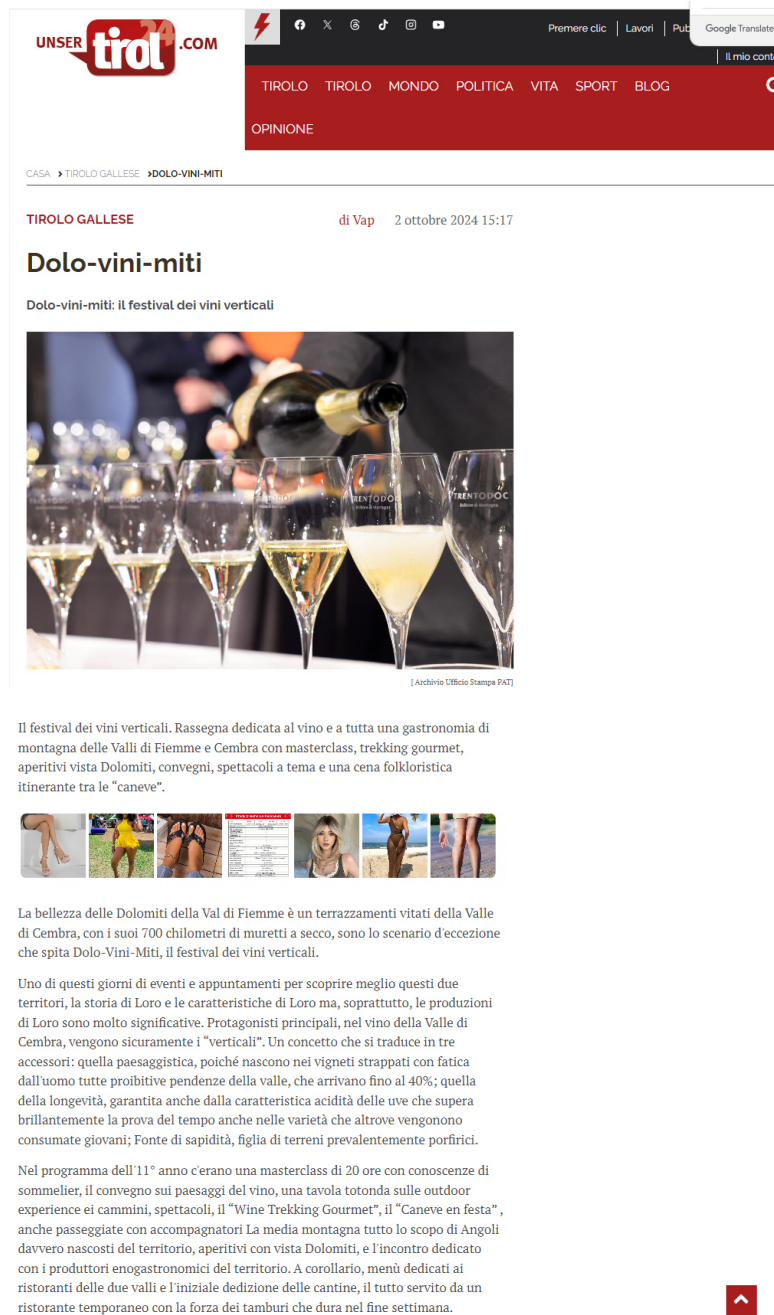


Testata: UnserTirol24.com

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. A small gallery of images is visible below the text, and a red arrow icon is at the bottom right.

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 e i 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.

