



WORKSHOP

SEMINARI CON SOMMELIER

PREZZO NETTO

50,00 € pp (min. 8)
60,00 € pp (min. 6)
70,00 € pp (min. 4)
115,00 € pp (min. 2)

PERIODO E DURATA

Tutti i giorni dell'anno su
richiesta e su disponibilità
4h dalle 15:00 alle 19:00.

IL PREZZO INCLUDE

Servizio di sommelier professionista locale per 4 ore, eventuale indennità di trasferta/pasti per il sommelier, ove applicabile, seminario-degustazione vini, come da programma, 3 bottiglie di vino (Roero Arneis DOCG / Barbera d'Alba DOC / Barbaresco DOCG), fruizione di tutti gli spazi necessari del Madernassa Resort, interni od esterni, assortimento di prodotti tipici selezionati in accompagnamento alla degustazione di 3 vini, materiale informativo, tasse e spese di gestione

DETTAGLIO ATTIVITÀ

Incontro con sommelier professionista parlante tedesco presso il Madernassa Resort. Introduzione al territorio vitivinicolo di Langhe e Roero e passeggiata didattica nei vigneti circostanti con spiegazione sul ciclo della vite, tipologie di terreno, biodiversità. Presentazione dei vini in degustazione presso i locali del Resort (o spazi esterni alternativi a seconda della stagione / condizioni atmosferiche) e approfondimento sulle tecniche di servizio. Degustazione guidata di 3 vini (Roero Arneis DOCG / Barbera d'Alba DOC / Barbaresco DOCG) con relativa analisi sensoriale: visiva, olfattiva, gustativa. Previsto assortimento di prodotti tipici selezionati in accompagnamento alla degustazione di 3 vini. Conclusione con cenni sui principi di abbinamento cibo-vino.





WORKSHOP

SEMINARI CON SOMMELIER

PREZZO NETTO

55,00 € pp (min. 8)
65,00 € pp (min. 6)
80,00 € pp (min. 4)
135,00 € pp (min. 2)

PERIODO E DURATA

Tutti i giorni dell'anno su
richiesta e su disponibilità
4h dalle 15:00 alle 19:00.

IL PREZZO INCLUDE

Servizio di sommelier professionista locale per 4 ore, eventuale indennità di trasferta/pasti per il sommelier, ove applicabile, seminario-degustazione vini, come da programma, 7 bottiglie di vino (Roero Arneis DOCG / Langhe Arneis DOC / Barbera d'Alba DOC / Barbera d'Asti DOCG / Langhe Nebbiolo DOC / Barolo DOCG / Moscato d'Asti DOCG), fruizione di tutti gli spazi necessari del Madernassa Resort, interni od esterni, assortimento di prodotti tipici selezionati in accompagnamento

DETTAGLIO ATTIVITÀ

Incontro con sommelier professionista parlante tedesco presso il Madernassa Resort. Introduzione al territorio vitivinicolo di Langhe e Roero e passeggiata didattica nei vigneti circostanti con spiegazione sul ciclo della vite, tipologie di terreno, biodiversità. Presentazione dei vini in degustazione presso i locali del Resort (o spazi esterni alternativi a seconda della stagione/condizioni atmosferiche) e approfondimento sulle tecniche di servizio. Degustazione guidata di 7 vini (Roero Arneis DOCG / Langhe Arneis DOC / Barbera d'Alba DOC / Barbera d'Asti DOCG / Langhe Nebbiolo DOC / Barolo DOCG / Moscato d'Asti DOCG) con relativa analisi sensoriale: visiva, olfattiva, gustativa. Previsto assortimento di prodotti tipici selezionati in accompagnamento alla degustazione di 3 vini. Conclusione con cenni sui principi di abbinamento cibo-vino.

