

Lezioni di vino con il sommelier Andrea Spada a Casa Spadoni di via San Vitale

Domani sera si parla di vinificazione, macerazioni, metodi



31 Gennaio 2022 Vinificazione in bianco, in rosato e in rosso. La macerazione carbonica. Tipi di spumantizzazione: metodo Charmat, metodo Classico e metodo ancestrale. Tecnica della degustazione con assaggio di 5 vini. Sono gli argomenti oggetto domani, martedì 1 febbraio, del secondo appuntamento di 'Alla scoperta del vino', lezioni alla scoperta del vino condotte da Andrea Spada, premiato Primo Sommelier d'Italia, maitre e professionista appassionato.

L'incontro, della durata di 2 ore con inizio alle 20,30, si terrà a Casa Spadoni Ravenna in via San Vitale 34.

Si proseguirà poi martedì 8 febbraio con la conservazione e l'evoluzione del vino: pratiche di cantina, maturazione del vino (botti, barrique, anfora) e conservazione. La cantina ideale: temperatura, umidità, scaffali. Tecnica della degustazione con assaggio di 5 vini.

Martedì 15 febbraio, la produzione dei vini dolci naturali, passiti e liquorosi (moscato d'Asti, Porto, Madera, Sherry, Marsala, Trockenbeerenauslese, Eiswein). Tecnica della degustazione con assaggio di 6 vini.

Al termine di ogni lezione verrà servita una preparazione dalla cucina.

Il costo del corso intero è di 140 euro (lezione singola 40 euro).

Obbligatoria Green Pass rafforzata e mascherina FFP2.

Posti limitati. In caso di sold out il corso verrà riprogrammato per una nuova edizione.

Per info e prenotazioni: 0544 344455 sanvitale@casaspadoni.it

www.casaspadoni.it 