

Corso base di avvicinamento al vino

Da lunedì **8 maggio 2023 ore 21.10**

Ogni lezione ha una durata di circa due ore e mezza e comprende la degustazione di cinque vini.

Durante i sei 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.

Sede degli incontri:

Enoteca Rossorubino

Via Madama Cristina, 21 - Torino

Quota di partecipazione: **195€**

Modalità di pagamento: bonifico / acquisto sullo Shop online / saldo in Enoteca

Prenotazione obbligatoria

+39 011 6502183 | info@rossorubino.net

Programma del corso:

- Lunedì 8 maggio: Vini bianchi da vitigni autoctoni italiani
- Lunedì 15 maggio: Vini bianchi da vitigni internazionali
- Lunedì 22 maggio: Vini rossi di medio corpo da vitigni autoctoni italiani
- Lunedì 29 maggio: Vini rossi da vitigni internazionali
- Lunedì 5 giugno: Vini rossi da invecchiamento da vitigni autoctoni italiani
- Lunedì 12 giugno: Vini da dessert e bollicine