

private internetaccess® The Fastest VPN For All Of Your Devices Visit Site

ULTIM'ORA: Nato, Stoltenberg: da domani la Finlandia sarà il 31° alleato

First Online + Segui

Il vino (non il Vin) santo: ad aprile in Valle dei Laghi e a Trento si celebra "DiVin Nosiola"

Storia di Redazione Food • 22 mar

MERCATI OGGI

FTSEMIB ▲ +0,46% UKX ▲ +0,50% DJI ▲ +1,26%



DiVin Nosiola © FIRSTonline

Dal 30 marzo all'8 aprile torna in Valle dei Laghi e a Trento "DiVin Nosiola: quando il vino si fa santo". L'evento dedicato alla **Nosiola**, unico vitigno a bacca bianca del Trentino, e il **Vino Santo**, straordinario passito, legati alla storia e alle tradizioni di questo angolo del Trentino.

Un appuntamento organizzato dal Consorzio Turistico Valle dei Laghi e dall'associazione Vignaioli Vino Santo Trentino Doc, con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest – e la collaborazione di APT Garda Dolomiti, Consorzio Vini del Trentino, Ecomuseo della Valle dei Laghi, Palazzo Roccabruna di Trento e Casa Caveau Vino Santo.

Nosiola: l'unico vitigno a bacca bianca del Trentino

Il Nosiola è un vitigno a bacca bianca coltivato particolarmente nella zona di Toblino e della Valle dei Laghi, dove si ritiene sia autoctono, coltivato su terrazzi chiamati "frate", e di Lavis, in provincia di Trento. Sembra che deve il suo nome alle note profumate di nocciole presenti nel vino (in dialetto "nosela"), oppure alla croccantezza e al colore dorato delle sue bacche. Le bucce spesse, la maturazione tardiva e la facile essiccazione la rendono particolarmente adatta all'appassimento. Infatti, il vitigno è impiegato anche nella produzione del **Vino Santo Trentino** o **Trentino Vin Santo**, facendo appassire uva Nosiola su graticci di canne.

Il Vino Santo Trentino Doc: il passito dei passiti

Il **Vino Santo Trentino Doc**, Presidio Slow Food – da non confondere con il vin santo – è il passito che nasce dagli acini di questo vitigno: uve di Nosiola, appassite per oltre 6 mesi su appositi graticci, chiamate arelle, vengono pigiate durante la Settimana Santa (da cui prende il nome) e dopo una lenta e lunga fermentazione, il risultato è un vino di grande morbidezza, con giusto equilibrio di tenere zuccherino e alcolico, ricco di profumi e aromi che lo rendono unico: dal colore giallo ambrato, gusto piacevolmente dolce, profumo intenso ed ampio, il **Vino Santo Trentino Doc** ha infatti una produzione annuale generalmente molto ridotta.

ALTRO DA FIRST ONLINE

BORSE ULTIME NOTIZIE: petrolio e petroliferi alla riscossa dopo la mossa...

Doppie fatture dopo la disdetta: l'Antitrust multa Vodafone, WindTre...

Saipem vola in Borsa: nuovi contratti per 650 milioni di dollari tra offshore e...

Visita First Online

nencinisport

SALDI 50%
-39%
-41%

Salvi Salvi Salvi

STORIE DI TENDENZA

1. Quotidiano.Net L'oligarca Solovoyv minaccia (ancora): "I polacchi sono i prossimi..."

2. Il Messaggero Punto da un insetto mentre lavora in giardino, muore pochi giorni dopo...

3. ComingSoon.it Il Paradiso delle Signore 7 Anticipazioni dal 3 al 7 aprile 2023: Gemma...

4. Sportal.it Adriano Panatta non ha dubbi su Jannik Sinner

Commenti e suggerimenti



DiVin Nosiola: l'evento

Per rendere omaggio ai suoi due gioielli vitivinicoli, "DiVinNosiola: quando il vino si fa santo" propone anche quest'anno un ricco calendario che include proposte culturali, degustazioni e momenti nella natura. Come il **Rito della Spremitura**, durante il quale vengono torchiati i primi acini appassiti di Nosiola, il **Trekking** tra i vigneti della Nosiola e naturalmente le **degustazioni** dei due prodotti e delle relative grappe. Oltre a quelle in cantina e nella Casa Caveau Vino Santo, da non mancare quelle a Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino nel cuore del capoluogo: un'occasione unica per gustare numerose espressioni di Nosiola, scoprendone la grande versatilità, e di Vino Santo con moltissime annate storiche, con bottiglie che possono arrivare anche a 30 anni.



Buone notizie per i pensionati: arriva il prestito

Ad arricchire questa esperienza enogastronomica, i **Viaggi e le Esperienze di Gusto** proposti dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nel primo caso si tratta di pacchetti da più giorni, mentre nel secondo di proposte da vivere in giornata, tra cantine, paesaggio e iniziative della manifestazione. Tutti i dettagli sul [portale](#) dove gli amanti del vino potranno restare aggiornati anche sulle cantine aperte nelle giornate dell'evento.



AdChoices