

MASTERCLASS Rewine Winter Edition 2025

Sabato 6 e Domenica 7 dicembre ORE 15.00

"Vini in Anfora: tipologie e degustazione"



Programma della Masterclass

- Cenni storici sull'uso delle anfore in enologia: dall'antichità ai tempi moderni
- Differenze rispetto alla vinificazione in acciaio, legno o cemento
- Tempi e modalità di affinamento in anfora
- Impatti della vinificazione in anfora sul profilo aromatico e gusto del vino
- Degustazione guidata:
 - Vino bianco in anfora
 - Vino rosso in anfora
(analisi dei profumi e differenze organolettiche legate all'anfora)
- Domande e approfondimenti finali

Dettagli Pratici

- **Data e Orario:** Sabato 6 e Domenica 7 dicembre dalle ore 15:00.
- **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.