

Corso Base di Avvicinamento al vino

A partire da **Lunedì 9 Aprile 2018**

Il ciclo di sei incontri avrà cadenza settimanale ogni lunedì

Costo totale **190€**

Il corso sarà tenuto da un degustatore professionista.

Ogni lezione avrà una durata di due ore e mezza circa a partire dalle ore **21.10** e comprende la degustazione di almeno 5 vini.

Durante i 6 incontri verranno trattati i seguenti temi: storia della vite e del vino, cenni sulla viticoltura, principi e tecniche della degustazione, tecniche di vinificazione, affinamento e conservazione del vino.

Gli incontri si svolgeranno presso

Rossorubino enoteca | enotavola

via Madama Cristina 21, Torino

+39 011 6502183 | info@rossorubino.net

DETTAGLI PROGRAMMA

Data	Contenuto corso
Lun. 9/4	Vini Bianchi da vitigni autoctoni italiani
Lun. 16/4	Vini Bianchi da vitigni internazionali
Lun. 23/4	Vini Rossi di medio corpo da vitigni autoctoni italiani
Lun. 7/5	Vini Rossi da vitigni internazionali
Lun. 14/5	Vini Rossi da invecchiamento da vitigni autoctoni italiani
Lun. 21/5	Vini da Dessert e Bollicine

5 vini in degustazione ogni INCONTRO

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Causa passate defezioni dell'ultimo minuto si richiede il saldo anticipato del corso.