



# CORSO DI AVVICINAMENTO AL VINO

## GIORNATA UNO

- La storia del vino e le sue caratteristiche: viticoltura nel mondo e valori nutrizionali
- Tecniche di degustazione e i suoi scopi: vista, olfatto e gusto
- Assaggio di 3 vini? Spumante, bianco e rosso?

## GIORNATA DUE

- Viticoltura ed enologia: terroir e tecniche di vinificazione
- Vinificazione in rosso
- Assaggio di 3 vini

## GIORNATA TRE

- Viticoltura ed enologia: terroir e tecniche di vinificazione
- Vinificazione in bianco e vini rosa
- Assaggio di 3 vini

## GIORNATA QUATTRO

- Viticoltura ed enologia: terroir e tecniche di vinificazione
- Gli spumanti italiani: Metodo Classico e Metodo Charmat
- Assaggio di 3 vini

## GIORNATA CINQUE??

- Vini speciali: vini dolci
- Cenni sulla legislazione
- Assaggio di 3 vini