

presso

AGRITURISMO
LA ROCCA
VERDE

Via Piantane
lunghe, 76
fraz. Candia
ANCONA

IMPARIAMO A CONOSCERE IL VINO

degustazioni e abbinamenti

ISCRIZIONE

Il costo della partecipazione al corso, completo di 5 serate e della visita in cantina, è di € 100,00 a persona.

Nell'eventualità in cui ci fosse disponibilità, è possibile iscriversi alle singole presentazioni, per un costo a serata di € 25,00 a persona.

In questo caso occorre indicare con una crocetta nel programma a fianco la serata o le serate a cui si chiede di partecipare.

Posti disponibili: 30

Per iscriversi occorre compilare il presente modulo e inviarlo al numero di fax 071 5898265 nonché effettuare un bonifico all'Azienda Speciale Marchet c/o Banca di Ancona - Credito Cooperativo - Filiale di Via Rismondo 11.
IBAN: IT 10 M 08916 02602 0000 30184300

La scadenza delle iscrizioni è il 13 novembre 2013.



Servizi per le Imprese
PROMOZIONE AGRI-FOOD

Informazioni:

Marchet | Azienda Speciale della Camera
di Commercio di Ancona

T 071 20 72 913 _ marchet@an.camcom.it
www.marchet.it

SCHEDA DI ISCRIZIONE

NOME E COGNOME _____

INDIRIZZO _____

TEL _____

EMAIL _____

do in consenso per iscrivermi alla newsletter elettronica di Marchet

sì no

FIRMA _____

programma

L'enogastronomo e docente **Giuseppe Cristini** ci guiderà in un **percorso** di degustazione, tra vino e buona cucina, il linguaggio del vino ed il suo abbinamento a tavola.

- GIOVEDÌ 14 NOVEMBRE 2013** _ ore 19.00-22.00
Il tatto: dal grappolo al vino, le fasi di vinificazione per la produzione dei vini bianchi, rosati e rossi, pregi e difetti e degustazione di bollicine marchigiane.
- GIOVEDÌ 21 NOVEMBRE 2013** _ ore 19.00-22.00
La vista: come si presenta e come si serve il vino, le temperature ideali, la cantina e la stappatura.
Degustazioni: un vino bianco giovane e un vino bianco affinato.
- GIOVEDÌ 28 NOVEMBRE 2013** _ ore 19.00-22.00
L'olfatto: i colori e le famiglie aromatiche dei vini, scopriamo i profumi nel bicchiere assaggiando due vini, un rosso giovane ed uno affinato in legno nobile.
- GIOVEDÌ 5 DICEMBRE 2013** _ ore 19.00-22.00
Il gusto: come si degusta un vino, le zone di produzione e i vini delle Marche.
Degustazioni di vini da dessert in abbinamento.
- GIOVEDÌ 12 DICEMBRE 2013** _ ore 19.00-22.00
L'emozione: i corretti abbinamenti a tavola tra vino e piatto, la scoperta dei prodotti Dop e Igp.
- SABATO 14 DICEMBRE 2013** _ ore 10.00
L'udito: visita guidata ad una cantina ed incontro con il produttore, lettura dell'etichetta e amabile degustazione.

TUTELA DELLA PRIVACY AI SENSI DEL D. LGS. 196/03

I dati forniti saranno raccolti e trattati dalla Camera di Commercio di Ancona e/o Marchet, anche con mezzi informatici, unicamente per le finalità organizzative del seminario e per la promozione di future iniziative. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini dell'organizzazione del seminario. I soggetti interessati in qualsiasi momento potranno esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/03 nei confronti del titolare del trattamento dei dati, ovvero Camera di Commercio di Ancona e/o Marchet, Piazza XXIV Maggio 1 - Ancona, con particolare riferimento alla richiesta di aggiornamento, modifica o cancellazione dei dati conferiti.