



NUOVE DATE!

Dal 27 ottobre al 17 novembre 2020 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:

15 ottobre 2020

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 saranno accompagnati da assaggi di cucina in abbinamento

Visita in cantina



[ospite a tavola](#)