



IN PRATI
siciliainbocca
SEDE UNICA

SOPRAV-VINO

CORSO di AVVICINAMENTO AL VINO

Il mondo del vino ti appassiona e ti piacerebbe saperne di più?

Ecco il **corso di sopravvivenza sul vino**, per meglio orientarti tra bottiglie, etichette e calici.

Quattro lezioni della durata di due ore e mezza, guidate da **enologi** e **master sommelier**, per scoprire che il vino non è solo una bevanda, ma anche cultura e seduzione.

In ogni lezione verranno **degustati 4 vini**, accompagnati da una piccola specialità preparata per l'occasione da **Michele Grippo**, chef del ristorante **siciliainbocca** in Prati per poi chiudere in bellezza con una vera e propria **cena-degustazione** riservata esclusivamente ai partecipanti del corso.

Lunedì

6.11

ore 19.45

Il vino: la storia, le leggende e le menzogne

Come si degusta il vino: approccio all'analisi sensoriale visiva, olfattiva e gustativa.

Lunedì

13.11

ore 19.45

La produzione: dagli spumanti ai vini dolci, passando per i vini bianchi, rosati e rossi.

Lunedì

20.11

ore 19.45

Le regole di sovvenienza: Come si stappa e si serve una bottiglia di vino; la scelta del bicchiere giusto e la giusta temperatura di servizio; imparare a leggere un'etichetta; la cantina ideale per i vostri vini.

Lunedì

27.11

ore 19.45

Il gran finale: le regole base del corretto abbinamento cibo – vino, messe in pratica in una **deliziosa cena – degustazione**.

Prezzo: **249€**
a partecipante

Sconto
10%
Friends
& Family

Per info e iscrizioni scrivici a **info@siciliainbocca.com**
oppure chiama **0637358400**