VINANDO E TRATTORIA 18|28

VI INVITANO AL

CORSO DEGUSTAZIONE VINO

TUTTO CIÒ CHE POTETE SAPERE PER GUSTARE A FONDO UN BUON CALICE DI VINO (….DIVERTENDOSI)

DA LUNEDÌ 23 GENNAIO 2017

23, 30 GENNAIO E 6, 13, 20 FEBBRAIO

ORE 20.30 – 22.30

PROGRAMMA

1. LA DEGUSTAZIONE VISTA - lunedì 23/1/2017

Tecniche e regole di degustazione. La parte visiva, alleniamo i nostri sensi.

2. LA DEGUSTAZIONE OLFATTO - lunedì 30/1/2017

La degustazione e la parte olfattiva. L'origine dei profumi, come riconoscerli.

3. LA DEGUSTAZIONE GUSTO - lunedì 06/2/2017

La degustazione e la parte gustativa. La legislazione e l'etichetta per il vino.

4. LA VINIFICAZIONE E L'EVOLUZIONE - lunedì 13/2/2017

La lavorazione del vino, dall'acino alla botte.

5. I VINI SPECIALI - lunedì 20/2/2017

I vini speciali. Gli spumanti e i vini dolci. I processi di lavorazione. Gli aromi nei vini speciali.

Ogni incontro di circa 2 ore comprende la parte teorica e la degustazione a tema di almeno 4 vini

COSTO 175,00 euro

Promozione con **SCONTO "10+1 anni vinando": 175,00 euro**

(corsi personalizzati per gruppi di almeno 4 persone - contattateci)

Il costo è comprensivo di materiale didattico, utile gadget Vinando
Diploma corso di degustazione VINANDO

Posti limitati in sala riservata.

Sede: **ristorante TRATTORIA 18/28** - Via L. Muratori, f.c. 26 - Milano
(MM Porta Romana) Tel. 02-55180260

Info e iscrizioni:
VINANDO Srl
tel. 02-39844074 - mob. 328-2318363 - info@vinando.com - www.vinando.com

Prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento dei posti. Il corso si terrà al raggiungimento minimo di partecipanti.