



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