitivinicolo della Agraria. 'Cantina di Riva nasce e cresce in un territorio conosciuto in tutto il mondo per la qualità delle sue olive e per un clima particolarmente favorevole per lo sviluppo dell'agricoltura alpino-mediterranea di confine, basti pensare alle sue limonaie e, per quel che ci riguarda, anche ai nostri vigneti vista lago.' Queste condizioni climatiche e geomorfologiche sono ideali per inseguire un percorso d'eccellenza anche nella produzione vitivinicola, incentivato da importanti progetti che guardano tanto all'innovazione quando alla salvaguardia del territorio. Percorso verso la qualità partito da lontano ha permesso a Cantina di Riva di lanciare Le Selezioni: vini che rappresentano il top qualitativo della produzione dell'Alto Garda. Cantina di Riva già dagli anni cinquanta partecipa con entusiasmo al successo del Consorzio trentino CAVIT il quale nel tempo ha assorbito sempre più uve dalle sue associate, seguendo e favorendo la trasformazione della viticoltura trentina che ha così iniziato a parlare di qualità, incentivando la sostituzione di alcune varietà a vantaggio di altre più internazionali. 'Noi, ad esempio, abbiamo mantenuto stabile al 70% la quota di conferimento a CAVIT, ma nel corso degli ultimi decenni è pressoché

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

raddoppiata la nostra produzione di uva, passata da 20.000 a 40.000 quintali. Dal 2004, con la scelta di seguire la via della commercializzazione in proprio, abbiamo iniziato a puntare decisamente sulla qualità grazie alla linea Le Selezioni che da qualche mese può contare anche sullo Spumante Brezza Riva', sottolinea Massimo Fia. Il progetto è chiaro: 'Con questo percorso, allo stesso tempo orgogliosa del suo passato e della sua partecipazione in CAVIT, ma con lo sguardo verso una nuova meta, Cantina di Riva vuole sfatare il falso mito che nel mondo del vino la forma in cooperativa non possa esprimere eccellenza', conclude Fia.
Le Selezioni: vini che racchiudono l'evoluzione della Cantina di Riva del Garda Cantina di Riva ha concentrato la produzione d'eccellenza nelle sue Selezioni. Il Pinot Nero Maso Èlesi rappresenta la punta di diamante. Il Rosso Bordolese Maso Lizzone, cru composto da Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il Merlot Créa prende il nome proprio dalle argille nelle quali affondano le radici i vigneti più vocati nel Garda, mentre a Loré si sviluppano i vigneti che danno origine allo Chardonnay Loré. La quinta selezione è il Brezza Riva Riserva, protagonista di un progetto di qualità che ha recentemente visto Cantina di Riva mettere a dimora nel fondale del 'suo' lago oltre 1200 bottiglie del prezioso Spumante che a quasi 40 metri di profondità sta completando il suo percorso di maturazione.
Due progetti per la salvaguardia del territorio Cantina di Riva è sempre più orientata alla produzione di vini di qualità superiore. Proprio per raggiungere questo obiettivo, i suoi vigneti, diversificati sia come altitudine sia per caratteristiche del terreno, disegnano lo scenario per una trasformazione qualitativa iniziata nel 2004. Inoltre, Cantina di Riva ha deciso di aderire a una serie di progetti che vanno nella direzione della certificazione di sostenibilità. Da una parte, grazie ai dieci anni di implementazione del progetto P.I.C.A., le zone di produzione dei conferitori della Cantina di Riva del Garda sono ora totalmente mappate. Ciò permette di poter disporre d'una batteria storica di informazioni relative al tipo di microclima e alle caratteristiche pedo-morfologiche degli appezzamenti. Per quanto riguarda le pratiche agronomiche utilizzate nella coltivazione della vite, Cantina di Riva ha aderito al protocollo nazionale S.Q.N.P.I che garantisce il consumatore finale sul rispetto di specifiche norme tecniche per ogni tipo di coltura. Quel rispetto del territorio e delle persone che nell'Alto Garda soffia come il vento fa sui vigneti Vista Lago. (http://www.agririva.it/)

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Olio evo da regalo: ecco quali regalare a Natale

LINK: https://sowinesofood.it/so-food/olio-evo-da-regalo-ecco-quali-regalare-a-natale/

Olio evo da regalo: ecco quali regalare a Natale Le nuove stelle Michelin: ecco le novità della guida 26/11/2020 Hands immersed in quality "Taggiasca" olives of the Ligurian Riviera of West Italy. Selection work during the harvesting of olives before washing and shredding. Production of olive oil extravergine. Perché non regalare dell'olio extravergine d'oliva per Natale? Un regalo senz'altro utile e pregiato, per chi ama il gusto dell'olio appena raccolto e spremuto. Regalare dell'olio extravergine d'oliva è senza dubbio una buona scelta: versatile, tutti lo usano e tanti non sanno come trovare quello adatto. Si tratta di un modo per aiutare anche i piccoli coltivatori di nicchia, che vendevano ai grandi ristoranti oli di qualità, per comporre la loro carta degli olii. E non stiamo parlando solo del dramma della Xylella in Puglia, oggi il settore è in ginocchio. E una bella bottiglia d'olio fa anche un bell'effetto nella cucina di casa: diventa un soprammobile elegante Il cofanetto Opera Olei: Si possono scegliere i singoli oleifici o fare un vero e proprio percorso attraverso i sapori e profumi dell'Italia dell'olio EVO di qualità, da Nord a Sud. Il Consorzio Opera Olei riunisce sei aziende agricole: Olearia San Giorgio di San Giorgio Morgeto (Calabria), Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trentino), Frantoi Cutrera dei Monti Iblei (Sicilia), Azienda Agraria Viola di Foligno (Umbria), Frantoio Franci di Montenero d'Orcia (Toscana), Mimì di Modugno (Puglia). Ma se volessimo scegliere solo un tipo di olio? Ecco i nostri consigli per Natale. 46° PARALLELO - AGRARIA RIVA DEL GARDA, TRENTINO. Creato solo dalla cultivar autoctona Casaliva. In una particolare combinazione di microclima alpino e mediterraneo che protegge in modo naturale, crescono gli ulivi in quella che si può considerare la posizione più settentrionale al mondo per la coltivazione delle olive. La vista: un olio fruttato medio leggero dall'intenso colore giallo con lievi sfumature verdi. L'olfatto: al naso sprigiona profumi eleganti di erbe aromatiche e di mandorla. Il gusto: le percezioni aromatiche continuano in bocca. A seguire, invadono il palato, una lieve vena di amaro, data dai polifenoli, e spiccate note piccanti. Abbinamenti: rivendica le sue radici anche in cucina sprigionando al meglio la sua personalità con le eccellenze gastronomiche del territorio, dai pesci di lago alla carne salada fino agli strangolapreti alla trentina. VILLA MAGRA GRAND CRU - FRANTOIO FRANCI, TOSCANA. L'eccellenza assoluta del Frantoio Franci, vertice di eleganza, complessità, struttura e persistenza. Ottenuto solo dalle migliori olive della varietà Frantoio, prodotto in bottiglie numerate. La vista: aspetto filtrato. L'olfatto: al naso è elegante e complesso, impreziosito da sfumature

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

floreali e di amarena che aprono a note fresche di mandorla verde, kiwi e carciofo. Il gusto: è ampio, dolce in apertura, carica amara gradevole e ben dosata, piccante speziato in progressiva crescita, ottima armonia e complessità, lunga persistenza di note aromatiche. Abbinamenti: i piatti semplici ma robusti della tradizione si abbinano perfettamente a questo olio: patate, fagioli, ceci e zuppe di verdure, porcini alla griglia acquistano vigore e si presentano nel loro abito migliore. Da impiegare a crudo su tartare di tonno e salmone, su carni rosse o su pesci molto saporiti. IL SINCERO - AZIENDA AGRARIA VIOLA, UMBRIA. Nasce dal Moraiolo, la più antica cultivar di questa terra, esprimendone l'anima più vera. Un olio extravergine di oliva dalla straordinaria complessità ed eleganza. Una scelta legata al territorio: piante secolari di modeste dimensioni legate a terreni sassosi e scoscesi, cresciute a quattrocento metri di altitudine e coltivate secondo la tradizione. La vista: si presenta con un colore verde smeraldo con riflessi dorati. L'olfatto: al naso è ampio e complesso, caratterizzato da note vegetali di erbe di campo, con ricordo di carciofo e sentori di mentuccia. Il gusto: è fine e di carattere, con toni di cardo selvatico, cicoria, mandorla dolce, pepe nero e cannella. Amaro potente, piccante deciso e persistente. L'OTTOBRATICO - OLEARIA SAN GIORGIO, CALABRIA Un nome evocativo della cultivar da cui origina, l'Ottobratica: la sua maturazione ottimale avviene nel mese di ottobre. La vista: eccellente interpretazione di questa varietà autoctona dalle olive piccole e allungate, quest'olio colpisce la vista con il suo colore giallo dorato velato. L'olfatto: il suo profumo è delicato, mai scontato, vigoroso e persistente e stimola l'immaginazione con i suoi sentori di erba fresca, carciofo, mela matura e sottobosco. Il gusto: in bocca, amaro e piccante sono contenuti ed equilibrati; la chiusura è di mandorla dolce. Abbinamenti: adora essere utilizzato per fritture, strepitoso il 'suo' gelato d'olio d'oliva. A tavola esalta crostacei al vapore, pesce bollito e carni bianche ai ferri. CORATINA - MIMI', PUGLIA. Cultivar autoctona pugliese, la Coratina regala un olio EVO deciso, dal sapore fragrante, dal perfetto equilibrio di fruttato, amaro e piccante. La vista: colore verde intenso. L'olfatto: fruttato avvolgente che rivela spiccati sentori di foglia e carciofo, mandorla fresca e cicoria di campo con eleganti note speziate. Il gusto: in bocca potenti note vegetali di ortaggi a foglia, mandorla fresca e cicoria di campo. La fluidità al palato è ottimale. Abbinamento: divino su una semplice bruschetta, sorprendente su una crema cotta, sublime in tutti i piatti della tradizione pugliese a partire dalla zuppa di fave con cicoria. PRIMO - FRANTOI CUTRERA, SICILIA. Un olio che dichiara immediatamente la sua cultivar Tonda Iblea. Intensamente armonico, bilanciato, decisamente versatile. La vista: colore verde velato a causa della decantazione naturale. L'olfatto: un profumo fruttato, fresco, con esuberanti note di pomodoro verde, tipico della varietà Tonda Iblea, ed erbe fresche, appena tagliate. Il gusto: in bocca è corposo con un amaro e piccante perfettamente equilibrati. Un sapore pieno, allettante che affascina con note erbacee. Abbinamenti: enfatizza gli arrosti, rende sopraffini le bruschette e seduttive le insalate. Oli Extra Vergine di Oliva monocultivar di Palazzo di Varignana Il resort sui colli bolognesi Palazzo di Varignanga ha appena coniato tre nuovi monocultivar: Claterna,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Vargnano e Stiffonte. Una filiera integrata a km zero, che hanno ricevuto i più importanti riconoscimenti internazionali, tra cui le Tre Foglie del Gambero Rosso, il Gold Award alla New York Olive Oil Competition e il Gold Prize al Japanese Olive Oil Prize. Palazzo di Varignana rappresenta il più grande oliveto di tutta l'Emilia Romagna, esteso su oltre 150 ettari. Filo d'olio dello chef Daniel Canzian "Per una scarpetta a regola d'arte ci vuole un olio perfetto" e lo dice lo chef Daniel Canzian che si è fatto fare un olio che trovate anche sul suo shop dal frantoio Gervasoni del Lago d'Iseo ed è un blend di sole olive italiane della varietà Leccino, Maurino e Frantoio. Delicato e versatile, si può abbinare a qualsiasi ricetta. Fattoria Valle Cadevella Nel parco nazionale dei monti Simbruini, in valle dell'Aniene a Arsoli, la Fattoria Valle Cadevella è anche una fattoria didattica che produce un blend di varietà moraiolo, pendolino, frantoio e rosciola del luogo. Borgo Egnazia Suggestiva la raccolta delle olive nella Masseria San Domenico nel cuore del pluripremiata relais Borgo Egnazia: siamo in una delle masserie 5 stelle tra le più belle della Puglia, attorniata da piante d'ulivo. Nella bottega e shop si può trovare il loro olio iconico da 0,5 fino alla lattina da 6 litri. Aspem, la terra delle donne- un olio che cura la violenza Un olio unico nel suo genere, un progetto pilota che sarà il primo di una serie di idee per il recupero delle donne vittime di violenza attraverso l'agricoltura, con la produzione di un olio realizzato dalle stesse. ASPEm ovvero Agricoltura Sociale per la Promozione dell'Empowerment di donne e famiglie monoparentali con minori è un progetto sociale della cooperativa Kairos e la cooperativa sociale Be Free (che gestisce i centri antiviolenza di Campobasso, Isernia e Termoli e la casa rifugio del capoluogo) , finanziato con fondi dell'Unione Europea, attraverso la Regione Molise. Laudemio Frescobaldi e il suo kit degustazione, che piace anche al Principe Carlo d'Inghilterra Un gioiello verde smeraldo in cucina con una lunga e piacevole nota piccante, tipica dell'olio toscano, Laudemio Frescobaldi 2020 è caratterizzato da aromi eleganti di olive fresche e mela verde, ricco di profumi erbacei. Nasce da una spremitura a freddo di olive perfettamente integre provenienti dai circa 300 ettari di proprietà della famiglia nelle colline che circondano Firenze. Le olive vengono raccolte nel mese di ottobre per distacco diretto e frante immediatamente, entro le 24 ore, nel frantoio di proprietà Frescobaldi al Castello Nipozzano. Ogni anno, a novembre, per il suo compleanno, viene regalata la prima bottiglia del nuovo raccolto al Principe Carlo d'Inghilterra: un vero intenditore che ha piantato 30 anni fa a Nipozzano proprio un ulivo. Camilla Rocca

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione dalla fonte ufficiale

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

LINK: http://www.comunicati-stampa.net/com/la-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino-brinda-con.html

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino November 27 2020 Mariella Belloni Marketing Journal Scheda utente Altri testi utente RSS utente Una trentina di appuntamenti in cantine, ristoranti, agritur, b&b, per circa 60 soci coinvolti con cui scoprire, in tutta sicurezza, le tante declinazioni degli spumanti metodo classico trentini tra Vallagarina e Valsugana, Valle dei Laghi e Lago di Garda, Piana Rotaliana e Altopiano della Paganella, Valle di Cembra e Altopiano di Pinè, oltre, ovviamente, alla città di Trento. Si avvicinano le feste e la voglia di brindare con un buon calice è tanta, complice anche il bisogno di esorcizzare questo complesso momento storico. Nel totale rispetto delle restrizioni imposte dalle normative locali e nazionali e della salvaguardia della sicurezza di tutti, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ha dunque deciso di proporre un calendario di una trentina tra appuntamenti e iniziative, per circa 60 soci coinvolti, che vedono protagoniste le bollicine, che con il loro inconfondibile e raffinato perlage sono simbolo per eccellenza dei brindisi di questo periodo. Degustazioni guidate in piccoli gruppi, speciali pacchetti vacanze pensati per offrire qualche giorno di 'stacco' a residenti del Trentino e non, nella speranza che la situazione sanitaria migliori nelle prossime settimane, pranzi a tema - a cui, se la curva dei contagi consentirà di prolungare l'orario di apertura dei ristoranti, si affiancheranno anche cene -, proposte gastronomiche. Il tutto in programma per più di 30 giorni, dal 4 dicembre al prossimo 10 gennaio, in varie località, dalla Vallagarina alla Valsugana, dalla Valle dei Laghi al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana all'Altopiano della Paganella, dalla Valle di Cembra all'Altopiano di Pinè, passando per Trento. Occasioni per scoprire la grande offerta di spumanti del Trentino, ma anche la storia e i protagonisti che si celano dietro alle bottiglie. 'A tutto bollicine lungo #stradavinotrentino - commenta il Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino Francesco Antoniolli - vuole essere una rassegna, organizzata in totale sicurezza e nel rispetto dei protocolli, che intende dare un segnale molto forte di positività e un'opportunità per valorizzare i prodotti enogastronomici trentini e tutti gli operatori associati alla Strada che aderiscono. L'intenzione è infatti quella di offrire momenti di svago in sicurezza, visto che quanto proponiamo è riservato a piccoli gruppi o si svolge con servizio a tavola, non solo per strappare un sorriso alle persone certamente provate da quest'annata del tutto particolare, ma anche per dare un nostro contributo a settori come la ristorazione, l'accoglienza e il mondo vino, tra i più colpiti da questa eccezionale

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione dalla fonte ufficiale

situazione pandemica'. A Trento, per tutta la durata dell'iniziativa, il Bar Pasi proporrà l'aperitivo Pausa perlage (link), con un calice di Trentodoc Cantine Ferrari abbinato alle eccellenze di Salumeria Belli; mentre Dolcemente Marzari Aperitivo alle Albere (link), con il Trentodoc Maso Martis in abbinata a un finger food di Pasticceria Marzari preparato con i formaggi Latte Trento. L'Osteria a 'Le Due Spade' omaggerà invece tutti i propri clienti con un calice di Trentodoc Vivallis per Un prezioso benvenuto (link). In tema di visite, sono moltissime le cantine produttrici di Trentodoc aperte per Visite spumeggianti in cantina (link) nei weekend dei 5-6 dicembre, 12-13 dicembre, 19-20 dicembre, 26-27 dicembre e 2-3 gennaio: solo il sabato per Azienda Agricola Balter di Rovereto, Cantina d'Isera di Isera, Cantine Ferrari e Maso Martis Azienda Agricola Biologica di Trento, Revì Trentodoc di Aldeno e Villa Cornione di Giovo; mentre sabato e domenica per Azienda Agricola Donati Marco di Mezzocorona, Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo di Lavis, Cantina Agraria Riva del Garda di Riva del Garda, Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige, Cantina Mori Colli Zugna di Mori, Cantina Toblino di Madruzzo, Cembra cantina di montagna di Cembra Lisignago e Mas dei Chini di Trento. In particolare, dal 4 dicembre al 10 gennaio, Mas dei Chini, con Racconto di vino (link) , porterà gli ospiti a visitare la cantina, con successiva passeggiata tra i vigneti e degustazione guidata di quattro Trentodoc di propria produzione abbinati ad un tagliere di prodotti locali e a una dolce sorpresa finale, offrendo la possibilità di acquistare i propri prodotti ad un prezzo scontato per degustazioni 'home made', mentre Cantina Mori Colli Zugna propone Calici di Trentodoc (link), degustazione guidata di due Trentodoc aziendali abbinati ad una selezione di prodotti gastronomici locali e acquisto finale a prezzo scontato. Inoltre, Revì Trentodoc di Aldeno, sabato 5, 12, 19 e martedì 29 dicembre, alle ore 10.30, organizza Dosaggio Zero Experience (link), con visita in cantina e degustazione di quattro spumanti aziendali, e Maso Martis Azienda Agricola Biologica, sabato 12 dicembre, ore 11.00, Bollicina Doc (link) con visita in cantina, passeggiata tra i vigneti e degustazione guidata di tre Trentodoc. Cantine Endrizzi punta invece su Bollicine al Masetto (link), in programma sabato 5, 12 e 19 dicembre, dalle 17.00 alle 18.00, con cui accoglierà gli ospiti in Bottaia per una degustazione delle bollicine metodo classico aziendali in abbinata a una selezione di finger food. Dal 4 dicembre al 10 gennaio, inoltre, presso il Green Grill Info e Sapori di Grumes di Altavalle è in programma Bolle cembrane (link), aperitivo con il Trentodoc di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cembra cantina di montagna, Villa Corniole o Zanotelli abbinato ad un tagliere di prodotti locali, mentre sabato 5 dicembre, alle ore 18.30, Cavit organizza online Appuntamento con il Trentodoc (link), presentazione virtuale, condotta dal brand ambassador Luca Sabatino, dei Trentodoc Altemasi sui canali Facebook e Instagram @AltemasiTrentodoc. Diverse le proposte gastronomiche. A Trento presso l'Osteria a 'Le Due Spade' è in programma La proposta di mezzodì (link) con il Trentodoc di Vivallis in abbinamento alle creazioni dello chef; al Ristorante al Vò protagonista è invece il Trentodoc di Maso Martis per Trentodoc tra lago e montagna (link); mentre all'Antica Trattoria Due Mori lo è il Trentodoc di Azienda Agricola Donati Marco per

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione dalla fonte ufficiale

Matrimonio di gusto (link). E ancora, presso Locanda Margon l'appuntamento è con Natale in bolle (link) che vede i piatti abbinati al Trentodoc di Cantine Ferrari. Spostandosi dal capoluogo, a Rovereto è in programma Perlage roveretano (link) in cui il Trentodoc di Balter incontra i piatti del Ristorante Il Doge, ma anche Sapori di lago (link) con il Trentodoc di Madonna delle Vittorie che incontra i piatti del Ristorante La Brace. Rimanendo in Vallagarina, a Isera è tempo di 3 chiavi di lettura del perlage (link), presso la Locanda delle Tre Chiavi, con i Trentodoc di Cantina d'Isera, Vivallis e Revì Trentodoc, mentre a Brentonico, è la volta di Baldo: bolle e sapori (link) con il Trentodoc di Albino Armani viticoltori dal 1607 in abbinata ai piatti di Locale Tipico Maso Palù. In Valle del Laghi, l'appuntamento è a Sarche di Madruzzo, presso l'Hosteria Toblino, con Bollicine in hosteria (link) dove i piatti saranno abbinati ai Trentodoc di Cantina Toblino, ma anche a Dro, presso il Ristorante Alfio, con Il Garda a tavola (link) che vede le creazioni della cucina abbinate al Trentodoc di Agraria Riva del Garda, e ad Arco, presso l'Agritur Madonna delle Vittorie, con Bollicine a tutto pasto (link) con le proposte gastronomiche abbinate al Trentodoc di Madonna delle Vittorie. Giunti davanti al lago, invece, si potranno degustare i Trentodoc di Cantina Toblino presso L'Ora - Ristorante di Riva del Garda per Sparkling Garda (link). Infine la Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè aspetta gli appassionati di perlage per Un dicembre frizzante (link) con i piatti di Franca Merz in abbinata ai Trentodoc di Maso Martis, Cantina Sociale Roverè della Luna Aichholz e Cantine Monfort, mentre il Ristorante Boivin di Levico Terme punta su Valsugana tra aromi e perlage (link) , con una proposta gourmet abbinata alle bollicine del territorio, e il Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore su Perlage a Spormaggiore (link), in cui i piatti saranno abbinati al Trentodoc della Fondazione Mach. Non mancano due proposte vacanza per residenti e ospiti da fuori provincia. In particolare, il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme, che accoglierà gli ospiti con una bottiglia di Trentodoc Cantine Ferrari in camera, si propone come punto di partenza per scoprire le iniziative di A tutto bollicine con il pacchetto da una notte Weekend tra bollicine e sapori locali (link), mentre il B&B Le Tre Chiavi di Isera lancia Alla scoperta del perlage di Isera (link) con un soggiorno da due notti abbinato ad una bottiglia di Trentodoc di Cantina d'Isera omaggio e ad un pranzo presso la Locanda delle Tre Chiavi. La rassegna 'A tutto bollicine lungo #stradavinotrentino', fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con il Consorzio La Trentina, che metterà a disposizione degli ospiti le sue mele in alcune delle iniziative in programma. Dettagli e informazioni su Una trentina di appuntamenti in cantine, ristoranti, agritur, b&b, per circa 60 soci coinvolti con cui scoprire, in tutta sicurezza, le tante declinazioni degli spumanti metodo classico trentini tra Vallagarina e Valsugana, Valle dei Laghi e Lago di Garda, Piana Rotaliana e Altopiano della Paganella, Valle di Cembra e Altopiano di Pinè, oltre, ovviamente, alla città di Trento. Dettagli e informazioni su www.tastrentino.it/atuttobollicine. #atuttobollicine #trentinowinefest #stradavinotrentino http://www.tastrentino.it/atuttobollicine Licenza di distribuzione: Mariella Belloni Vicecaporedattore -

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione dalla fonte ufficiale

Marketing Journal

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Un Trentino "A tutto bollicine"

LINK: https://corrieredelvino.it/news/eventi-news/un-trentino-a-tutto-bollicine/

Tweet su Twitter A Tutto Bollicine. Fototeca Strada Vino Sapori Trentino. Ph.M.Facci Si avvicinano le feste e la voglia di brindare con un buon calice è tanta, complice anche il bisogno di esorcizzare questo complesso momento storico. Nel totale rispetto delle restrizioni imposte dalle normative locali e nazionali e della salvaguardia della sicurezza di tutti, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ha dunque deciso di proporre un calendario di una trentina tra appuntamenti e iniziative, per circa 60 soci coinvolti, che vedono protagoniste le bollicine, che con il loro inconfondibile e raffinato perlage sono simbolo per eccellenza dei brindisi di questo periodo. Degustazioni guidate in piccoli gruppi, speciali pacchetti vacanze pensati per offrire qualche giorno di "stacco" a residenti del Trentino e non, nella speranza che la situazione sanitaria migliori nelle prossime settimane, pranzi a tema - a cui, se la curva dei contagi consentirà di prolungare l'orario di apertura dei ristoranti, si affiancheranno anche cene -, proposte gastronomiche. Il tutto in programma per più di 30 giorni, dal 4 dicembre al prossimo 10 gennaio, in varie località, dalla Vallagarina alla Valsugana, dalla Valle dei Laghi al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana all'Altopiano della Paganella, dalla Valle di Cembra all'Altopiano di Pinè, passando per Trento. Occasioni per scoprire la grande offerta di spumanti del Trentino, ma anche la storia e i protagonisti che si celano dietro alle bottiglie. Fototeca Strada Vino Sapori Trentino. Ph.M.Facci A Trento, per tutta la durata dell'iniziativa, il Bar Pasi proporrà l'aperitivo Pausa perlage (link), con un calice di Trentodoc Cantine Ferrari abbinato alle eccellenze di Salumeria Belli; mentre Dolcemente Marzari Aperitivo alle Albere (link), con il Trentodoc Maso Martis in abbinata a un finger food di Pasticceria Marzari preparato con i formaggi Latte Trento. L'Osteria a "Le Due Spade" omaggerà invece tutti i propri clienti con un calice di Trentodoc Vivallis per Un prezioso benvenuto (link). In tema di visite, sono moltissime le cantine produttrici di Trentodoc aperte per Visite spumeggianti in cantina (link) nei weekend dei 5-6 dicembre, 12-13 dicembre, 19-20 dicembre, 26-27 dicembre e 2-3 gennaio: solo il sabato per Azienda Agricola Balter di Rovereto, Cantina d'Isera di Isera, Cantine Ferrari e Maso Martis Azienda Agricola Biologica di Trento, Revì Trentodoc di Aldeno e Villa Cornione di Giovo; mentre sabato e domenica per Azienda Agricola Donati Marco di Mezzocorona, Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo di Lavis, Cantina Agraria Riva del Garda di Riva del Garda, Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige, Cantina Mori Colli Zugna di Mori, Cantina Toblino di

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Madruzzo, Cembra cantina di montagna di Cembra Lisignago e Mas dei Chini di Trento. In particolare, dal 4 dicembre al 10 gennaio, Mas dei Chini, con Racconto di vino (link) , porterà gli ospiti a visitare la cantina, con successiva passeggiata tra i vigneti e degustazione guidata di quattro Trentodoc di propria produzione abbinati ad un tagliere di prodotti locali e a una dolce sorpresa finale, offrendo la possibilità di acquistare i propri prodotti ad un prezzo scontato per degustazioni "home made", mentre Cantina Mori Colli Zugna propone Calici di Trentodoc (link), degustazione guidata di due Trentodoc aziendali abbinati ad una selezione di prodotti gastronomici locali e acquisto finale a prezzo scontato. Inoltre, Revì Trentodoc di Aldeno, sabato 5, 12, 19 e martedì 29 dicembre, alle ore 10.30, organizza Dosaggio Zero Experience (link), con visita in cantina e degustazione di quattro spumanti aziendali, e Maso Martis Azienda Agricola Biologica, sabato 12 dicembre, ore 11.00, Bollicina Doc (link) con visita in cantina, passeggiata tra i vigneti e degustazione guidata di tre Trentodoc. Cantine Endrizzi punta invece su Bollicine al Masetto (link), in programma sabato 5, 12 e 19 dicembre, dalle 17.00 alle 18.00, con cui accoglierà gli ospiti in Bottaia per una degustazione delle bollicine metodo classico aziendali in abbinata a una selezione di finger food. Fototeca Strada Vino Sapori Trentino. Ph.M.Facci Dal 4 dicembre al 10 gennaio, inoltre, presso il Green Grill Info e Sapori di Grumes di Altavalle è in programma Bolle cembrane (link), aperitivo con il Trentodoc di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cembra cantina di montagna, Villa Corniole o Zanotelli abbinato ad un tagliere di prodotti locali, mentre sabato 5 dicembre, alle ore 18.30, Cavit organizza online Appuntamento con il Trentodoc (link), presentazione virtuale, condotta dal brand ambassador Luca Sabatino, dei Trentodoc Altemasi sui canali Facebook e Instagram @AltemasiTrentodoc. Diverse le proposte gastronomiche. A Trento presso l'Osteria a "Le Due Spade" è in programma La proposta di mezzodì (link) con il Trentodoc di Vivallis in abbinamento alle creazioni dello chef; al Ristorante al Vò protagonista è invece il Trentodoc di Maso Martis per Trentodoc tra lago e montagna (link); mentre all'Antica Trattoria Due Mori lo è il Trentodoc di Azienda Agricola Donati Marco per Matrimonio di gusto (link). E ancora, presso Locanda Margon l'appuntamento è con Natale in bolle (link) che vede i piatti abbinati al Trentodoc di Cantine Ferrari. Spostandosi dal capoluogo, a Rovereto è in programma Perlage roveretano (link) in cui il Trentodoc di Balter incontra i piatti del Ristorante Il Doge, ma anche Sapori di lago (link) con il Trentodoc di Madonna delle Vittorie che incontra i piatti del Ristorante La Brace. Rimanendo in Vallagarina, a Isera è tempo di 3 chiavi di lettura del perlage (link), presso la Locanda delle Tre Chiavi, con i Trentodoc di Cantina d'Isera, Vivallis e Revì Trentodoc, mentre a Brentonico, è la volta di Baldo: bolle e sapori (link) con il Trentodoc di Albino Armani viticoltori dal 1607 in abbinata ai piatti di Locale Tipico Maso Palù. In Valle del Laghi, l'appuntamento è a Sarche di Madruzzo, presso l'Hosteria Toblino, con Bollicine in hosteria (link) dove i piatti saranno abbinati ai Trentodoc di Cantina Toblino, ma anche a Dro, presso il Ristorante Alfio, con Il Garda a tavola (link) che vede le creazioni della cucina abbinate al Trentodoc di Agraria Riva del Garda, e ad Arco, presso l'Agritur Madonna

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

delle Vittorie, con Bollicine a tutto pasto (link) con le proposte gastronomiche abbinate al Trentodoc di Madonna delle Vittorie. Giunti davanti al lago, invece, si potranno degustare i Trentodoc di Cantina Toblino presso L'Ora - Ristorante di Riva del Garda per Sparkling Garda (link). Infine la Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè aspetta gli appassionati di perlage per Un dicembre frizzante (link) con i piatti di Franca Merz in abbinata ai Trentodoc di Maso Martis, Cantina Sociale Roverè della Luna Aichholz e Cantine Monfort, mentre il Ristorante Boivin di Levico Terme punta su Valsugana tra aromi e perlage (link) , con una proposta gourmet abbinata alle bollicine del territorio, e il Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore su Perlage a Spormaggiore (link), in cui i piatti saranno abbinati al Trentodoc della Fondazione Mach. Non mancano due proposte vacanza per residenti e ospiti da fuori provincia. In particolare, il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme, che accoglierà gli ospiti con una bottiglia di Trentodoc Cantine Ferrari in camera, si propone come punto di partenza per scoprire le iniziative di A tutto bollicine con il pacchetto da una notte Weekend tra bollicine e sapori locali (link), mentre il B&B Le Tre Chiavi di Isera lancia Alla scoperta del perlage di Isera (link) con un soggiorno da due notti abbinato ad una bottiglia di Trentodoc di Cantina d'Isera omaggio e ad un pranzo presso la Locanda delle Tre Chiavi. La rassegna "A tutto bollicine lungo #stradavinotrentino", fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con il Consorzio La Trentina , che metterà a disposizione degli ospiti le sue mele in alcune delle iniziative in programma. Dettagli e informazioni su www.tastetrentino.it/atutto bollicine . #atuttobollicine #trentinowinefest #stradavinotrentino A cura dell'Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino TAGS

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato