

Appuntamenti Primo Piano

Vino, corso di degustazione avanzato (II livello) a Palermo

di: Redazione

8 febbraio 2018



Manca poco all'inizio del corso di degustazione avanzato (II livello) di **Enoteca Picone** e **WineinSicily.com**. **Vera Bonanno** e **Francesco Pensovecchio** vi guideranno in un percorso di degustazione alla cieca affrontando nello specifico 4 diverse categorie di vino, con un occhio alla viticoltura mitteleuropea. Gli incontri si svilupperanno in 4 serate a partire dal **26 febbraio 2018**:

(Nota: un primo livello, "base", è in programmazione a **Cefalù**, cinque lezioni a partire da 7 marzo; un altro corso è previsto a **Palermo** tra aprile e maggio)



vini in degustazione durante uno degli ultimi corsi (7 febbraio 2018)

Prima Lezione, 26 febbraio, ore 19:30

Gli Champagne

Approfondimento su zone, vinificazione e tipologie differenti di champagne

Seconda Lezione, 27 febbraio, ore 19:30

I Rosati

metodologie di lavorazione, Chiaretto, Cerasuolo, etc. la scelta di vinificare in rosato e i vitigni che si prestano a tale lavorazione.

Terza Lezione, 5 marzo, ore 19:30

I vini Rossi

I grandi vitigni del mondo le loro zone di elezione, come si diventa un grande vino rosso da invecchiamento.

Quarta Lezione, 6 marzo, ore 19:30

I vini Fortificati

L'utilizzo della fortificazione e alcolizzazione nei vini, tipologie e abbinamento ai cibi o dessert.

Disponibilità 15 posti.

Per informazioni sui corsi:

Enoteca Picone

Via Marconi 36 – Palermo

Tel. 091.331300

info@enotecapicone.com

www.facebook.com/events/121556061863019



Il corso si svolge presso Enoteca Picone

