

presenta:

## PROGRAMMA CORSI 2022

### "L'ANALISI SENSORIALE DEL VINO"

#### II LIVELLO: I DIFETTI DEL VINO

*Difetti derivanti dall'uva, dalla vinificazione, dall'affinamento e dall'invecchiamento*

4 LEZIONI

- 1° TURNO \_ primi 3 mercoledì di marzo (2-9-16/03/2022) e penultimo martedì di marzo (22/03/2022)
- 2° TURNO \_ 4 giovedì di marzo (3-10-17-24/03/2022)

DALLE ORE 20.30 ALLE ORE 22.30

Costo del corso: 100€/persona

**SOLD OUT!**

#### III LIVELLO: QUESTIONE DI STILE:

LE GRANDI TECNICHE DI VINIFICAZIONE NEL MONDO

con **Alberto Bracco**

4 LEZIONI

GIOVEDÌ 31/03/2022 \_ METODO CLASSICO  
MERCOLEDÌ 06/04/2022 \_ BIANCHI AFFINATI IN LEGNO  
GIOVEDÌ 21/04/2022 \_ ROSSI DA ASSEMBLAGGIO  
GIOVEDÌ 28/04/2022 \_ VINI PASSITI  
DALLE ORE 20.30 ALLE ORE 22.30

Costo del corso: 100€/persona

Possibilità di partecipare alle singole lezioni (30€/persona)



Corsi si svolgeranno al raggiungimento del numero minimo di partecipanti (POSTI LIMITATI)



PER INFO E PRENOTAZIONI:

Tel. 0141-793076

info@sinergoservizi.it

www.sinergoservizi.it

SEDE CORSI:

Via Mario Tacca 9, NIZZA MONFERRATO (AT)

