

V **DEGUSTAZIONE** **GIOVEDÌ 15 GENNAIO**

Dentro al mito: la Borgogna

DEGUSTAZIONE **MARTEDÌ 20 GENNAIO**

Leggende italiane: Sassicaia
e San Leonardo

V **DEGUSTAZIONE** **MARTEDÌ 27 GENNAIO**

L'influenza del mare e del galestro:
Liguria e Toscana

V **DEGUSTAZIONE** **MARTEDÌ 3 FEBBRAIO**

La leggenda degli Chateaux: Bordeaux

V **DEGUSTAZIONE** **MARTEDÌ 10 FEBBRAIO**

Il profumo del Mediterraneo:
Sicilia e Sardegna

DEGUSTAZIONE **MARTEDÌ 17 FEBBRAIO**

Il fascino delle vecchie vigne

V **DEGUSTAZIONE** **MARTEDÌ 24 FEBBRAIO**

Non solo (ma anche) Riesling:
Austria e Germania

V **CORSO** **MARTEDÌ 3·10·17 MARZO**

Le basi: corso di degustazione in tre tappe

MARTEDÌ 24 MARZO **DEGUSTAZIONE**

Viaggio intorno al Nebbiolo:
dalle Langhe alla Valtellina

GIOVEDÌ 9 APRILE **DEGUSTAZIONE** **V**

Di boschi e vulcani: Umbria e Lazio

GIOVEDÌ 7 MAGGIO **DEGUSTAZIONE** **V**

Tra le montagne e il mare:
Campania e Calabria

MARTEDÌ 12 MAGGIO **DEGUSTAZIONE** **V**

Loira: un fiume intrecciato
a quattro vitigni

GIOVEDÌ 28 MAGGIO **DEGUSTAZIONE**

Le vie italiane al Metodo Classico

GIOVEDÌ 4 GIUGNO **DEGUSTAZIONE** **V**

Dall'Adriatico allo Ionio:
Puglia e Basilicata

MARTEDÌ 9 GIUGNO **DEGUSTAZIONE**

I vini per l'estate

GIOVEDÌ 23 GIUGNO **DEGUSTAZIONE**

Oltre la leggerezza: il carattere
del rosato

MARTEDÌ 15·22·29 SETTEMBRE **CORSO** **V**

Tour de France: l'origine dell'enologia
moderna

I corsi e le serate si svolgono dalle 19.30 alle 21.30
presso **L'Enologo** di Civiltà del bere
viale Andrea Doria 24, Milano
enologo@civiltadelbere.com / 02.76.11.03.03

V *I corsi e le serate contrassegnate con il simbolo "V"
si svolgono con il metodo Vinology e danno crediti
per il diploma Vinology Academy.*

Scopri di più sugli incontri

Serie verde	€ 35
Serie blu	€ 60
Serie rossa	€ 100
Serie oro	€ 150

