



CORSO
amatoriale

WINE TASTING

Degustazione vini in cantina

DURATA: 20 ore

CALENDARIO e ORARIO:

il giovedì sera dalle 19:30 alle 22:00

Inizio: 26 gennaio - Fine: 16 marzo 2023

8 lezioni di approfondimento (durata circa 2,5 ore)

SEDE DI SVOLGIMENTO:

Presso le cantine del territorio

DESTINATARI E PREREQUISITI:

chiunque voglia esplorare il mondo del vino

CERTIFICAZIONE FINALE:

attestato di frequenza

GRUPPO CLASSE:

n° minimo 8

COSTO:

€. 250,00 (8 serate) iva inclusa

Corso acquistabile a serate

1 serata a scelta 45€ (iva compresa)

4 serate a scelta 150€ (iva compresa)

Rivolgetevi ai nostri uffici per la prenotazione e il calendario delle singole serate.



APPROFONDIMENTO:

Cos'è il vino e come apprezzarlo; Introduzione al territorio dal punto di vista geologico e vitivinicolo; Analisi dei principali vitigni autoctoni piemontesi ed internazionali; Lieviti e tipologie di fermentazione

SCOPERTA:

Visita di 8 cantine del territorio; Contatto diretto con i produttori; Le principali denominazioni del territorio; Tecniche di vinificazione ed invecchiamento e spumantizzazione; Vini passiti e vendemmie tardive

DEGUSTAZIONE:

Degustazione di vini alla cieca; Introduzione all'analisi sensoriale; Degustazione di vini in analisi comparata; Tecniche di abbinamento cibo-vino; Compilazione della scheda di analisi sensoriale

DOCENTE:

Ilenia Colucci, Sommelier Professionista, racconta da anni i vini del nostro territorio col suo progetto WineMoreTime

store.aproformazione.it



PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

Sede di ALBA, str. Castelgherlone 2/A - 12051 Alba (CN)

telefono 0173.28.49.22 - whatsapp 329.439.8227 - informa@aproformazione.it

Sede di CANELLI, Via dei Prati, 16, 14053 Canelli (AT)

telefono 0141.83.22.76 - whatsapp 329.437.6574 - so.canelli@aproformazione.it

apro»

#BEDIFFERENT

