Il 3° livello del corso, il fantastico approfondimento sulla tecnica di abbinamento cibo-vino che porterà all'esame finale per l'ottenimento del diploma, è iniziato il 5 ottobre 2016 presso nh hotel a Palermo. I 60 corsisti futuri sommelier affrontano la tecnica della degustazione del cibo e, soprattutto, dell'abbinamento cibo-vino, attraverso l'utilizzo di una scheda grafica e di prove pratiche di assaggio di cibi con vini di diverse tipologie. I supporti didattici permettono ai corsisti

di partecipare alle lezioni e alle numerose prove di degustazione con attenzione, iinteresse, in modo efficace e divertente.

Il servizio del vino durante il 3° livello