



“ Il vino ” e le tematiche ad esso collegate

Corso di analisi sensoriale e degustazione di 35 vini - 1^a livello
Iniziativa didattico-ricreativa a cura del Sommelier **Roberto Beccaria**

Valmadrera - ogni Mercoledì dal 7 Ottobre al 18 Novembre 2015 ore 20,45
Centro Culturale Fatebenefratelli



1^a Serata : Il vino ed i suoi componenti
07.10

Trento DOC Mill. - Altemasi
Sauvignon “Kofl” cant. - Cortaccia
Five Roses Anniv. - L.De Castris
Nebbiolo Langhe - Malvirà
Brachetto d’Acqui DOCG - Cà Bianca

2^a Serata : Tecnica della degustazione
14.10

Prosecco TV DOC “Rustico”-Nino Franco
Ribolla Gialla Colli Orientali - La Tunella
Primitivo “Sud”- Feudi S.Marzano
Montecucco “Rigoletto” - Colle Massari
“Cala dei Tufi”- Mandrarossa

3^a Serata : Spumanti e Champagnes
21.10

Soave Spumante - Montetondo
Franciacorta Mill. “Emozione” - Villa
Verdicchio ris. Mill. - Garofoli
Champagne Laurent Perrier
Moscato di Tempio - Cantina Gallura

4^a Serata : Geografia dei vini
28.10 Nord Italia

Roero Arneis - Malvirà
Gewurztraminer - Cantina Cortaccia
Breganze rosso “Brentino”- Maculan
Sassella “le Tense” - Nino Negri
Verduzzo Colli Or. - Sara & Sara

5^a Serata : Centro / Sud Italia
04.11

Trebbiano “Anima” - Marramiero
Verdicchio “Bacco” - Coroncino
Chianti Classico – Ten. Nozzole
Rosso Conero ris. “Agontano” - Garofoli
Terre di Chieti Passito - Cant.Tollo

6^a serata : Sud / Isole
11.11

Fiano D’Avellino- Mastroberardino
Vermentino sup. “Canayli” - Cant.Gallura
Aglianico del Vulture - Az. Grifalco
Cirò ris. “Duca S.Felice” - Librandi
“Ecrù” Sicilia Passito - Firriato

7^a Serata ** : Enogastronomia
18.11 Accostamenti cibo-vino

Spumante Classico / Stuzzichino
B.co Friulano / Prosciutto S.Daniele
Vin Nobile MP / Pecorino di Pienza
Passito / Formaggio erborinato
Moscato “Rosa Selvatica” - Icardi / Dolce



Massimo 28 partecipanti.
Per informazioni, costi e iscrizioni rivolgersi a **PANIFICIO RINALDI - Via Roma 26 - Valmadrera - Tel. 0341/581159.**
Iscrizioni a partire da **Martedì 2 Settembre**.
Ogni sera verranno proposti in abbinamento ai vini 2-3 assaggi particolari.
Degustazione guidata in ogni serata - Documentazione