

## Le aziende agricole

- |  |  |
|--|--|
| ■ <b>ABBZIA DI NOVACELLA</b><br>Varna (BZ)             | ■ <b>GRIGOLLI BRUNO</b><br>Mori (TN)   |
| ■ <b>ALOIS LAGEDER</b><br>Magrè (BZ)                   | ■ <b>L'ONES</b><br>Panchià (TN)  |
| ■ <b>BELLAVEDER</b><br>Faedo (TN)                      | ■ <b>MAS DEI CHINI</b><br>Martignano (TN)  |
| ■ <b>CANTINA ENDRIZZI</b><br>S. Michele all'Adige (TN) | ■ <b>MASO THALER</b><br>Montagna (BZ)  |
| ■ <b>CASTELFEDER</b><br>Cortina s. S. d. Vino (BZ)     | ■ <b>PACHERHOF</b><br>Novacella / Varna (BZ)   |
| ■ <b>CORVÈE</b><br>Cembra (TN)                         | ■ <b>PFITSCHER</b><br>Montagna (BZ)  |
| ■ <b>DORIGATI</b><br>Mezzocorona (TN)                  | ■ <b>PIO CESARE</b><br>Alba (CN) - Piemonte  |
| ■ <b>FALKENSTEIN</b><br>Naturno (BZ)                   | ■ <b>POJER E SANDRI</b><br>Faedo (TN)  |
| ■ <b>FERRUCCIO CARLOTTO</b><br>Ora (BZ)                | ■ <b>PRIMI CLASSIFICATI</b><br>CONCORSO<br>INTERNAZIONALE MÜLLER<br>THURGAU<br>Cembra (TN) |
| ■ <b>FORADORI</b><br>Mezzolombardo (TN)                | ■ <b>SIMONCELLI</b><br>Rovereto (TN)   |
| ■ <b>FRANZ HAAS</b><br>Montagna (BZ)                   | ■ <b>TERRE DEL LAGORAI</b><br>Borgo Valsugana (TN)   |

## Con la partecipazione di:

- Pastificio Felicetti – Predazzo
- Paolo Donei chef stellato Ristorante Malga Panna – Moena
- Fassa Coop Famiglia Cooperativa Val di Fassa – Sèn Jan di Fassa

## Organizzano

- Società Incremento Turistico Canazei S.p.A.
- Sommelier di Fassa e Fiemme



**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.

## 20 SIMPOSIO TOPWINE 2950



Società Incremento Turistico Canazei S.p.A.  
Tel. 0462 608811 • Fax 0462 601507  
E-mail: info@valdifassalift.it  
[www.valdifassalift.it](http://www.valdifassalift.it)



Rifugio Maria Sass Pordoi tel. 0462 601178

# 20 SIMPOSIO SABATO 13 OTTOBRE 2018 TOPWINE 2950

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



Gefix: TRICERO - Canai Foto: medice: Ref. Banni, Andrea Gosta



Canazei • Rifugio Maria  
Sass Pordoi



#pordoiwine

La Terrazza delle Dolomiti | valdifassalift   
[www.valdifassalift.it](http://www.valdifassalift.it) | topwine\_sasspordoi 



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.

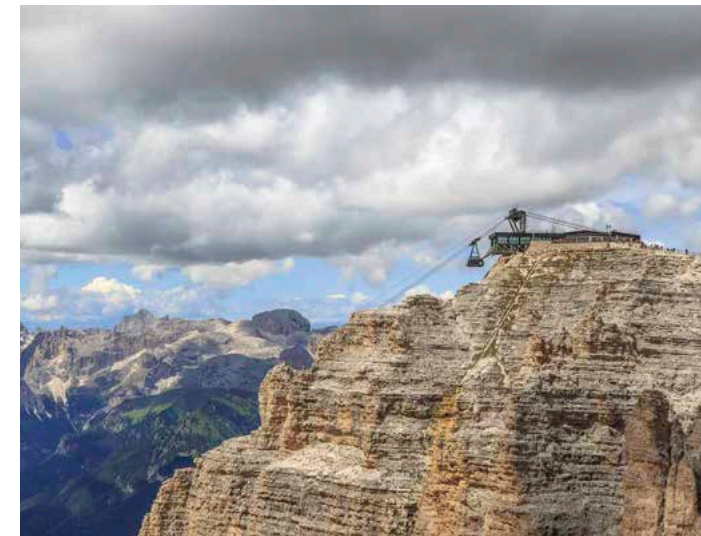
Il Sass Pordoi si raggiunge in pochi minuti con la funivia dal Passo Pordoi.

Quest’impianto entrò in funzione nella primavera del 1963 e fu uno dei primi del genere nelle Dolomiti. Fu realizzato per iniziativa della vulcanica ed intraprendente Maria Piaz “Mare del Pordoi” insieme al figlio Francesco.

Presso la stazione a valle si trova la galleria fotografica della storia del Passo Pordoi.



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 vini, stuzzichini, gadget e voucher sconto per Piatto Top Wine. Costo senza andata e ritorno funivia € 33,00. Non è richiesta la prenotazione.



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 **20<sup>a</sup> 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 del Piemonte e 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.



## *Piatto Top Wine*

*Monograno Felicelli  
ai profumi del bosco*

Ricetta e preparazione a cura  
dello Chef Paolo Donei, stella Michelin dal 1993  
del Ristorante Malga Panna - Moena

