

CHIANTI CLASSICO



UNICO
COME LA SUA TERRA

Home > NOTIZIE > Il Trentino brinda alla sua "Divin Nosiola"



Luxusimmobilien Südtirol
Erbchaft, Schenkung, Kauf, Verkauf, Engel & Völkers Südtirol
Engel & Völkers Südtirol

Weitere Infos >

NOTIZIE

Il Trentino brinda alla sua "Divin Nosiola"

Lo sbocciare della primavera invita i wine lovers a scoprire e festeggiare la Nosiola, unico vitigno a bacca bianca del Trentino, e il Vino Santo, straordinario passito di lunghissimo appassimento e invecchiamento.

By redazione rossorubino - 17 Marzo 2023 38



Prendete l'unico vitigno autoctono del Trentino a bacca bianca, immaginate il passito che ne deriva dopo il più lungo appassimento naturale al mondo e l'occasione di assaporarlo tra degustazioni, passeggiate e proposte culturali nella sua terra, lo splendido scenario paesaggistico della Valle dei Laghi, zona dal clima mediterraneo a est di Trento. Tutto questo è "DiVin Nosiola: quando il vino si fa santo", la prima manifestazione enologica trentina dell'anno, in programma dal 30 marzo all'8 aprile, che vedrà protagonisti la Nosiola e il Vino Santo, Doc trentina e presidio Slow Food. Per l'occasione si svolgeranno, oltre alle degustazioni dedicate, eventi e iniziative alla scoperta del patrimonio naturalistico e culturale della valle.

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.

Coltivata soprattutto in Valle dei Laghi, ma presente anche sulle Colline Avisiane e in Vallagarina, la Nosiola è un'uva bianca che beneficia del clima mediterraneo di quest'area a Nord del Lago di Garda e dell'influsso dell'Ora, il vento che spira dal Lago verso l'entroterra.

Il *Vino Santo* - da non confondere con il vino santo - è il passito che nasce dagli acini di questo vitigno: posti su graticci chiamati àrele in luoghi ben areati, sono lasciati appassire dalla vendemmia tardiva di metà settembre fino alla torchiatura durante la Settimana Santa, da cui questo affascinante prodotto prende il nome. A questo punto il mosto viene separato dalla parte torbida e lasciato riposare in piccole botti di rovere per almeno 50 mesi: in realtà, l'invecchiamento di solito arriva a 10 anni per un nettare davvero prezioso. Dal colore giallo ambrato, gusto piacevolmente dolce, profumo intenso e ampio, il *Vino Santo Trentino Doc* ha infatti una produzione annuale generalmente molto ridotta.

NOTIZIE



Vino, Oss. Ujv- Vinitaly: vigneto italia asset da 56 miliardi di...

redazione rossorubino - 3 Aprile 2023

Il vigneto Italia vale 56,5 miliardi di euro, per un corrispettivo a ettaro di 84 mila euro, quattro volte più della media delle superfici agricole.



L'atteso ritorno del Consorzio Suvereto e Val di Cornia al Vinitaly

3 Aprile 2023



Giani e Saccardi: "Il vino toscano protagonista al Vinitaly"

3 Aprile 2023

Wine TV



VIGNA E CANTINA storie di aziende di successo

Video



in Evidenza



Per rendere il giusto omaggio ai suoi due gioielli vitivinicoli, "DiVinNosiola: quando il vino si fa santo" propone anche quest'anno un ricco calendario di eventi e iniziative. Tra gli altri, meritano una menzione speciale l'attesissimo *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 perdere le degustazioni a Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino, nel cuore del capoluogo: un'occasione unica per degustare numerose espressioni di Nosiola, scoprendone la grande versatilità, e di Vino Santo, con moltissime annate storiche e bottiglie che possono arrivare anche a 30 anni.

Ad arricchire questa esperienza enogastronomica, turistica e culturale, i *Viaggi* e le *Esperienze di Gusto* proposti dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nel primo caso, pacchetti composti da più giornate, e nel secondo, proposte da vivere in giornata, tra cantine, paesaggi e iniziative della manifestazione. Tutti i dettagli sul portale www.tastetrentino.it, dove i wine lovers saranno aggiornati anche sulle cantine aperte nelle giornate dell'evento

in Evidenza



RossoRubino WineCup 2023, le 13 cantine vincitrici

redazione rosso rubino 7 Marzo 2023

Sono tredici le cantine premiate al termine del contest WineCup 2023 organizzato dalla redazione di RossoRubino.tv in collaborazione con TheWineLinker.it. Il Chianti Classico, la Vernaccia di San Gimignano ed Il Morellino di Scansano sono i tre consorzi di tutela che hanno aderito alla prima edizione del contest.

