



presenta

MASTER IN SPUMANTE E CHAMPAGNE

Da Mercoledì 26 Febbraio



IL RE DEI VINI, IL VINO DEI RE

Un viaggio nel frizzante mondo delle bollicine, immersi nel sapore dello champagne 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 spumanti e degli champagne per apprezzare uno dei prodotti più preziosi della terra.

6 Mercoledì consecutivi dal 26 Febbraio al Circolo del Tennis Viale del Visarno 1 (con parcheggio gratuito all'interno della struttura) dalle 21 alle 23. Docenti: Daniele Bartolozzi e Paolo Troci.

*Gran parte delle serate sarà dedicata alla degustazione di 3/4 vini ogni sera in **degustazione coperta** per cercare di capire anche le differenze tra i vari vini, il terroir e le provenienze.*

Al termine del corso verrà rilasciato il diploma di partecipazione sul "Master in Spumanti e Champagne" che vale anche come aggiornamento per l'anno 2020.

Quota di partecipazione 190 Euro. La prenotazione può essere effettuata durante le serate dei corsi oppure lasciando un acconto di 50 € presso Enoteca Vignoli - Via Cimabue 5,7,9 R angolo con Via Fra Giovanni Angelico Firenze (Zona Via Gioberti - Piazza Beccaria) Orario Apertura 8.00 - 13.00; 15.30 - 20.00 anche il Sabato. E' possibile effettuare la prenotazione versando l'acconto di 50 € sul c/c intestato all'Associazione IL SANTUCCIO con Iban: IT67R0760102800000024509531.

Per partecipare è necessario essere Soci dell'Associazione il Santuccio

www.ilsantuccio.it info@ilsantuccio.it tel. 0555397658 cell. 3473353985