Scritto da Administrator Lunedì 25 Novembre 2019 15:57 - Ultimo aggiornamento Lunedì 25 Novembre 2019 16:51



Mercoledì 4 dicembre alle 20,30 presso la sede nh hotel a Palermo lo studio delle caratteristiche sensoriali nel bicchiere di 6 uve rosse coltivate in Sicilia ed il successivo blind tasting, ovvero la degustazione alla cieca, di 6 vini di riferimento da: Nero d'Avola, Perricone, Nerello Mascalese, Frappato, Cabernet Sauvignon e Syrah.

Un gioco per riconoscerli a bottiglia coperta e ragionare sulle loro caratteristiche organolettiche. Contributo €20

Prenotazioni al cell: 3384617492 email info@aispalermo.it palermo@aissicilia.com

con:
Casa Grazia
Castellucci Miano
Feudo Disisa
Gurrieri
Mortilla
Nicosia