



4 Serate di Avvicinamento al Mondo del Vino

7 . 14 . 21 . 29 ■ Marzo 2017 ■ ore 20:30

L'Associazione Italiana Sommelier delegazione di Modena in collaborazione con la Zucca Felice, organizza 4 serate di conoscenza e degustazione del vino

7 Marzo

La Vigna: il terroir, il ciclo produttivo della vite, i vitigni
Il Grappolo: la vendemmia, il mosto
Tecnica della Degustazione, Analisi sensoriale: il colore del vino
Degustazione di tre vini del nostro territorio

14 Marzo

Il Mosto diventa vino: la fermentazione alcolica
I Vini bianchi
Gli Spumanti
Tecnica della Degustazione, Analisi sensoriale: il profumo del vino
Degustazione di tre vini: bianco fermo, spumante metodo Charmat, spumante metodo Champenoise

21 Marzo

I vini rossi e rosati
L'affinamento in botte
Tecnica della degustazione: il sapore del vino
Degustazione di tre vini: vino rosato, vino rosso giovane, vino rosso con affinamento in botte

29 Marzo

I Vini da vendemmia tardiva
I Vini passiti
L'abbinamento cibo-vino
Mescita e servizio del vino
Degustazione di tre vini: passito da uve sovrature, passito da uve bianche, passito da uve rosse
Abbinamento con dessert, formaggio stagionato ed erborinato con i vini passiti

Iscrizione entro: 1 marzo 2017

Per l'iscrizione: contattare Fabrizio Sola - 0536 304 175

Il corso partirà al raggiungimento del numero minimo di 15 partecipanti

Costo delle quattro serate: € 100,00 - € 40,00 a titolo di caparra

Per gli associati Lapam Confartigianato è previsto uno **sconto del 10%**



Associazione Italiana Sommelier
AIS Modena



presso il Ristorante
La Zucca Felice

Via Giardini Sud 247 - Piantacroce di Pavullo



Modena - Reggio Emilia

Info

Fabrizio Sola
Telefono: 0536 304 175

www.lapam.eu

☎ 059 893 111

