



**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 Bovisa**

Primo incontro – mercoledì 30 maggio 2018

**Ripasso della tecnica di degustazione**

Presentazione e utilizzo della scheda analitico-descrittiva a punti

Secondo incontro – mercoledì 6 giugno 2018

**Il fascino delle bollicine: prosecco o Franciacorta?**

Cosa si intende per metodo classico e metodo Martinotti

Terzo incontro – mercoledì 13 giugno 2018

**Il naso non si inganna!**

Approfondimento dell'esame olfattivo: laboratorio olfattivo con campioni di profumi riscontrabili nei vini

Quarto incontro – mercoledì 20 giugno 2018

**Il lussuoso mondo dei vini dolci**

Come vengono prodotti, quale è il loro giusto abbinamento

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 e-mail di adesione dovranno pervenire direttamente ad Annamaria Roverselli

[annamaria.roverselli@polimi.it](mailto:annamaria.roverselli@polimi.it) entro **martedì 22 maggio**.

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 12. In caso di richieste di iscrizione eccedenti sarà data priorità ai Soci Cral.

### Saldo Quote

Le quote di partecipazione saranno ritirate il giorno venerdì 25 maggio dalle ore 13 alle ore 14 presso la sede CRAL del Campus Bovisa.

Organizzazione a cura di  
Annamaria Roverselli

Attività realizzata con il contributo del Politecnico di Milano