

DEGUSTAZIONI E NOZIONI SUL VINO

Sei incontri guidati a partire dalle ore 20.00

1^ serata

La Vigna e l'uva

I nostri sensi al servizio del vino: Esame visivo

Degustazione di tre campioni rappresentativi: vino bianco, un rosato e rosso giovane d'annata

2^ serata

Dall'uva al vino - principi di vinificazione in bianco rosso rosato

I nostri sensi al servizio del vino Esame olfattivo

Degustazione di tre campioni rappresentativi: vino bianco fresco e giovane - vino bianco aromatico - vino rosso media maturazione (2 anni circa)

3^ serata

Affinamento e maturazione

Esame gustativo

Difetti del vino

Degustazione di tre campioni rappresentativi: un bianco fresco - vino bianco maturo - rosso maturo

4^ serata

La spumantizzazione: metodo charmat - metodo classico

I vini dolci ed i passiti nelle varie tipologie

Degustazione di uno spumante charmat - un metodo classico - un vino passito fuori regione

5^ serata

Conservare e servire il vino... -

Principi di servizio (apertura di una bottiglia-decantazione-temperature di servizio, sequenza dei vini a tavola)

I bicchieri (tipologie e loro utilizzo)

La cantina (nozioni generali sulla conservazione del vino)

Degustazione di due campioni rappresentativi: bianco importante e rosso importante fuori regione

6^ serata

Il vino accompagna il cibo

Abbinamento cibo - vino: principi generali.

Assaggio didattico di pane, burro, olio, salume, formaggio ed eventualmente due piatti caldi.

Abbinamento con tre vini in funzione dei piatti

Per informazioni e prenotazioni chiamare: 071 206773 - 339 2413416

N.B.: le tipologie di vino indicate per ogni serata potranno variare in funzione delle varie lezioni.

Per motivi didattici, non   consentita la partecipazione a singole serate