Corso di degustazione

conoscere e descrivere il vino in 4 lezioni

QUANDO?

venerdì 2 marzo 2018
venerdì 9 marzo 2018
venerdì 16 marzo 2018
venerdì 23 marzo 2018
dalle 20:00 alle 22:00

QUANTO?

Per tutte e quattro le serate (vini inclusi) CHF 220.-

COME ISCRIVERMI?

E-mail: info@vinoidea.ch
Telefono: 078 7150088
Massimo 12 partecipanti

Prima lezione TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE
Esame visivo
Esame olfattivo
Degustazione di 3 vini e discussione sui vitigni e la provenienza geografica.

Seconda lezione TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE
Esame gustativo
Considerazioni finali
Degustazione di 4 vini e discussione sui vitigni e la provenienza geografica.

Terza lezione DALL'UVA AL VINO
Componenti del mosto, la fermentazione, vinificazione in bianco e in rosso
Degustazione di 4 vini e discussione sui vitigni e la provenienza geografica.

Quarta lezione ETICHETTE E VINI TICINESI
Saper leggere un'etichetta, i vini ticinesi.
Degustazione di 4 vini e discussione sui vitigni e la provenienza geografica.

DOVE?

Hotel Cereda
Via Locarno 10
6514 Sementina

Docente:

Patrizio Baglioni
Sommelier Professionista ASSP
Miglior sommelier federale 2017

vinoidea.ch

HOTEL CEREDA ALBERGO RISTORANTE BAR