



CAMERA  
DI COMMERCIO  
INDUSTRIA  
ARTIGIANATO  
E AGRICOLTURA  
DI TRENTO

*Pronti all'impresa*



Palazzo Roccabruna

## COMUNICATO STAMPA

DEGUSTAZIONE ESCLUSIVA

### **SAN LEONARDO: TRE ANNATE FUORI COMMERCIO**

VENERDÌ 9 OTTOBRE DALLE 17.00 ALLE 22.00 TRE ANNATE DI SAN LEONARDO PROVENIENTI DALLA CANTINA STORICA DI PALAZZO ROCCABRUNA. SABATO 10 OTTOBRE DALLE 19.00 ALLE 22.00 SARÀ OSPITE L'AGRITUR "LA TRISA" (GIUSTINO) PER UN MENÙ DEDICATO AI SAPORI DELLA VAL RENDENA

Negli anni Sessanta la viticoltura trentina cominciava ad affrancarsi dalle antiche pratiche colturali e i vignaioli cominciavano a guardarsi intorno, a fare confronti, ad assaggiare i vini d'Oltralpe, a viaggiare.

Fu allora che gli enologi dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige e della cantina Bossi Fedrigotti intuirono la possibilità di schiudere nuove prospettive agli orizzonti ancora angusti del vino locale.

Nacquero così, per la prima volta in Italia, i vini alla maniera di Bordeaux: un taglio di Cabernet e Merlot puro, o mescolato con qualche aggiunta di vitigno locale per dare una più accentuata sfumatura di territorialità. Oggi il San Leonardo, prodotto dalla Tenuta San Leonardo di Avio, è la punta di diamante di questa produzione. Anche se lo stile è quello del "taglio bordolese", l'impronta è marcatamente legata alla cultura dei Campi Sarni dove maturano le uve di Cabernet sauvignon, Cabernet franc e Merlot che conferiscono una straordinaria eleganza al prodotto finale. **Venerdì 9 ottobre dalle 17.00 alle 22.00 l'Enoteca mette in degustazione tre annate di San Leonardo** (2004, 2005, 2007) non più in commercio, provenienti dalla Cantina storica di Palazzo Roccabruna, struttura istituita proprio per dare la possibilità di apprezzare l'evoluzione dei vini trentini negli anni. La degustazione sarà di 5 cl a calice (tre calici 15,00 Euro), fino ad esaurimento bottiglie. I sommelier saranno presenti per dare informazioni.

Sabato 10 ottobre dalle 19.00 alle 22.00 per il ciclo "A tavola con la cucina trentina" **l'agritur "La Trisa" di Giustino** sarà ospite di Palazzo Roccabruna per proporre un menù di territorio dedicato alla Val Rendena. Si comincia con *rotolo di patate trentine di montagna "varietà Cicero" con ripieno di ricotta bio e spinaci selvatici con burro di malga*

Per informazioni:  
Donatella Plotegher  
Servizio Relazioni Esterne  
Camera di Commercio I.A.A.  
Tel. +39 0461 887 269  
e-mail: donatella.plotegher@tn.camcom.it

*spumeggiante e Grana trentino Dop al profumo di salvia; segue Carne salada biologica di razza rendena scottata con fagioli del contadino e tocchetti di polenta con farina di grano "marano" di Storo. Si chiude con coppa allo yogurt bio di razza rendena con composta di mirtillo nostrano. E' gradita la prenotazione telefonando in orario d'ufficio allo 0461/887101*

Palazzo Roccabruna è...

Palazzo Roccabruna è una dimora cinquecentesca situata nel centro storico di Trento, che la Camera di Commercio di Trento ha scelto come "Casa dei prodotti trentini", punto di riferimento per consumatori, enogastronomi e semplici interessati, desiderosi di approfondire la conoscenza dei prodotti tipici del nostro territorio. Il Palazzo, sede fra l'altro dell'Enoteca provinciale del Trentino, ospita nel corso dell'anno eventi e manifestazioni che hanno lo scopo di diffondere una solida cultura di prodotto legata alle tradizioni agroalimentari locali. Nei suoi ambienti opera anche l'Osservatorio delle produzioni trentine, la struttura dell'Ente camerale che studia i settori più rappresentativi dell'agroalimentare e dell'artigianato locale. Per ulteriori informazioni: [www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it).

(P.M.)

Trento, 5 ottobre 2015