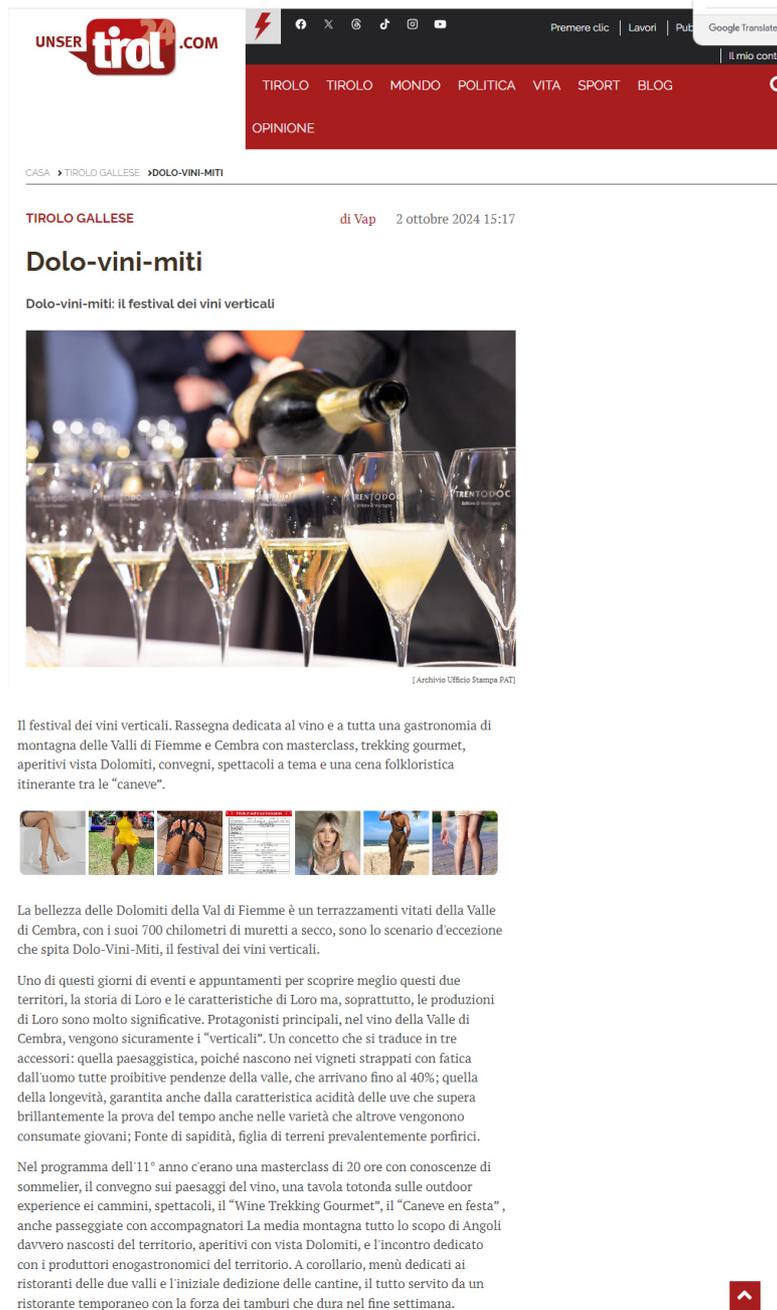


Testata: UnserTirol24.com

Data: 2 ottobre 2024



The screenshot shows the website UnserTirol24.com with a red navigation bar containing links for TIROLO, TIROLO MONDO, POLITICA, VITA, SPORT, BLOG, and OPINIONE. The article is titled "Dolo-vini-miti" and is dated 2 ottobre 2024 15:17. The main image shows a hand pouring wine into several glasses. Below the image is a caption: "[Archivio Ufficio Stampa PAT]". The article text describes the festival, its location in the Dolomites, and the unique "vertical" wine-growing technique. It mentions a masterclass, trekking, aperitifs, and a folkloric dinner. A small gallery of images is visible below the text. At the bottom right, there is a small red square icon with a white arrow pointing up.

UNSER tirol .COM

Premiere clic | Lavori | Put | Google Translate

il mio conto

TIROLO TIROLO MONDO POLITICA VITA SPORT BLOG

OPINIONE

CASA > TIROLO GALLESE > DOLO-VINI-MITI

TIROLO GALLESE di Vap 2 ottobre 2024 15:17

Dolo-vini-miti

Dolo-vini-miti: il festival dei vini verticali



[Archivio Ufficio Stampa PAT]

Il festival dei vini verticali. Rassegna dedicata al vino e a tutta una gastronomia di montagna delle Valli di Fiemme e Cembra con masterclass, trekking gourmet, aperitivi vista Dolomiti, convegni, spettacoli a tema e una cena folkloristica itinerante tra le "caneve".



La bellezza delle Dolomiti della Val di Fiemme è un terrazzamenti vitati della Valle di Cembra, con i suoi 700 chilometri di muretti a secco, sono lo scenario d'eccezione che spita Dolo-Vini-Miti, il festival dei vini verticali.

Uno di questi giorni di eventi e appuntamenti per scoprire meglio questi due territori, la storia di Loro e le caratteristiche di Loro ma, soprattutto, le produzioni di Loro sono molto significative. Protagonisti principali, nel vino della Valle di Cembra, vengono sicuramente i "verticali". Un concetto che si traduce in tre accessori: quella paesaggistica, poiché nascono nei vigneti strappati con fatica dall'uomo tutte proibitive pendenze della valle, che arrivano fino al 40%; quella della longevità, garantita anche dalla caratteristica acidità delle uve che supera brillantemente la prova del tempo anche nelle varietà che altrove vengono consumate giovani; Fonte di sapidità, figlia di terreni prevalentemente porfirici.

Nel programma dell'11° anno c'erano una masterclass di 20 ore con conoscenze di sommelier, il convegno sui paesaggi del vino, una tavola tonda sulle outdoor experience ei cammini, spettacoli, il "Wine Trekking Gourmet", il "Caneve en festa", anche passeggiate con accompagnatori La media montagna tutto lo scopo di Angoli davvero nascosti del territorio, aperitivi con vista Dolomiti, e l'incontro dedicato con i produttori enogastronomici del territorio. A corollario, menù dedicati ai ristoranti delle due valli e l'iniziale dedizione delle cantine, il tutto servito da un ristorante temporaneo con la forza dei tamburi che dura nel fine settimana.