

Primo Piano

Corso degustazione II livello con WIS ed Enoteca Picone. Palermo

di: Redazione

25 febbraio 2020



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: 3-4-9-10 marzo 2020

Prima Lezione, 3 marzo, ore 19:30

Gli Champagne

Approfondimento su zone, vinificazione e tipologie differenti di champagne

Seconda Lezione, 4 marzo, 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, 9 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, 10 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 contattare

Enoteca Picone

Via Marconi 36 – Palermo

Tel. 091.331300

info@enotecapicone.com

www.facebook.com/events/121556061863019

