

GRANDI PINOT NERO DEL MONDO

lezione di avvicinamento alla degustazione e alla conoscenza del vino

9 ottobre 2026 dalle ore 20.30 alle ore 23.00

Sede FISAR – Albignasego (PD)

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci Ordinari e beneficiari familiari*		Altri beneficiari
	Importo inserito nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
	€ 52,46	€ 26,23	€ 52,46

*L'importo **indicato** nella scheda online di prenotazione è quello al lordo del contributo del CT. L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante. Una volta che l'iniziativa sarà confermata, non saranno ammesse sostituzioni e sarà trattenuta l'intera quota, anche in caso di mancata partecipazione

La quota comprende

- Presentazione del tema con slides (poi messe a disposizione) a cura di un sommelier e degustatore professionista
- Degustazione di vini pregiati (come indicato nel programma o con prodotti di qualità e valore paragonabili) serviti da sommelier
- Abbinamento di stuzzichini, acqua e grissini

La quota NON comprende

- Il trasporto per e da Albignasego (PD) – sede Fisar
- Quanto non espressamente indicato alla voce «La quota comprende»

PROGRAMMA:

La serata lezione avrà la durata indicativa di due ore e sarà a cura di Gianmaria Maitan, miglior Sommelier FISAR 2022 e prevederà:

- accompagnamento introduttivo alla degustazione sensoriale
- indicazioni pratiche sulle migliori modalità di servizio dei vini oggetto della lezione, come calici, conservazione, temperature di servizio
- accenni ai possibili abbinamenti con il cibo dei vini proposti

In degustazione Pinot Nero provenienti da:

- Borgogna (Francia)
- Nuova Zelanda
- Oregon (USA)
- Trentino Alto Adige
- Veneto – Colli Euganei

in abbinamento:

formaggi media e lunga stagionatura; un salume importante; un pietanza cotta