

avvino

L'esperienza del corso introduttivo al mondo del vino firmato Avvino, si compone di 16 lezioni accompagnate da altrettanti assaggi selezionati per la fase di degustazione.

- 1. Il Mondo Del Vino** ⌚ 17min con Carlo Alberto
Conte Brandolini d'Adda – Sauvignon Friuli Grave DOC
- 2. L'analisi Visiva** ⌚ 18min con Carlo Alberto
Curatolo Arini – Nero d'Avola Terre Siciliane IGT
- 3. L'analisi Olfattiva** ⌚ 20min con Carlo Alberto
Conte Brandolini d'Adda – Chardonnay Friuli Grave DOC
- 4. Conoscere L'olfatto** in collaborazione con Dominique Moellhausen ⌚ 26min con Carlo Alberto
Giulia Negri – Nebbiolo "Pian delle Vigne" Langhe DOC
- 5. L'analisi Gustativa - Parte I** ⌚ 25min con Venturino
Pfitscher – Muller Thurgau "Dola" Alto Adige Valle Isarco DOC
- 6. L'analisi Gustativa – Parte II** ⌚ 23min con Venturino
Speri – Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC
- 7. La Viticoltura** ⌚ 23min con Costanza
Di Majo Norante – Sangiovese Molise IGT
- 8. Biodinamico O Naturale?** ⌚ 21min con Costanza
Podere 414 – Badilante Toscana IGT
- 9. La Vinificazione In Rosso** ⌚ 20min con Costanza
Fertuna – Plato Rosso Toscana IGT
- 10. La Vinificazione In Rosso: L'affinamento** ⌚ 20min con Costanza
Fertuna – Lodai Maremma Toscana DOC
- 11. La Vinificazione In Bianco** ⌚ 15min con Vittoria
Argiolas – Costamolino Vermentino di Sardegna DOC
- 12. La Vinificazione In Bianco: L'affinamento E Gli "Orange Wines"** ⌚ 17min con Costanza
Conti Zecca – Luna Salento Bianco IGP
- 13. I Rosati** ⌚ 13min con Vittoria
Cottanera – Etna DOC Rosato
- 14. Le Bolle: Il Metodo Classico** ⌚ 24min con Venturino
Freixenet – Cordon Negro Brut Cava DO
- 15. Le Bolle: Il Metodo Martinotti-charmat Ed Altri Metodi** ⌚ 22min con Venturino
Mionetto – Prosecco DOC Brut
- 16. I Vini Dolci** ⌚ 17min con Vittoria
Maculan – Dindarello Bianco Veneto Passito IGT

