



Dal 05 al 26 novembre 2019 Ogni martedì dalle 20.30 alle 22.30 presso la Sala riunione della Soc.Cooperativa Calmiere

(vicolo Broglio 2 — ang. P.zza San Zeno)

Quattro serate da ... degustare

Scadenza iscrizioni:

25 ottobre 2019

PROGRAMMA DEGLI INCONTRI

Prima lezione

- nozioni di viticoltura
- degustazione vini bianchi
- vinificazione in bianco
- nozioni di abbinamento cibo/vino

Vini in degustazione:

vini vulcanici di diverse regioni italiane a confronto - vini bianchi aromatici - vini bianchi profumati

Seconda lezione

- nozioni di viticoltura
- degustazione vini rossi
- vinificazione in rosso
- nozioni di abbinamento cibo/vino

Vini in degustazione:

vini rossi di diverse regioni italiane a confronto.



Terza lezione

- nozioni di viticoltura
- sistemi di spumantizzazione
- degustazione di spumanti
- nozioni di abbinamento cibo/vino

Vini in degustazione:

prosecco - spumante - champagne di territori diversi **Quarta lezione**

- nozioni di viticoltura
- vini speciali (dolci e fortificati)
- appassimento
- degustazione vini speciali
- abbinamento pasticceria/vino dolce

Vini in degustazione:

i nostri Recioto - i passiti di diverse regioni.

N.B.: I vini in degustazione previsti dal programma potrebbero subire variazioni.

Visita in cantina

Corso base di degustazione e avvicinamento al vino

Lunedì 08 Aprile 2019 00:00 - Ultimo aggiornamento Martedì 09 Aprile 2019 11:58



~~Indirizzo: Via S. Maria della Pace, 106 - 00187 Roma - Italia - Tel: 06 47812000 - Per informazioni: 06 47812000~~
[oppure al numero verde 800 90 90 90](#) (ore ufficio)