

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

TRENTO E LE SUE BOLLICINE



AIS MILANO • 28 OTTOBRE 2016

♥ 1 👁 230 ➦ 0



Trento_bollicine

Trento e le sue bollicine



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

Ai piedi delle Dolomiti nascono alcune delle più importanti bollicine d'Italia.

La Denominazione di Origine Controllata Trento, nata nel 1993, è riservata ai soli vini spumanti ottenuti con il metodo della rifermentazione in bottiglia. Prima DOC d'Italia dedicata alla bollicine, prevede le versioni bianco e rosato.

Questa grande avventura nasce ai primi del novecento dal capostipite di casa Ferrari, Giulio Ferrari che da giovane enologo, dopo una serie di viaggi in Francia, ritorna nella sua regione natale e decide di iniziare a produrre vini spumanti intuendone, nei terreni e nel clima, somiglianze con la zona dello Champagne. Dopo i suoi successi, numerosi altri produttori seguono le sue orme iniziando la produzione spumantistica.

Nel 1984 nasce l'Istituto Trento doc che nel 2007 crea il marchio collettivo Trentodoc a cui oggi fanno riferimento ben 45 case spumantistiche dislocate su tutto il territorio provinciale; la produzione, con circa 7 milioni di bottiglie, rappresenta solo l'8% del vino prodotto nei 10.000 ettari di vigneto trentino.

Il territorio, con un'altitudine che varia tra i 200 e gli 800 metri sul livello del mare, è caratterizzato da un clima continentale con significative escursioni termiche tra il giorno e la notte, escursioni che contribuiscono alla formazione del corredo aromatico dei vini.

Vitigni utilizzati, tutti internazionali, sono principalmente lo chardonnay e il pinot nero a cui si associano, anche se in modo marginale, pinot bianco e pinot meunier.

Il metodo di produzione del TrentoDoc, che prevede come per tutti gli spumanti metodo classico la rifermentazione in bottiglia, stabilisce i tempi di permanenza minima sui lieviti: almeno 15 mesi per la versione brut che diventano 24 in caso di millesimato e salgono a 36 mesi per le versioni riserva.

È in vino di grande versatilità negli abbinamenti e ben accompagna sia la cucina del territorio che quella internazionale.

I suoi profumi, caratterizzati da spiccata fragranza e aromaticità, riconducono a note di frutta esotica, albicocca e mela a cui si uniscono piacevoli sentori di fiori gialli come il gelsomino. Completano il bouquet olfattivo note più evolute di vaniglia, nocciole tostate e pane appena sfornato.

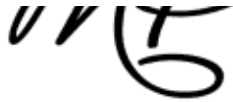
In bocca il gusto è secco e di grande impatto, rotondo e persistente; le bollicine, piacevoli e finissime, completano l'assaggio che si dipana in un piacevole equilibrio tra freschezza e morbidezza.

Per apprezzarne al meglio le caratteristiche si consiglia di servirlo in calici di media ampiezza ad una temperatura compresa tra gli 8 e i 12 °C.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.





TAGS: bollicine origine controllata Trento vini wine

THE AUTHOR

AIS MILANO



*L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965.
Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto
il riconoscimento giuridico dello Stato, Socio Fondatore e Membro della
Worldwide Sommelier Association.*



CERCA

CERCA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



ADV

2 volte Sky Cinema
a **29,90€/mese**
per **12 MESI**

ULTIMI ARTICOLI FOOD & WINE

sky

Scopri di più



- [Ruché di Castagnole Monferrato](#)



- [Cà Turati, eccellenze italiane a tutte le ore](#)



A D V



REDAZIONE

MILANOPLATINUM.COM

Direttore [Alessio Bassani](#)

Vicedirettore [Aldo Minari](#)

REDAZIONE

*Responsabile **Viaggi e Food&Wine**:* [Chiara Carolei](#)

chiara.carolei@milanoplatinum.com

[Nicolò Raffaelli](#) - [Daria Scienza](#) -

[Anna Preianò](#) - [Elvira Scarnati](#) - [Annalisa Pomilio](#) - [Marta Barberis](#) - [Paola Maria Zaccaria](#) - [Paola Parri](#) - [Giovanna Cataldo](#) - [Pamela Paci](#) - [Valeria De March](#) - [Claudia Scienza](#)

COLLABORAZIONI

[AIS Milano](#) - [Con un viaggio nella testa](#) - [Ewa Figaszewska Photography](#) - [Expo 2015 Milano: io ci sono stato, e tu?](#) - [Finestre su Arte, Cinema e Musica](#) - [Milano da Vedere](#) - [Milano Panoramica](#) - [Milano Segreta](#) - [Milano Sparita e da Ricordare](#) - [MouMou Photography](#) - [NoiNonni](#) - [Pianosolo](#) - [Storica National Geographic](#) - [Studio Legale Rutigliano Trasatti](#) - [SuperYacht Digest](#) - [Voci antiche: pagine dal mondo classico](#) - [Walter Meregalli Fotografia](#)

CONTATTI

Pubblicità

[Paola Elena Casella](#)

paola.casella@alfaomegaadvertising.com

Contatti

info@milanoplatinum.com

Editore [Lesteia s.r.l.](#)

© 2012-2016 Lesteia s.r.l.

Tutti i diritti sono riservati

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)

© 2012-2016 LESTEIA S.R.L. - VIA COPERNICO, 38 - 20125 MILANO - P.IVA/CF 06149200963 - REG. N°407 DEL 23-10-2012 PRESSO IL
TRIBUNALE DI MILANO