



Tre importanti vitigni lo Chardonnay, il Sauvignon Blanc ed il Sangiovese provenienti da differenti territori, Francia, Nuova Zelanda e Toscana sono stati i protagonisti della seduta di **"Analisi Degustativa"**

che si è svolta Martedì 11 Gennaio 2011 nella sala riunioni della sede di Delegazione presso l'NH Hotel al Foro Italico a Palermo. Le riunioni di tasting hanno cadenza quindicinale ed approfondiscono i temi della degustazione per un costante aggiornamento dei sommeliers. Nel corso della seduta ogni sommeliers ha valutato i 3 vini anonimizzati cercando di individuarne il vitigno di costituzione e la provenienza, al termine della compilazione della scheda

analitico-descrittiva e l'attribuzione del punteggio si è aperto il dibattito tra tutti i colleghi intervenuti. I vini analizzati sono stati: Petit Chablis '09 Bernard Defaix, Sauvignon Blanc '07 Cloudy Bay e Montecucco Sangiovese Riserva '06 Pian di Staffa di Poggio Stenti. I sommeliers che vogliono partecipare alla prossima analisi degustativa possono contattare il delegato all'indirizzo email [info@aispalermo.it](mailto:info@aispalermo.it) o al cell 3384617492

Galleria fotografica

{morfeo 13}