



Associazione Italiana Sommelier

TOSCANA

DELEGAZIONE
GROSSETO



École de Champagne 1° Livello

a cura di Roberto Bellini

L'essenza di un vino unico in un viaggio nei 45.000 differenti gusti dello Champagne, in 6 lezioni con degustazione di 24 diverse e caratterizzanti tipologie e stili produttivi. Dalle prestigiose Maison come Krug e Taittinger, ai vignaioli Vesselle, Soutiran e Lahaye e tanti altri per un'esclusiva esperienza molto frizzante.

La diversità della Tecnica di degustazione, gli effetti organolettici del metodo Champenoise, i segreti della champagnizzazione e dell'assemblage, l'abbinamento con il cibo e il servizio.

Sede: Hotel Granduca – Via Senese 170 – Grosseto

23 febbraio 2023. Tecnica della degustazione. Esame visivo

2 marzo 2023. Tecnica della degustazione. Esame olfattivo

9 marzo 2023. Tecnica della degustazione. Esame gustativo

16 marzo 2023. Il metodo Champenoise

23 marzo 2023. L'assemblage Champenoise

30 marzo 2023. Il servizio e l'abbinamento

Orario: 20:00 – 22:30

Quota partecipazione Soci AIS: euro **500,00**, non soci 640,00

Iscrizioni presso **ASSOCIAZIONE TOSCANA SOMMELIER.**

Codice IBAN: **IT 37 B02 0083 7761 000104275214.**

Causale da indicare nel bonifico: Quota Corso Champagne livello 1 Grosseto

Inviare copia del bonifico a: ass.toscana@aistoscana.it

Per info: **055 8826803** - email segreteria@aistoscana.it

Per info: Delegato Grosseto – Sabrina Diligenti: 3394786463 – delegato.grosseto@aistoscana.it