

Semplicemente di... vino

Incontri con Daniele Sottile

18 MARZO 2020

Il mondo del vino e della degustazione è molto variegato e attraente. Per diversificare un po' la nostra offerta di eventi, abbiamo pensato di proporre alcuni incontri "one-shot" per permettervi di entrare in punta di piedi in questo mondo ricchissimo. Gli incontri sono adatti per appassionati o esperti, ma anche per neofiti.

Super Verticale Rossi Gulfi (Ragusa Biologico)

I vini in degustazione:

- Gulfi NeroJbleo 2017
- Gulfi NeroJbleo 2016
- Gulfi NeroBaronj 2015
- Gulfi NeroBaronj 2013

Abbinamenti; 1 salame di qualità, 2 formaggi stagionati, pane siciliano.

Una "giovane" cantina del Sud Italia, ormai affermata come una delle punte di diamante del nostro paese. Degusteremo 2 prodotti diversi, di due annate diverse ciascuno. Un lungo e caldo viaggio dal 2017 a ritroso sino al 2013, in una magica ed imperdibile esperienza verticale!

IL SOMMELIER

Daniele SOTTILE

Sommelier AIS e assaggiatore ONAV dal 2003, docente della Fondazione Italiana Sommelier (2016). Ha collaborato e continua a farlo con i principali enti e istituzioni del settore enogastronomico come Eataty Smeraldo a Milano, e non, tra cui scuole, università, biblioteche. Una passione travolgente e un'esperienza ormai quindicennale lo hanno portato a varcare palcoscenici di prestigio in mondi come l'alta moda e il design. Organizza e conduce eventi all'interno di e in collaborazione con i migliori ristoranti, grand hotel, teatri e musei della città. Ama definirsi un comunicatore del vino, della sua storia, della sua cultura, della sua bellezza e profondità. Avvicinare il mondo del vino al grande pubblico, è questo che per Daniele rappresenta non solo un sogno, ma una vera e propria missione.

DATE/SEDI

La lezione/degustazione si svolgerà **MERC. 18 MARZO 2020 DALLE 17.30 ALLE 19.00** presso l'ed. 22 -DEIB- piano 3 – sala meeting.

COSTI

Le quote di partecipazione alla singola lezione/degustazione sono le seguenti
Nel costo è compreso un contributo per gli assaggi (non e' un aperitivo/cena).

PROPOSTA	SOCI CRAL ORDINARI	ALTRI SOCI CRAL E DIPENDENTI	ESTERNI
Super Verticale Rossi Gulfi	20	23	29

Per la degustazione è assolutamente necessario avere un set di bicchieri da degustazione (3 bicchieri è l'ideale). Se non ne avete uno, è possibile acquistare il tris di bicchieri da degustazione al costo di 10 euro/persona. Il pagamento/ritiro avverranno il giorno dell'evento direttamente al sommelier.

Segnalare la richiesta al momento dell'iscrizione.
Non saranno disponibili set non prenotati.

MODALITA' DI ADESIONE

Gli interessati dovranno dare la propria adesione via e-mail a:

alessandra.viale@polimi.it (tel.: 3405)

entro MERCOLEDI' 26 FEBBRAIO 2020 - ore 12.00

Si prega di:

- Inserire nell'oggetto: "**Divino - workshop 1**"
- Indicare nella mail
 - nome cognome partecipante + tipologia socio + recapito telefonico
 - eventuale richiesta set bicchieri

NOTA BENE – i posti disponibili sono 11.

Avranno priorità i soci CRAL. In caso di richieste superiori al numero massimo di posti disponibili, si formerà una lista di attesa sulla base dell'ordine di arrivo delle mail di adesione. In caso di disdetta, si procederà a contattare il primo in lista d'attesa per procedere alla sostituzione.

Nel caso in cui le richieste siano molto numerose, verrà valutata la possibilità di organizzare ulteriori date (da confermare).

Eventuali assenze non potranno essere né recuperate, né rimborsate.

MODALITA' DI PAGAMENTO

Attendere conferma dell'evento prima di provvedere al pagamento.

Si prega di inviare le quote di partecipazione via bonifico **ENTRO MERCOLEDI' 4 MARZO 2020:**

Intestazione: **CRAL DIPENDENTI POLITECNICO DI MILANO**

IBAN: **IT64 L056 9601 6200 0001 0088 X21**

Causale: **Divino workshop 1 - cognome partecipante**

Es. Divino workshop 1 - Viale

Per favore inviate copia del mandato di pagamento a:

alessandra.viale@polimi.it

Tale mandato costituirà la vostra ricevuta di pagamento.

Iniziativa attivata con il contributo del Politecnico di Milano