

Le Aziende Agricole

- | | |
|---|---|
| ■ ALOIS LAGEDER
Magrè - BZ | ■ GRIGOLLI BRUNO
Mori - TN |
| ■ BELLAVEREDER
Faedo - TN | ■ LA TORDERA
Vidor - TV |
| ■ CANTINE BRIZIARELLI
Bevagna - PG | ■ LAIMBURG
Ora - BZ |
| ■ CANTINE MONFORT
Lavis - TN | ■ MASO SALENGO
Volano - TN |
| ■ CANTINE MOSER
Trento - TN | ■ PFITSCHER
Montagna - BZ |
| ■ CANTINA ROTALIANA
Mezzolombardo TN | ■ PILZER
Faver - TN |
| ■ DONATI MARCO
Mezzocorona - TN | ■ VALLAROM
Avio - TN |
| ■ FALKENSTEIN
Naturno - BZ | ■ VILLA CORNIOLE
Verla di Giovo - TN |
| ■ FORADORI
Mezzolombardo - TN | ■ PRIMI CLASSIFICATI
CONCORSO
INTERNAZIONALE
MÜLLER THURGAU
Cembra - TN |
| ■ FRANZ HAAS
Montagna - BZ | |



Grafica: TIRACREO - Canoni | Fotocredits: Gulliflora, Alessandro Deller

Da Sud: Autostrada A22 Brennero-Modena, uscita Egna-Ora, direzione Cavalese quindi Canazei/Passo Pordoi.

Da Nord: Autostrada A22 Brennero-Modena, uscita Bolzano Nord, direzione Val d'Ega/Passo Costalunga e poi da Vigo di Fassa verso Canazei/Passo Pordoi.

Con la partecipazione di:

- Caseificio Sociale Val di Fassa – Pozza di Fassa
- Martin Speck – Aldino
- Panificio Boninsegna – Canazei
- Pastificio Felicetti – Predazzo
- Vittorio Dariz - Chef di Moena
- Varesco Imballaggi S.n.c – San Lugano



Organizzano

- Società Incremento Turistico Canazei
- Sommelier di Fassa e Fiemme



18 SIMPOSIO TOPWINE 2950

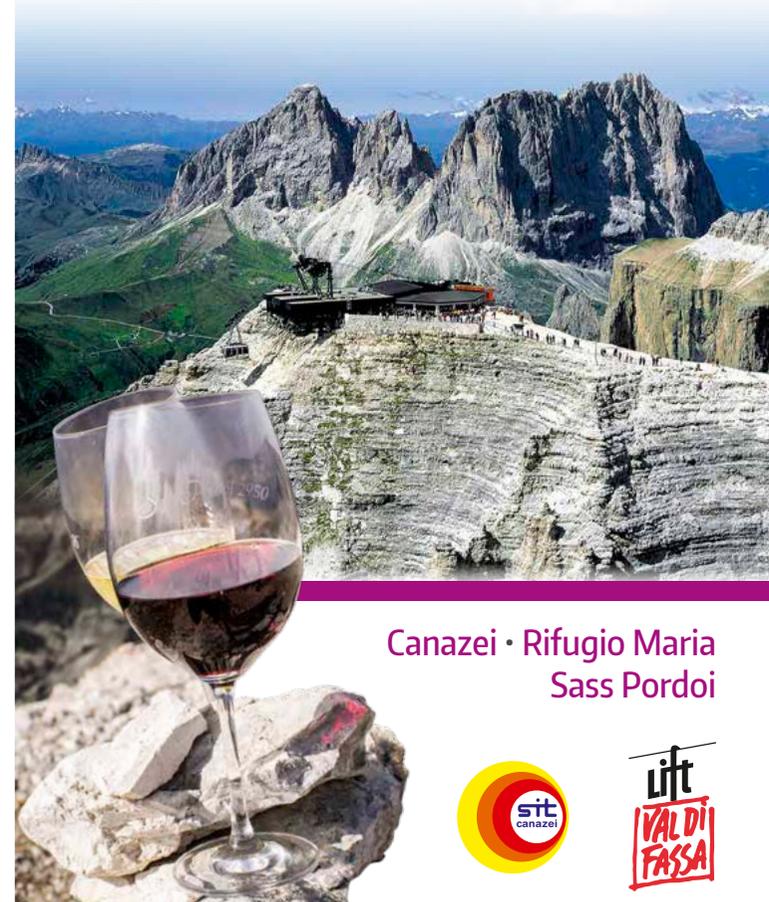
Società Incremento Turistico Canazei S.p.A.
Tel. 0462 608811 • Fax 0462 601507
E-mail: info@canazei.org
www.canazei.org



Rifugio Maria Sass Pordoi tel. 0462 601178

18 SIMPOSIO SABATO 15 OTTOBRE 2016 TOPWINE 2950

La più alta degustazione al mondo di grandi vini del Trentino Alto-Adige, Umbria, Veneto e i primi classificati del concorso internazionale Müller Thurgau



Canazei • Rifugio Maria Sass Pordoi



#pordoiwine | La Terrazza delle Dolomiti | valdifassalift 
www.valdifassalift.it | www.canazei.org

Il **Simposio Top Wine 2950** è la più alta degustazione di vini al mondo ed è una delle più rinomate e conosciute.

L'evento è assolutamente unico nel suo genere e si contraddistingue proprio per la particolarità della location: il **Rifugio Maria** sulla vetta del Sass Pordoi, ad un'altezza di 2950 m, nel cuore delle Dolomiti, proclamate, nel 2009 dall'Unesco, patrimonio naturale dell'umanità.

Giunto alla sua **18^a edizione** questo evento vuole essere ed è un simposio alla scoperta di grandi vini e di prodotti tipici del Trentino Alto Adige. Quest'anno ci saranno come ospiti speciali una cantina dell'Umbria, una del Veneto e per la prima volta i vini primi classificati del concorso internazionale Müller Thurgau, svoltosi a luglio in Val di Cembra. A completamento viene rinnovata la collaborazione con uno chef della Val di Fassa per la preparazione del piatto Top Wine.



La partecipazione al **Top Wine 2950** ha un costo di € 50,00 comprensivo di biglietto funivia andata e ritorno, bicchiere serigrafato e porta bicchiere, degustazione, stuzzichini, gadget e voucher sconto per Piatto Top Wine. Costo escluso andata e ritorno funivia € 33,00. Non è richiesta la prenotazione.



La "**Terrazza delle Dolomiti**" è un luogo dove la maestosità e l'arte della natura si esprimono alla massima potenza mettendo il visitatore davanti allo spettacolo delle Dolomiti viste dall'alto, dai 2950 metri della terrazza del Rifugio Maria. Il Sass Pordoi si raggiunge in pochi minuti con la funivia dal Passo Pordoi. Quest'impianto, costruito per la prima volta nel 1962, è stato uno dei primi del genere nelle Dolomiti e fu realizzato per iniziativa della vulcanica ed intraprendente Maria Piazz, la "Mare del Pordoi" ("madre del Pordoi" in lingua ladina), sorella della leggendaria guida alpina Tita Piazz. Presso la stazione a valle si trova la galleria fotografica della storia del Passo Pordoi.



La Sita spa, proseguendo lo spirito di Maria Piazz, continua nel mantenimento e nel miglioramento della funivia. Lo scorso anno sono state installate due nuove cabine dal design moderno. L'ascesa al Sass Pordoi è ancora più panoramica e spettacolare.



Chef partner

Ricetta
e preparazione
Piatto Top Wine
a cura di **Vittorio Dariz**
Chef di Moena

