



Il pomeriggio prende il via alle 15.30 con la degustazione in collaborazione con la Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole, incentrata sui vini di montagna e il Val di Non fresco formaggio nostrano. Alle 16.30 spazio infine al Teroldego Rotaliano con diverse espressioni di questa varietà rappresentativa della Piana Rotaliana.

La domenica inizia all'insegna dell'imparare divertendosi con il gioco-laboratorio dedicato ai più piccoli "Sulla terra con i sensi" a cura dei Servizi educati del METS - Museo etnografico trentino San Michele, in programma per le ore 9.00. Alle 11.30 è invece tempo di bollicine di montagna con la degustazione in collaborazione con Confagricoltura del Trentino, dedicata alle espressioni di Trentodoc, nelle versioni brut, nature e rosè, in abbinamento ai prodotti ittici ASTRO.



Offri ai tuoi clienti un servizio di ricarica per auto elettriche e inizia a guadagnare

Scopri di più

Contenuto Sponsor

La mattinata si conclude alle 12.30 con l'incontro in collaborazione con i Vignaioli del Vino Santo Trentino per un nuovo tuffo nella Nosiola, confrontando le differenze tra quella della Valle dei Laghi e quella delle Colline Avisiane. Il giro tra i vini testimonial del Trentino termina alle 16.30 con il Marzemino, proposto anche in una inconsueta versione rosè spumantizzata.

Ogni incontro prevede la degustazione di tre calici in accompagnamento - a seconda dei vini - a Vezzena, Lagorai o Caciotta alle erbe di Casearia Monti Trentini ed è proposta a un costo di 5 euro fino a esaurimento posti. Info e prenotazioni scrivendo a [info@stradavinotrentino.com](mailto:info@stradavinotrentino.com) o direttamente presso lo stand.