



**Per informazioni e prenotazioni:**  
Niccolò Petrilli - +39 0577 228843 – [enoteca@enoteca-italiana.it](mailto:enoteca@enoteca-italiana.it)

## **“The Wine 1 day”**

### **Corso di degustazione e cultura del Vino**

**Orari:** dalle 12.30 alle 18.30, dal lunedì al venerdì

**Numero partecipanti:** Min. 2 persone, Max. 45 persone

**Durata del corso:** 2 ore circa

**Lingua:** Italiano, inglese. Altre lingue disponibili su richiesta speciale.

**- Prima parte (teorica)**

- Visita all'esposizione permanente (oltre 1.600 vini italiani) con palmare interattivo
- Panoramica sul vino italiano
- Presentazione dei vini regionali (es: toscana, piemonte, sicilia)

**- Seconda parte (pratica)**

- Degustazione guidata di 3 vini italiani
- Schede tecniche dei vini in degustazione (se disponibili)
- Consigli per l'abbinamento cibo-vino

**Costo:** € 200,00 € x 2 persone + 20 € a persona (dalla 3° persona)

**Offerta “Learn to drink”:** *dai 18 ai 26 anni*

€ 150,00 x 2 persone + € 15,00 a persona (dalla 3° persona)

**Offerta “Old vintage”:** *dai 60 anni in su*

€ 150,00 x 2 persone + € 15,00 a persona (dalla 3° persona)

**Offerta “Enti ed istituzioni”:** € 150,00 x 2 persone + € 15,00 a persona (dalla 3° persona)

**Per eventuali variazioni dovrà essere realizzato un preventivo personalizzato**

**La prenotazione dovrà essere effettuata con un anticipo di almeno 21 giorni.**

**Per qualsiasi prenotazione effettuata in data successiva il corso avrà una  
maggiorazione di € 200,00 sul totale.**

# “The Wine 2 days”

## Corso di degustazione e cultura del Vino

**Orari:** dalle 12.30 alle 18.30, dal lunedì al venerdì

**Numero partecipanti:** Min. 2 persone, Max. 45 persone

**Durata del corso:** 4 ore circa

**Lingua:** Italiano, inglese. Altre lingue disponibili su richiesta speciale.

### - *Giorno 1:*

#### **Prima parte (teorica)**

- Visita all'esposizione permanente (oltre 1.600 vini italiani) con palmare interattivo
- Il vino nel mondo, storia e diffusione
- Saper leggere l'etichetta, la classificazione dei vini

#### **Seconda parte (pratica)**

- Degustazione guidata di 3 vini italiani
- Schede tecniche dei vini in degustazione (se disponibili)

### - *Giorno 2:*

#### **Prima parte (teorica)**

- Panoramica sul vino italiano
- Presentazione dei vini regionali (es: toscana, piemonte, sicilia)
- Criteri per l'abbinamento cibo vino, sapori fondamentali

#### **Seconda parte (pratica)**

- Degustazione guidata di 3 vini regionali con tagliere centrale di salumi e formaggi tipici
- Schede tecniche dei vini in degustazione (se disponibili)

**Costo:** € 400,00 per 2 persone + € 40,00 a persona (dalla 3° persona)

#### **Offerta “Learn to drink”:** *dai 18 ai 26 anni*

*Gruppi:* € 300,00 x 2 persone + € 30,00 a persona (dalla 3° persona)

#### **Offerta “Old vintage”:** *dai 60 anni in su*

*Gruppi:* € 300,00 x 2 persone + € 30,00 a persona (dalla 3° persona)

**Offerta “Enti ed istituzioni”:** € 300,00 x 2 persone + € 30,00 a persona (dalla 3° persona)

**Per eventuali variazioni dovrà essere realizzato un preventivo personalizzato**

**La prenotazione dovrà essere effettuata con un anticipo di almeno 21 giorni.**

**Per qualsiasi prenotazione effettuata in data successiva il corso avrà una  
maggiorazione di € 300,00 sul totale.**

# “The Wine 3 days”

## Corso di degustazione e cultura del Vino

**Orari:** dalle 12.30 alle 18.30, dal lunedì al venerdì

**Numero partecipanti:** Min. 2 persone, Max. 45 persone

**Durata del corso:** 6 ore circa

**Lingua:** Italiano, inglese. Altre lingue disponibili su richiesta speciale.

### - *Giorno 1: il Vino*

#### **Prima parte (teorica)**

- Visita all'esposizione permanente (oltre 1.500 vini italiani) con palmare interattivo
- Il vino nel mondo, storia e diffusione
- Saper leggere l'etichetta, la classificazione dei vini

#### **Seconda parte (pratica)**

- Degustazione guidata di 3 vini italiani
- Schede tecniche dei vini in degustazione (se disponibili)

### - *Giorno 2: il Vino italiano*

#### **Prima parte (teorica)**

- Panoramica sul vino italiano
- Presentazione dei vini regionali (es: toscana, piemonte, sicilia)

#### **Seconda parte (pratica)**

- Degustazione guidata di 3 vini regionali
- Schede tecniche dei vini in degustazione (se disponibili)

### - *Giorno 3: Da consumatori ad esperti*

#### **Prima parte (teorica)**

- Tecnica della degustazione: da consumatori a esperti
- Tecniche di servizio
- Criteri per l'abbinamento cibo vino, sapori fondamentali

#### **Seconda parte (pratica)**

- Degustazione guidata di 4 vini italiani
- Schede tecniche dei vini in degustazione (se disponibili)

**Costo:** € 700,00 per 2 persone + € 60,00 a persona (dalla 3° persona)

**Offerta “Learn to drink”:** *dai 18 ai 26 anni*

*Gruppi:* € 600,00 x 2 persone + € 50,00 a persona (dalla 3° persona)

**Offerta “old vintage”:** *dai 65 anni in su*

*Gruppi:* € 600,00 x 2 persone + € 50,00 a persona (dalla 3° persona)

**Enti ed istituzioni pubbliche:** € 300,00 x 2 persone + € 50,00 a persona (dalla 3° persona)

**Per eventuali variazioni dovrà essere realizzato un preventivo personalizzato**

**La prenotazione dovrà essere effettuata con un anticipo di almeno 21 giorni.**

**Per qualsiasi prenotazione effettuata in data successiva il corso avrà una  
maggiorazione di € 500,00 sul totale.**