

WINE SIPS&TIPS - IL PROGRAMMA

II INCONTRO: Bollicine Metodo Classico

Verrà illustrato tale metodo di spumantizzazione, specificando le differenze da un metodo charmat, le aree geografiche italiane di maggior produzione e le varie sfaccettature e differenze che i vini prodotti con questo metodo offrono.

- Franciacorta Brut
- Franciacorta Pàs Dosè
- Trento DOC
- Franciacorta o Trento DOC Rosè
- Vino a sorpresa

III INCONTRO: Vini Bianchi leggeri e di media struttura vinificati in acciaio

Si racconteranno le più importanti e tradizionali zone italiane di produzione di bianchi versatili, da bere giovani e le relative caratteristiche e differenze; le nuove realtà produttive e recenti novità e tendenze.

- Pinot Bianco o Pinot Grigio
- Autoctono Siciliano
- Vermentino
- Gewurztraminer
- Vino a sorpresa

IV INCONTRO: Vini Bianchi strutturati

Si parlerà delle più importanti e tradizionali zone italiane di produzione di bianchi importanti e longevi e le relative caratteristiche e differenze; le nuove realtà produttive e recenti novità e tendenze.

- Vino da vitigno bianco strutturato
- Vendemmia tardiva secco
- Barrique breve affinamento
- Barrique lungo affinamento
- Vino a sorpresa

V INCONTRO: Vini Rosati

Verranno descritte le caratteristiche di un vino rosato, i diversi metodi produttivi, le diverse tipologie prodotte in Italia e l'evoluzione di questo vino negli ultimi anni.

- Spumante Rosè
- Rosato da vitigno autoctono del nord

- Rosato da vitigno autoctono del centro
- Rosato da vitigno autoctono del sud
- Vino a sorpresa

VI INCONTRO: Vini Rossi vinificati in acciaio

Si approfondiranno le più importanti e tradizionali zone italiane di produzione di rossi da pronta beva e quotidiani; le relative caratteristiche e differenze; le nuove realtà produttive e recenti novità e tendenze.

- Dolcetto o Barbera
- Sangiovese
- Autoctono siciliano
- Schiava o Pinot Nero
- Vino a sorpresa

VII INCONTRO: Vini Rossi di grande struttura

Vedremo le più importanti e tradizionali zone italiane di produzione di grandi vini rossi, da grandi occasioni, importanti e longevi e le relative caratteristiche e differenze. Si percorrerà, attraverso la degustazione di questi vini d'eccellenza, un viaggio virtuale tra le zone vitivinicole più importanti e note italiane, in cui si producono i grandi vini rossi che ci rendono famosi nel mondo.

- Sangiovese
- Nebbiolo
- Aglianico o Primitivo
- Amarone
- Vino a sorpresa

VIII INCONTRO: Vini Dolci

Verrà descritta una panoramica della varia e ricca produzione dei vini dolci italiani, al fine di farne percepire le peculiari caratteristiche, le differenze, le tradizioni ed i territori da cui derivano. Si offriranno anche spunti per valorizzare tali vini mediante abbinamenti non scontati.

- Moscato d'Asti
- Vendemmia Tardiva Dolce o Vino creato da Botritis Cinerea
- Passito di Pantelleria o Marsala dolce
- Barolo Chinato
- Vino a sorpresa