

CALICI CINICI: come i bicchieri svelano i profili dei vini

Come primo evento del 2024 abbiamo pensato a una degustazione molto diversa dal solito.

Il focus non è tanto sul vino quanto sull'**influenza del calice nella degustazione**.
Degusteremo, alla cieca, sei vini che saranno proposti in tre calici di forme diverse.

Nella prima batteria ci saranno i tre vini certi della serata, in ogni batteria successiva ci sarà sempre un vino della prima batteria ma in un calice diverso.

Schematizzando, ad esempio:

	Calice A	Calice B	Calice C
Prima batteria	vino n.1	vino n.2	vino n.3
Seconda batteria	vino n.4	vino n.1	vino n.5
Terza batteria	vino n.6	vino n.7	vino n.2
Quarta batteria	vino n.3	vino n.8	vino n.9

Abbiamo pensato anche alla piacevolezza della degustazione e alla qualità dei vini, naturalmente.

I vini in degustazione, tutti del catalogo di Enoteca Adriatica, sono:

Austria

Zull - Riesling Innere Bergen 2022

Zull - Schrattenthal 9 2019

Francia

Chateau Carbonneau - Verrière Bianco 2021

Chateau Carbonneau - Sequoia 2020

Italia

Chiesa del Carmine - Rosso del Carmine 2020

Spagna

Bodegas Valdemar - Reserva 2015

A fine degustazione verrà servito uno snack salato.

La serata è organizzata in collaborazione con Globus s.r.l.

Sede: Hotello - Via Valdirivo, 6 Trieste

Quando: Mercoledì 27 marzo

Orario: 20.00

Costo: 65€ (IVA inclusa)

60€ (IVA inclusa) per soci ONAV

55€ (IVA inclusa) per i membri della Società dei Cavatappi Incrociati,

Come per tutti i miei eventi, è richiesto il pagamento alla prenotazione, cui seguirà regolare fattura.

Prenotazioni via e-mail (alessio@enotecaadriatica.com) o via whatsapp (3384216749)