



Esperienza Enogastronomica

www.insolitipercorsi.it

Perlage Trentino!

... alla scoperta del metodo classico

dal 24/09 al 26/09, dal 01/10 al 03/10

dal 08/10 al 10/10, dal 15/10 al 17/10

Quota di partecipazione:

€ 185 a persona in camera doppia

Supplemento singola € 30



Un fine settimana da dedicare a voi stessi, per abbandonarsi ai piaceri del palato tra i vigneti adagiati sulle colline che circondano Trento, città che abbina al fascino della sua storia l'appeal dei suoi sapori. Il Trentino, ricco di prodotti gastronomici ed enologici di grande qualità, ha saputo valorizzare come pochi altri le peculiarità climatiche e morfologiche del proprio territorio che si riflettono nel bouquet di aromi e sapori che caratterizzano i vini di questa terra. Sotto la guida esperta degli enologi, avrete la possibilità di toccare con mano alcune fasi del processo di lavorazione artigianale del **TRENTODOC**, lo spumante metodo classico prodotto con uve Chardonnay e Pinot Nero, fiore all'occhiello della produzione vitivinicola trentina. Le aziende agricole che vi ospiteranno in quest'esperienza gustativa saranno a vostra disposizione per raccontarvi, con passione e competenza, la storia di questo prodotto e per farvi vivere in prima persona alcune fasi della sua preparazione. Una giornata interamente dedicata al

vino che vi vedrà protagonisti della attività della cantina perché conoscere ciò che sta a monte di ciò che gustate rende tutto più affascinante!

Abbandonatevi al gusto!

Nel dettaglio, il **programma del weekend** prevede:

VENERDÌ

in serata	Arrivo presso l'Agritur Ponte Alto, a Trento
dalle ore 19	Welcome drink con le <i>bollicine</i> del Trentino
a seguire	Cena menù degustazione con ricette della tradizione trentina rivisitate dallo chef in chiave moderna, abbinare ai vini del territorio

SABATO

Per Bacco!

mattinata I segreti della cantina	Visita esperienziale della cantina Az. Agr. Maso Martis, produttore d'eccellenza di TRENTODOC. Accompagnati dall'enologo si avrà la possibilità di scoprire <i>i segreti della cantina</i> e della lavorazione del metodo classico, vivendo un vero e proprio "dietro le quinte" del processo di preparazione del vino. Al termine della mattinata un'esperienza davvero unica: prove di remuage, per toccare con mano le fasi cruciali di preparazione di uno spumante d'eccellenza. Un'esperienza enologica non è tale senza l'incontro tra il palato e i gli aromi del vino. L'enologo della cantina – il vero artigiano dell'uva - vi condurrà in una "degustazione ragionata" dei prodotti vitivinicoli dell'azienda.
pranzo	"Finger Food" , ovvero primizie gastronomiche del territorio trentino in punta di dito! Un momento conviviale per scoprire alcune delle primizie gastronomiche del Trentino - in particolare salumi e formaggi - a cura della rinomata Salumeria Mattei .
pomeriggio Storia e viticoltura	Tra la campagna e il forte di Maso Cantanghel, un luogo denso di storia, oggi teatro della lavorazione di un vino pregiato. Come nasce lo spumante metodo classico? Dalla materia prima al prodotto finito, un viaggio di molti mesi raccontato in un luogo ricco di storie. Dalla vendemmia alla maturazione sulle fecce, fino alla sboccatura e al prodotto finito sarete testimoni del lungo viaggio che porta l'uva a dar vita allo spumante. Degustazione dello spumante in "punta natur" e del TRENTODOC finito.
serata	Lo staff di Antipodi e della Strada del Vino e dei Sapori è a vostra disposizione per suggerirvi il luogo più adeguato per trascorrere una serata in sintonia con il vostro mood.

DOMENICA

Arte e vino

mattinata	Dopo una giornata intensa e ricca di suggestioni, lasciamo a voi la scelta se proseguire nella scoperta dei sapori trentini, o se concedervi una pausa artistica, visitando, ad esempio, il Castello di Pergine Valsugana, con la sua Mostra di Arte Contemporanea.
a seguire	Visita alla manifestazione Autunno Trentino, vetrina del gusto e del territorio, nel centro storico del capoluogo. Rientro.

La quota comprende:

- ✓ Soggiorno (**2 notti**) presso l'Agritur Ponte Alto con trattamento di pernottamento e prima colazione.
- ✓ Welcome drink
- ✓ **Cena degustazione** presso l'Agritur Ponte Alto
- ✓ Visita "I segreti della Cantina" presso Maso Martis, con attività esperienziali e degustazione guidata
- ✓ Pranzo degustazione presso la cantina Maso Martis
- ✓ Visita "Storia e viticoltura" presso Maso Cantanghel, con attività esperienziali e degustazione guidata

La quota non comprende:

- ✓ Viaggio e trasferimento
- ✓ Quanto non specificato in "la quota comprende"

Per info e prenotazioni:

Elvy Tours S.a.s.

+39 010 666686 | +39 346 1221688

fabio@elvytours.com

Antipodi Tourism

+39 349 4101163 | +39 346 1221688

info@antipoditourism.com