



Corso di avvicinamento al vino

- **Lezione 1**

Introduzione

Brevi cenni sulla Storia e origine del vino e della vite

Falsi miti da sfatare

Analisi organolettica (esame visivo, olfattivo e gustativo)

- **Lezione 2**

Vinificazione in bianco

Malattie, difetti e alterazioni del vino

- **Lezione 3**

Vinificazione in rosso

Tipi e dimensioni delle bottiglie

Temperature di Servizio

- **Lezione 4**

Abbinamento cibo-vino

Agricoltura Bio, Biodinamica e Naturale

Come scegliere il vino in enoteca e al ristorante

Costo totale Euro 150 a persona incluso vini e materiale.

In ogni lezione verranno degustati tre vini.

La quarta lezione si terrà nella cantina del ristorante con abbinamento dei vini a salumi e formaggi di qualità.

Ogni giovedì 7,14,21 e 28 novembre dalle 19:00 alle 21:00

Quintessenza – Via Sabotino, 13 Prati - Roma



Per info e prenotazioni:

info@uwish.it

Francesca +39 338 7603502

Pilar +39 349 0529647

