

# LA DEGUSTAZIONE DEL VINO

Incontri a tema per approfondire la conoscenza e la degustazione del vino.

**Edizione 2017**

Per gli operatori delle Pro loco, ristoratori, agriturismi, B&B, appassionati

## Programma

<b>Giovedì 23 marzo</b>	Fisiologia dei sensi, tecnica dell'assaggio e del servizio del vino
<b>Giovedì 30 marzo</b>	La viticoltura ed i vitigni dell'Alto Astigiano e della Collina Torinese
<b>Giovedì 6 aprile</b>	Principi di Enologia: tipologie di vinificazione
<b>Giovedì 13 aprile</b>	Vinificazione con riferimento ai vitigni locali
<b>Giovedì 20 aprile</b>	Affinamento, conservazione dei vini. Cenni sui principali difetti organolettici
<b>Giovedì 27 aprile</b>	La cucina del territorio e abbinamenti con i vini tipici

L'approfondimento è impostato sulla conoscenza della vitivinicoltura in generale, con un focus sulle tipologie locali, come FREISA, ALBUGNANO, BONARDA, BARBERA, CARI, MALVASIA con particolare attenzione all'abbinamento con i piatti del territorio.

Le lezioni avranno la durata di circa **2 ore dalle 20,30 alle 22,30** e saranno suddivise in due parti:

Prima parte: **Teoria**

Seconda parte: **Pratica dell'assaggio**

L'iniziativa è realizzata in collaborazione con le delegazioni ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino) di Torino ed Asti che provvederanno a fornire i propri relatori per lo svolgimento degli incontri.

Durante le lezioni **saranno degustati 3 – 4 vini a scopo didattico**, serviti ed abbinati a prodotti locali forniti dai soci produttori della Bottega del Vino e della Trattoria del Freisa.

L'iniziativa si svolgerà con un minimo di 15 partecipanti ed un massimo di 30

**Quota di partecipazione: € 85,00**

**ISCRIZIONI ENTRO IL 16 MARZO** Presso la Trattoria del Freisa di Moncucco, tel. 011 987 4765

Oppure Bottega del Vino di Moncucco,

tel 3405974104 federico.rossotto@gmail.com