



“Il peduncolo.it”, presenta:

- **“Sorso di sera”, corso di avvicinamento al mondo del vino.**

Il corso prevede cinque incontri della durata di circa due ore ciascuno, ed una cena degustazione finale. Gli incontri si terranno una volta alla settimana, il lunedì od il mercoledì, con inizio alle ore 20,00.

Alla fine del corso è previsto il rilascio di un attestato di partecipazione.

Programma

Primo incontro

- Introduzione al corso
- Cenni di Viticoltura ed Enologia
- Vinificazione in rosso
- Il bicchiere giusto
- Introduzione all’analisi sensoriale (esame visivo)
 - Scala cromatica e linguaggio del vino
- **Degustazione di tre vini rossi:**
 - vino rosso nord Italia
 - vino rosso centro Italia
 - vino rosso sud Italia

Secondo incontro

- Classificazione dei vini italiani e lettura dell’etichetta
- Vinificazione in bianco
- Vinificazione in rosato
- Introduzione all’analisi sensoriale (esame olfattivo)
- **Degustazione di tre vini (2 bianchi ed 1 rosato):**
 - vino bianco nord Italia
 - vino bianco sud Italia
 - vino rosato sud Italia

Terzo incontro

- Enografia nazionale
 - Nord Italia
- Spumantizzazione
- Introduzione all’analisi sensoriale (esame gustativo)
- **Degustazione di tre vini spumanti:**
 - Prosecco di Valdobbiadene
 - Falangina o Asprinio spumante
 - Franciacorta



Quarto incontro

- Enografia nazionale
 - Centro Italia
- Vini dolci, passiti e liquorosi
- Introduzione all'abbinamento cibo-vino
 - Abbinamento per analogia
- **Degustazione di tre vini dolci/passiti:**
 - vino dolce/passito nord italia
 - vino dolce/passito sud italia
 - vino liquoroso

Quinto incontro

- Enografia nazionale
 - Sud Italia
- Abbinamento cibo-vino
 - Abbinamento per contrasto
- **Degustazione di tre proposte di abbinamento cibo-vino:**
 - salame con vino bianco
 - formaggio con vino rosso
 - pasticceria secca con vino passito

Sesto incontro

- Cena degustazione

Quota di partecipazione € 120,00

Per informazioni e prenotazioni:

- info@ilpeduncolo.it