

Primo Piano

Gli Champagne con Enoteca Picone e WIS. Un corso a Palermo, dal 21 al 28 maggio

di: Redazione

26 aprile 2024



La regione vinicola della Champagne è costituita da diverse grandi regioni, delle quali le più distanti si trovano a oltre 200 km l'una dall'altra. Si colloca su un territorio attraversato da fiumi e corsi d'acqua, e punteggiato da numerose colline (i "coteaux"). Nel corso del tempo questa diversità ha condizionato la scelta dei vitigni presenti, privilegiando per ciascun areale quello più adatto. Ecco perché oggi, all'interno di una denominazione "Champagne" unica vi è una grande diversità di vini dalle molteplici caratteristiche.

Durante il corso, Vera Bonanno e Francesco Pensovecchio vi guideranno attraverso una degustazione *alla cieca* affrontando diversi areali e tipologie di Champagne.

Gli incontri si svilupperanno in quattro serate:



Prima Lezione, martedì 21 maggio, ore 19:30

Gli Champagne, introduzione. I Brut e le Cuvée. Approfondimento su zone, vitigni, metodo di lavorazione, vinificazione e tipologie differenti di Champagne. Assaggio di 3 Champagne.

Seconda Lezione, lunedì 27 maggio, ore 19:30

Le annate e gli Champagne Millésimé: affinamenti e vini ottenuti dalla vendemmia di una sola annata. Assaggio di 3 Champagne.

Terza Lezione, martedì 28 maggio, ore 19:30

I Rosè. Zone e metodologie di lavorazione. Assaggio di 3 Champagne.

Disponibilità 10 posti.

Per informazioni contattare

Enoteca Picone

Via Marconi 36 – Palermo

Tel. 091.331300

info@enotecapicone.com
