



DE-GUSTA Vino – Corso di degustazione

Programma

Le lezioni saranno suddivise in argomenti:

Prima lezione "12 giugno" - Storia del vino e viticoltura.

Seconda lezione "19 giugno" - Le fasi della degustazione: vista, olfatto, gusto.

Terza lezione "26 giugno" - La tendenza (che influenza la produzione e la significazione: i processi - ioc. i ci).

Quarta lezione "03 luglio" - La geografia dei vini italiani e vini italiani.

Quinta lezione "10 luglio" - Appendice (enologia).

Le lezioni avranno inizio alle ore 21:00 / per la durata di circa 1 h e 30. La sede del corso è in Via del Broletto 15 zona : 300 Firenze centro / presso Associazione Internazionale 13 dicembre. e.

Al termine del corso verrà / fornita una dispensa in un'azienda agricola del territorio da concordare con i / partecipanti.

Lista dei vini in degustazione:

1ª lezione- 4 rosecco di - enologia.

2ª lezione & Vini rossi: - ar- era C. italiana = ero d'A2ola.

3ª lezione & Vini rossi: - on-e/alciano - on-alciano = e - iolo.

4ª lezione & Vini - ianc. i: Vernaccia * o a 2 e Ver (enologia).

5ª lezione - Vini - ianc. i: e, 3 r- ra (iner Falang. ina? Vini rossi: Val/olicella.

Ad ogni / partecipante verranno fornite dis/ense di a//rofondi (enologia s3l + e (a del vino e +3+o l'occorrenza necessario /er /ar+eci/are alla degustazione "-icc. ieri + o 2 aglioli ac@3a6 /ane#.

Al termine delle lezioni verrà / rilasciato un attestato di /ar+eci/azione al corso.