

CORSO DI DEGUSTAZIONE **BASE**
MERCOLEDI' DAL 11/03 AL 08/04 - ORE 20.30 - 22-30

Docenti:

Dott.ssa Deborah Franceschi

Enologo Marzio Pol

Enologo Francesco Pol

Costo del corso di 5 serate euro 200 +IVA

Prima serata - degustazione 4 vini

Introduzione al corso

Fisiologia dei sensi

Seconda serata - degustazione 5 vini

Analisi sensoriale o tecnica degustativa

Terza serata - degustazione 5 vini bianchi

Il vigneto e l'uva

Principali sostanze costituenti l'uva e il vino

La fermentazione alcolica

Vinificazione in bianco

Riconoscimento acidi (tartarico, malico, citrico e lattico)

Quarta serata - degustazione 5 vini rossi

Vinificazione in rosso

La fermentazione malolattica

Vino rosso con FML vino rosso senza FML Macerazione lunga e corta

Quinta serata - degustazione 6 vini

Vinificazione in rosato

I vini passiti

I vini Liquorosi