

MASTERCLASS Rewine Winter Edition 2026

Villa Arvedi – Grezzana (VR) | 5–6 Dicembre 2026



Amarone e Recioto: focus appassimento delle uve

Sabato 5 e Domenica 6 dicembre – ORE 14.00

Obiettivi e programma della Masterclass

- Introduzione alla Valpolicella e al disciplinare Amarone/Recioto DOP
- Cenni storici e tecnici sull'appassimento delle uve in fruttaio
- Perdita d'acqua, concentrazione di zuccheri, acidità e polifenoli
- Differenze tra Amarone (vino secco) e Recioto (vino dolce da dessert)
- Cenni all'affinamento in legno e alle versioni Riserva
- Degustazione di almeno 3 vini rappresentativi:
 - Valpolicella (base o Ripasso)
 - Amarone della Valpolicella DOP
 - Recioto della Valpolicella DOP

(analisi dei profumi, struttura e differenze legate all'appassimento)

- Q&A finale e consigli su servizio e abbinamenti gastronomici

Dettagli Pratici

- **Data e Orario:** Sabato 5 e Domenica 6 dicembre dalle ore 14:00
- **Luogo:** Villa Arvedi – Grezzana (VR)
- **Prezzo:** 15 € 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.