




MASOMARTIS
TRENTODOC


Slow Food®
Valle dell'Adige e Alto Garda



MASO POLI

Avvicinamento al vino un corso per appassionarsi

con Aurora Endrici
docente Slow Food e Donna del Vino

Programma

Giovedì 30 ottobre 20.00 | Maso Martis

Breve accenno alla storia del vino. Uva, proprietà e composizione nutrizionale del frutto.
Tecnica di degustazione e servizio del vino.

Giovedì 6 novembre 20.00 | Maso Poli

Principali tecniche di vinificazione in bianco.

Giovedì 13 novembre 20.00 | Maso Martis

Principali tecniche di vinificazione vini spumanti.
Visita all'Azienda.

Giovedì 20 novembre 20.00 | Maso Poli

Principali tecniche di vinificazione in rosso.
Visita all'Azienda

*Quattro incontri per apprendere
una solida base di conoscenza del vino
in tutti i suoi aspetti in compagnia
di Slow Food*

Informazioni

Ogni lezione avrà una durata di circa 2 ore per un totale di 8 ore di insegnamento. È prevista la degustazione di 3 vini a serata.

140 € a persona con iscrizione Slow Food
120 € per i soci Slow Food

In regalo a tutti i partecipanti il libro
“Il piacere del vino. Come imparare a bere meglio”

Iscrizioni e informazioni:
slowfoodadigegarda@gmail.com

Sarà servito un piatto in accompagnamento
al termine di ogni serata, preparato dai Cuochi
dell'Alleanza dei Trentino