



presenta

MASTER IN SPUMANTI E CHAMPAGNE



IL RE DEI VINI, IL VINO DEI RE

Un viaggio nel frizzante mondo delle bollicine, immersi nel sapore degli champagne e degli spumante secondo la migliore tradizione francese, inebriati dal perlage del metodo champenois, assaporando il gusto del terroir delle campagne francesi, per giungere in Franciacorta e degustare lo spumante delle eccellenti cantine italiane. Un percorso guidato tra il gusto avvolgente degli champagne e degli spumanti per apprezzare uno dei prodotti più preziosi della terra.

5 Lunedì consecutivi dal 21 Novembre al Grand Hotel Mediterraneo, Lungarno del Tempio 44 dalle 21 alle 23. Docenti: Daniele Bartolozzi, Alessandro Ali e Paolo Tronci.

Le prime due serate prevedono una prima parte teorica dove spiegheremo la vinificazione degli spumanti e degli champagne e la relativa tecnica di degustazione con la degustazione di 4 vini; le altre 3 serate sono interamente dedicate alla degustazione a al confronto di 6 vini spumanti e champagne ogni sera.

Quota di partecipazione 190 Euro per i soci e per i non soci. (acconto 90 €). La prenotazione può essere effettuata durante le serate dei corsi oppure lasciando un acconto di 90 € presso Enoteca Vignoli - Via Cimabue 5,7,9 R angolo con Via Fra Giovanni Angelico Firenze (Zona Piazza Beccaria) Orario Apertura 8.00 - 13.00; 15.30 - 20.00 anche il Sabato oppure tramite bonifico attraverso i dati presenti sul nostro sito internet.

www.ilsantuccio.it ; tel. 055 5397658 cell. 347 3353985