

MASTERCLASS Rewine Winter Edition 2025

Sabato 6 e Domenica 7 dicembre ORE 17.00

"Spumanti metodo classico: Durello, Trento Doc e Franciacorta a confronto"



Obiettivi e programma della Masterclass

- Introduzione alle zone e metodi produttivi a confronto
- Cenni su caratteristiche e differenze di terroir e tecniche di spumantizzazione
- Sboccatura e dosaggio: tecniche e impatti sul prodotto finale
- Effetti della lunga permanenza sui lieviti e differenze tra dosaggi "Brut", "Extra Brut" e "Pas Dosé"
- Degustazione di almeno 3 spumanti a metodo classico rappresentativi di diverse denominazioni (Trento DOC, Franciacorta, Durello)
- Q&A finale e consigli su servizio e abbinamenti

Dettagli Pratici

- **Data e Orario:** Sabato 6 dicembre e Domenica 7 dalle ore 17:00.
- **Luogo:** Villa Arvedi- Grezzana (VR)
- **Prezzo:** 10 € a persona
- **Numero di Partecipanti:** 20 pax per garantire un'esperienza interattiva e personalizzata

Iscrizione

Per partecipare, è necessario iscriversi in anticipo. I posti sono limitati per garantire un'esperienza intima e coinvolgente. Per ulteriori informazioni e iscrizioni, contattaci all'indirizzo email info@rewine-verona.com. La Masterclass sarà coordinata da sommelier professionisti FISAR.

- ✓ Per iscriversi alla Masterclass è necessario acquistare il biglietto di ingresso alla manifestazione ed inviare la richiesta di adesione a info@rewine-verona.com, specificando il numero di persone partecipanti. La quota è da versare in cassa il giorno dell'evento.