

CORSO TEMATICO: CHAMPAGNE E BOLLE

A partire da **Lunedì 5 Marzo**

Il ciclo di quattro incontri avrà cadenza settimanale ogni lunedì

Costo totale **180€**

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 4 incontri verranno trattati i seguenti temi: la spumantizzazione, gli Champagne in purezza, Tradition e Millesimati, Rosè e Demi-sec.

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. 5/03	Vini Bianchi da vitigni autoctoni italiani
Lun. 12/03	Vini Bianchi da vitigni internazionali
Lun. 19/03	Vini Rossi di medio corpo da vitigni autoctoni italiani
Lun. 23/03	Vini Rossi da vitigni internazionali

5 vini in degustazione ogni INCONTRO

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

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