WINE TASTER
Le Basi del Vino

ACADEMY
INNOVATION CENTER

Il corso di **Wine Taster: La Basi del vino** è adatto agli appassionati del mondo del vino o esercenti quali Baristi/Bartender che intendono completare il proprio profilo professionale con una base concreta sull'**Enologia e Vitivoltura**. Formazione completa a fianco di Enologi Campioni.

FREQUENZA		
Online	5 giorni Online (10:00 – 18:00)	

CARATTERISTICHE	Classe a numero chiuso (Min 3 persone)
EXTRA	Percorso svolto da un Dottore in Viticoltura ed Enologia.
REQUISITI	---
DURATA	40 ore
MATERIALI	Kit da Degustazione incluso
RICONOSCIMENTI	• Wine Taster: Le basi del Vino (Valido a livello Internazionale)

PROGRAMMA

- Le basi chimiche del vino
- Suolo-Clima-Vigneron, Il Triangolo del Terroir
- Pratiche in vigna e in cantina
- Le uve del vino
- La vinificazione in rosso
- La vinificazione in bianco e in rosato
- Le vinificazioni speciali
- Il Sommelier e Wine Taster
- Vermouth e Grappe
- Conservazione e Servizio del Vino
- Carta dei Vini

LISTINO	**SCONTO**			
~~€ 1260,00~~	€ 1000,00			

ENOLOGIA