



**Corso avanzato
ANALISI SENSORIALE DEL VINO**

Sommelier Ambrogio Boniardi – diplomato AIS e ONAV

**Quattro incontri dalle ore 17.00 alle ore 18.30
presso la sede CRAL Bovisa**

Primo incontro – mercoledì 4 marzo 2020

La degustazione

tre fasi per saper cogliere la piacevolezza del vino

Secondo incontro – mercoledì 11 marzo 2020

I sentori olfattivi dei principali vitigni internazionali a bacca rossa

essenze e vini a confronto

Terzo incontro – mercoledì 25 marzo 2020

I sentori olfattivi dei principali vitigni internazionali a bacca bianca

essenze e vini a confronto

Quarto incontro – mercoledì 1 aprile 2020

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

Sarà possibile iscriversi a tutto il ciclo di lezioni oppure soltanto a uno o più incontri. Verrà comunque data la priorità a chi si iscriverà all'intero corso.

Un singolo incontro: 20 euro

Ciclo di Lezioni

Soci ordinari CRAL: 60 euro

Altri Soci CRAL (familiari, aggregati e sostenitori): 70 euro

Docenti, Personale Tecnico e Amministrativo del Politecnico: 70 euro

Esterni: 80 euro

Modalità di adesione

Le e-mail di adesione dovranno pervenire direttamente ad Annamaria Roverselli annamaria.roverselli@polimi.it entro lunedì **24 febbraio**.

E' possibile ordinare un **TRIS di bicchieri da degustazione** al momento dell'iscrizione al costo di Euro 8,00.

L'iniziativa sarà avviata con un minimo di 8 partecipanti. I posti disponibili sono 11. In caso di richieste di iscrizione eccedenti sarà data priorità ai Soci Cral.

Saldo Quote

Le quote di partecipazione saranno versate tramite bonifico sul conto corrente del CRAL (IBAN fornito al momento dell'attivazione del corso).

Organizzazione a cura di Annamaria Roverselli

Attività realizzata con il contributo del Politecnico di Milano