



IL LINGUAGGIO DEL VINO

profumi, colori, sapori

Docente:

Luca Guarino

PROGRAMMA:

1. Tecnologia della vinificazione in bianco
2. Tecniche di produzione dei vini dolci naturali e passiti
3. Produzione dei vini rosati fermi e frizzanti: approcci tecnologici e stili enologici
4. Tecnologia della spumantizzazione: metodo classico e Charmat-Martinotti
5. Vini liquorosi e aromatizzati: produzione e caratteristiche

MESE	DATE	GIORNO	ORARIO	SEDE
Novembre		GIOVEDI'	16,00-17,30	UPO AULA 107 Vie Perrone, 18
Dicembre				
Gennaio	14,28			
Febbraio	11,25			
Marzo	4*			
Aprile				
Maggio				

4* - UPO Aula 108 – Via Perrone 18