



CORSO
amatoriale

WINE 2.0

Avvicinamento al vino in cantina

DURATA: 12 ore

CALENDARIO e ORARIO:

Il giovedì sera dalle 19:00 alle 22:00 - partenza a Giugno 2022
4 lezioni di approfondimento (durata circa 3h)

SEDE DI SVOLGIMENTO:

Cantina Gianni Doglia, a Castagnole delle Lanze (AT)

DESTINATARI E PREREQUISITI:

chiunque voglia esplorare il mondo del vino

CERTIFICAZIONE FINALE:

attestato di frequenza

GRUPPO CLASSE:

n° minimo 8

COSTO:

€. 160,00 iva esente - Per chi ha già frequentato altri corsi Apro è scontato a 150€

ARGOMENTI:

1° serata - 9 giugno

L'uva - Il mosto - Le fermentazioni alcolica e malolattica
Fermentazione in rosso bianco e macerazione carbonica

2° serata - 23 giugno

Le annate difficili - Simulazione di problematiche vendemmiali e di cantina, analisi delle risoluzioni.
Il ruolo dell'enologo.

3° serata - 30 giugno

Colore profumo gusto del vino - Introduzione all'analisi sensoriale - I difetti e le malattie del vino.

4° serata - 7 luglio

Le spumantizzazioni charmat e champenoise - I passiti - I vini nel mondo.

DOCENTE:

Luca Caramellino, enologo libero professionista. Al suo attivo oltre 30 volte tre bicchieri del gambero rosso e i più prestigiosi premi internazionali della stampa enologica Collabora con diverse realtà vitivinicole di alto livello su tutto il territorio italiano ed in nord Africa.

Con la collaborazione di **Ilenia Colucci** LoveLanghe Tour - Winemorettime.



apro»

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

Sede di CANELLI Via dei Prati 16 - 14053 Canelli (AT) - store.aproformazione.it
telefono 0141 83.22.76 - whatsapp 329.437.6574 - so.canelli@aproformazione.it

