CRAL DIPENDENTI POLITECNICO

Workshop sui vini vulcanici

Mercoledì 7 e martedì 13 ottobre dalle 17.00 alle 18.30 -Sede CRAL Leonardo

con il sommelier Ambrogio Boniardi diplomato AIS e ONAV

I vini che nascono su suoli vulcanici hanno qualcosa che li contraddistingue: non è solo suggestione geologica, è struttura. Terreni di origine lavica, basalti, ceneri consolidate, spesso povere di sostanza organica: la vite lavora di più, scava e si concentra.
Il risultato? La parola all'assaggio! Stesso vitigno, differenti latitudini, terreni differenti ma non solo …

Mercoledì 7 ottobre
ROTTA NORD EST
DOC meno conosciute ma ricche di terreno vulcanico: durante questo incontro assaggeremo 3 vini rossi

Martedì 13 ottobre
PARTENDO DA ROMA
Tre vini bianchi, tre vitigni autoctoni, ci porteranno, partendo dalla capitale, verso il mezzogiorno italiano.

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

Quote di partecipazione:
Soci ordinari CRAL: **36 euro**

Altri Soci CRAL (familiari, aggregati e sostenitori) e Dipendenti non soci: **38 euro**

Esterni: **40 euro**

Iscrizioni L'adesione all'iniziativa dovrà pervenire tramite form: https://forms.cloud.microsoft/e/1GEE6cmqnK a partire da mercoledì **23 settembre ore 9:30** (ed entro **martedì 29 settembre 2026**). L'iniziativa sarà avviata con un minimo di 10 partecipanti. I posti disponibili sono 12. In caso di richieste di iscrizione eccedenti sarà data priorità ai Soci Cral. È possibile ordinare un tris di bicchieri da degustazione al momento dell'iscrizione al costo di euro 20,00 (da saldare in contanti).

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

intestato a CRAL DIPENDENTI POLITECNICO **IT40S0538701647000049461949**

Causale: Cognome + Corso Workshop vini vulcanici

Organizzazione a cura di Dominique Fiorentino

Attività realizzata con il contributo del Politecnico di Milano