



**CRAL DIPENDENTI POLITECNICO**

## **Due workshop tematici di degustazione vino**

**Il martedì dalle 17.00 alle 18.30 - Sede CRAL Leonardo**

**con il sommelier Ambrogio Boniardi  
diplomato AIS e ONAV**

**Martedì 7 Maggio 2024**

### **DEGUSTAZIONE ORIZZONTALE DI BARBERA ANNATA 2020: 3 BOTTIGLIE, STESSA AZIENDA**

Durante questo workshop avrete la possibilità di assaggiare tre Barbera d'Asti che, seppure della stessa azienda, hanno, per ragioni che saranno raccontate durante l'evento, caratteristiche differenti.

**Martedì 14 Maggio 2024**

### **ALMENO 5 ANNI! DEGUSTAZIONE DI 4 VINI BIANCHI CHE UN TEMPO SAREBBERO STATI CONSIDERATI OSSIDATI!**

Vini provenienti da varie parti d'Italia, e non solo, che hanno subito un lungo affinamento. Durante ogni incontro si assaggeranno tre vini e sarà fornito del materiale didattico.

#### **Quote di partecipazione per i singoli 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. **L'adesione all'iniziativa dovrà pervenire** tramite form

**<https://forms.office.com/e/u0Ydr7fc95>**

**a partire da lunedì 8 aprile ore 9:30 (ed entro venerdì 19 aprile 2024).**

Si prega di segnalare eventuali intolleranze alimentari

È possibile ordinare un TRIS di calici da degustazione al costo di Euro 15,00 da pagare in contanti al 1° incontro. Il corso si attiverà con un minimo di 10 partecipanti.

#### **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 (Nebbiolo o Bianchi)

**Organizzazione a cura di Dominique Fiorentino**

**Attività realizzata con il contributo del Politecnico di Milano**