



Due workshop tematici di degustazione vino

Il mercoledì dalle 16.30 alle 18.00 - Sede CRAL Leonardo

con il sommelier Ambrogio Boniardi diplomato AIS e ONAV

La pizza si sposa sempre con la birra?

La pizza si abbina ottimamente al vino: proveremo la verità di questa affermazione assaggiando tre pizze differenti con tre tipologie di vino.

Mercoledì 22 gennaio

Piemonte Terra di Re!

La regione Piemonte, terra del Re dei vini, presenta un vasto patrimonio di vitigni e di aree in cui viene coltivata l'uva da vino. Assaggeremo 4 vini (due Bianchi e due Rossi) che ci faranno capire che il Piemonte non è solo terra da rosso!

Mercoledì 29 gennaio

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

Quote di partecipazione (singolo workshop)

Soci ordinari Cral: 18 euro

Altri soci Cral (familiari, aggregati e sostenitori) e dipendenti non soci: 20 euro

Esterni: 24 euro

Modalità di adesione

Per accedere alle lezioni è necessario avere frequentato un corso base di degustazione vino non necessariamente tenuto presso il CRAL.

Le e-mail di adesione dovranno pervenire direttamente a Dominique Fiorentino domenica.fiorentino@polimi.it entro **lunedì 14 gennaio**. Nella mail occorre indicare se si intende partecipare a uno solo workshop (specificare quale) oppure a entrambi.

E' possibile ordinare un TRIS di bicchieri da degustazione al costo di Euro 8,00 (che saranno ritirati e saldati in contanti al primo incontro).

Saldo quote

Tramite bonifico sul conto corrente del CRAL (dopo aver ricevuto conferma dell'attivazione):

intestato a CRAL DIPENDENTI POLITECNICO

IT64 L056 9601 6200 0001 0088 X21

Causale: Cognome + Workshop tematico degustazione vino (Pizza e/o Piemonte)

Per esigenze diverse contattare l'organizzatrice.

Organizzazione a cura di Dominique Fiorentino