

Un ciclo di tre incontri per imparare a conoscere, degustare ed abbinare correttamente il vino al cibo dedicato agli appassionati ed a coloro che intendono avvicinarsi per la prima volta alla degustazione.

Le serate sono in programma per tre mercoledì consecutivi presso il Museo della Vite e del Vino alle ore 21.15 e saranno tenute dai professionisti della delegazione pratese dell'Associazione Italiana Sommelier (AIS) con la presenza di produttori locali che faranno assaggiare alcuni dei loro vini.

Il primo incontro sarà mercoledì 20 marzo e sarà incentrato sulla tecnica della degustazione, seguito da quello che si terrà mercoledì 27 marzo con una lezione sui vini di Carmignano, della Toscana, dell'Italia e della Francia. A chiudere mercoledì 3 aprile l'ultimo incontro che invece toccherà vari argomenti, dall'abbinamento tra il vino ed il cibo alla cantina e il servizio.

L'iscrizione prevede una quota di partecipazione di 90 euro comprensiva di degustazione di tre vini per ogni serata, dispense, attestato di partecipazione al corso, set di sei calici di cristallo e cavatappi professionale.

Il corso sarà attivato con un minimo di venti partecipanti.

Per informazioni e prenotazioni occorre contattare la Pro Loco di Carmignano al numero di telefono 055/8712468 oppure all'e-mail: info@carmignanodivino.prato.it. *(Valentina Cirri)*