



APPROFONDIAMO IL PIACERE DI-VINO **Corso avanzato di analisi sensoriale del vino**

Sommelier Ambrogio Boniardi – diplomato AIS e ONAV

Quattro incontri dalle ore 16.30 alle ore 18.00
presso la sede CRAL Leonardo

Primo incontro – mercoledì 2 ottobre 2019

I sentori olfattivi dei principali vitigni internazionali a bacca rossa
essenze e vini a confronto

Secondo incontro – mercoledì 9 ottobre 2019

I sentori olfattivi dei principali vitigni internazionali a bacca bianca
essenze e vini a confronto

Terzo incontro – mercoledì 16 ottobre 2019

Compito in classe: descrizione delle note organolettiche e attribuzione dei punti ai vini in degustazione

Quarto incontro – mercoledì 23 ottobre 2019

I Vini Siciliani: prova di degustazione alla cieca

Durante ogni incontro si assaggeranno tre vini e sarà fornito del materiale didattico.

CRAL DIPENDENTI POLITECNICO DI MILANO

Quote di partecipazione

Soci ordinari CRAL: 50 euro

Altri Soci CRAL (familiari, aggregati e sostenitori) e dipendenti Politecnico: 55 euro

Esterni: 65 euro

Modalità di adesione

Le mail di adesione dovranno pervenire solo a domenica.fiorentino@polimi.it entro venerdì **13 settembre 2019**.

Per chi ne fosse sprovvisto è possibile acquistare un **Tris di bicchieri da degustazione** (al costo di 8 euro, da saldare a parte). L'iniziativa sarà avviata con un minimo di 10 partecipanti; i posti disponibili sono 12. In caso di richieste eccedenti sarà data priorità ai soci Cral.

Saldo quote

Preferibilmente tramite bonifico sul conto corrente del CRAL (IBAN fornito a richiesta), oppure di persona il giorno **lunedì 16 settembre** dalle ore 13 alle ore 14 presso la nuova sede CRAL di Leonardo (ed. 2, II piano).

Organizzazione a cura di
Dominique Fiorentino

Attività realizzata con il contributo del Politecnico di Milano