WINE CHRISTMAS EXPERIENCE

6-7-8 dicembre
Distilleria Francesco Poli,
S. Massenza (Tn)

Alla Distilleria Francesco Poli di S. Massenza un percorso suggestivo per conoscere i luoghi di produzione della Grappa e del Vino. Visiterete la distilleria per vedere gli alambicchi di rame in funzione, carichi con la vinaccia per la produzione della grappa, visiterete la barricaia con le botti in legno per l'invecchiamento sia del vino che della grappa e l'arelaia, locale destinato all'appassimento dell'uva nosiola che, pigiata la settimana santa, darà vita al Vino Santo Trentino. Potrete degustare sia le grappe che i vini accompagnati da prodotti tipici locali e anche pranzare o cenare con la tradizionale Gulashsuppe o il tipico Tortel di Patate insieme ad un tagliere di salumi e formaggi accompagnato da un calice di vino.

Durante il pranzo partecipiamo all'estrazione di alcune bottiglie di Reboro, il famoso vino Rosso del nostro territorio per un Natale ricco di gusto.

la storia di Santa Massenza e dei suoi grappaioli ha qualcosa di unico nel panorama della distillazione italiana. La storia ci racconta che il borgo era proprietà e fondo agricolo dei principi-vescovi di Trento, e che i suoi contadini erano incaricati della cura dei due alambicchi siti nel palazzo vescovile, dimora estiva dei prelati. Quindi queste famiglie. Decaduto il potere vescovile con l'arrivo di Napoleone (1801), ed insieme il suo monopolio sulla distillazione, si ha notizia nel villaggio delle prime distillerie private dalla metà del 1800, giunte poi fino al numero di tredici tra le due Guerre: in pratica una ogni dieci abitanti. Oggidì ne rimangono cinque, rette da altrettante famiglie, che portano lo stesso nome, Poli, tutte imparentate tra loro. Arte dinastica quindi, e arte di tutto il borgo, che fa della viticoltura il perno della sua economia.

Distilleria FRANCESCO S.MASSENZA

GARDA TRENTINO

Bio Distretto Valle dei Laghi

WINE CHRISTMAS EXPERIENCE

6-7-8 dicembre
Cantina F.lli Pisoni
Pergolese, Valle dei Laghi (Tn)

Nel cuore della Valle dei Laghi, tra il Lago di Garda e le Dolomiti di Brenta, la Cantina Pisoni ti accoglie per un'esperienza che fonde territorio, tradizione e passione per il vino. Una storia di famiglia che affonda le sue radici nella viticoltura biologica e biodinamica, raccontata tra botti, vigneti e calici. Un'occasione unica per scoprire la cultura del vino del Trentino, dove ogni sorso parla di identità e di territorio. Un grande viaggio, da vivere in cantina.
La visita inizia tra botti, aromi e storie, guidati da chi vive e respira la cantina ogni giorno. Al termine della visita ci aspetta una degustazione di Vino Santo, presidio Slow Food.
Il Vino Santo non è solo un vino dolce, è un vino corroborante, una medicina per il corpo e per lo spirito. È un vino da meditazione che dura negli anni, prima di vendere una bottiglia, ha bisogno di maturare per dieci anni nelle botti.

Durante il pranzo partecipiamo all'estrazione di alcune bottiglie di Reboro, il famoso vino Rosso del nostro territorio per un Natale ricco di gusto.

CANTINA PISONI vignaioli dal 1852

GARDA TRENTINO

Bio Distretto Valle dei Laghi