

IL VINO E LE TEMATICHE AD ESSO COLLEGATE

Iniziativa didattico – ricreativa a cura del Sommelier **Roberto Beccaria**
Sede LNI MANDELLO **al martedì** dal 2 maggio al 13 giugno 2017

1^ Serata : Il Vino e i suoi componenti 02.05 ore 20,45	Trento DOC millesimato Altemasi Sauvignon “Kofl” cant.Cortaccia Five roses “anniversario” L.de Castris Nebbiolo “bricco barone” Abbona Moscato D’asti Ten. Massolino
2^ Serata : Tecnica della degustazione 09.05	Prosecco “Rustico” Nino Franco Pecorino D’Offida DOCG Cù Cù Primitivo di Manduria “Talò” S.Marzano Rosso Conero ris. “Agontano” Garofoli Recioto di Soave DOCG Tassari
3^ Serata : Spumanti e Champagne 16.05	Soave Spumante DOC Montetondo Franciacorta mill. “Emozione” Villa Verdicchio Spumante “Ghisleri” Colonnara Champagne Laurent Perrier Moscato spumante di Tempio cant.Gallura
4^ Serata : Enogastronomia 23.05 Accostamenti Cibo-vino	Stuzzichino / Spumante Classico Prosciutto S.Daniele / Friulano C.Or. Friuli Pecorino Pienza / Vin Nobile Monepulciano Formaggio Erborinato (o capra) / Passito Dessert / Brachetto d’acqui
5^ Serata : Vini del Nord Italia 30.05	Franciacorta sp. Brut Il Mosnel Pinot gris Val D’aosta Lo Triolet Valtellina sup. “Le Filine” Vin del Giop Merlot di Vistorta Conte Brandolini d’Adda Moscato vend,tard. “dindarello” Maculan
6^ Serata : Vini del Centro - Sud 06.06	Verdicchio Clas. Sup. “Cuprese” Colonnara Trebiano d’Abruzzo “anima” Marramiero Chianti Classico Ten. Nozzole Sagrantino Montefalco Rocca di Fabbri Terre di Chieti passito Tollo
7^ Serata : Vini del Sud e Isole 13.06	Fiano d’Avellino DOCG Mastroberardino Vermentino di Gallura “Canayli” “Carthago” Nero d’Avola Mandrarossa Cirò Ris. “Duca S.Felice” Librandi Moscato di noto passito Fedudo Luparello

Costo 140 euro compreso set di 6 bicchieri “Bordeaux” e materiale didattico.
Il corso si svolgerà al raggiungimento di minimo 16 iscritti

Iscrizioni presso segreteria o comunicazione@lnimandello.it