

CON I COLORI DEL VINO  
ABBIAMO DIPINTO  
IL PIÙ BEL QUADRO DEL MONDO



**LA CARTA DEI VINI**

del Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier





*I Vini che costituiscono questa Carta vengono degustati in forma anonima dagli Allievi durante tutte le Lezioni del Corso.*

*Si tratta dei campioni scelti, di volta in volta, per apprendere al meglio l'Analisi Sensoriale del Vino nella specifica categoria di appartenenza.*

*Al termine di ciascuna Lezione il Docente leggerà le etichette, darà notizie sui Produttori, fornirà dettagli sulle note tecniche del vino e ne indicherà il prezzo medio in enoteca.*

*I Vini presenti in questa Carta dei Vini sono, nelle loro tipologie, tra i migliori esistenti in Italia e nel mondo.*



## **LA CARTA DEI VINI**

**del Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier**

# SPUMANTI METODO CHARMAT, SPUMANTI METODO CLASSICO, CHAMPAGNE

*Dai profumi fragranti, spesso ricordano agrumi, ginestra, crosta di pane e lieviti. Al gusto sono caratterizzati da spiccata freschezza e sapidità, con persistenza, struttura e complessità autorevoli, soprattutto nelle tipologie che prevedono una lunga sosta sui lieviti (sur lie). Charmat perfetti come aperitivi, con antipasti caldi e freddi della cucina di mare, Metodo Classico e Champagne utilizzabili non solo per gli aperitivi e con gli antipasti, ma in grado di sostenere primi piatti complessi, secondi di pesce e carni bianche delicate. Vini versatili, inoltre, per accompagnare tutto un menu.*

<b>1. FRANCIACORTA BRUT CUVÉE STORICA</b> <i>Chardonnay 95%, Pinot Nero 5%</i>	Docg	BERLUCCHI	Lombardia
<b>2. FRANCIACORTA SATÈN BRUT</b> <i>Chardonnay 100%</i>	Docg	RICCI CURBASTRO	Lombardia
<b>3. FRANCIACORTA CUVÉE BRUT</b> <i>Chardonnay 80%, Pinot Nero e Pinot Bianco 20%</i>	Docg	BELLAVISTA	Lombardia
<b>4. FRANCIACORTA CUVÉE ANNA MARIA CLEMENTI</b> <i>Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%</i>	Docg	CA' DEL BOSCO	Lombardia
<b>5. TRENTO BRUT CUVÉE DELL'ABATE RISERVA</b> <i>Chardonnay 80%, Pinot Nero e Pinot Bianco 20%</i>	Doc	ABATE NERO	Trentino
<b>6. TRENTO BRUT</b> <i>Chardonnay 100%</i>	Doc	FERRARI	Trentino
<b>7. VALDOBBIADENE PROSECCO VAL D'OCA MILLESIMATO</b> <i>Glera (Prosecco) 100%</i>	Docg	VAL D'OCA	Veneto
<b>8. OTELLO NERO DI LAMBRUSCO</b> <i>Lambrusco Maestri 100%</i>	Igt	CECI	Emilia Romagna
<b>9. CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU</b> <i>Chardonnay 100%</i>	Aoc	R&L LEGRAS	Champagne - Francia

## VINI BIANCHI DI MEDIA STRUTTURA

*Dai profumi, a volte ampi e minerali, che richiamano spesso sensazioni di frutta fresca a polpa bianca (pesca, mela), fiori bianchi e gialli, erbe aromatiche. Al palato esprimono un'ottima dose di freschezza atta a sostenerne la media struttura. Ottimi con la cucina di mare, con primi piatti a base di verdure, paste ripiene, carni bianche salsate.*

<b>10. ALTO ADIGE VALLE ISARCO SYLVANER ARISTOS</b> <i>Sylvaner 100%</i>	Doc	CANTINA PROD. VALLE ISARCO	Alto Adige
<b>11. APOGÈO</b> <i>Pigato 100%</i>	Vdt	CASCINA DELLE TERRE ROSSE	Liguria
<b>12. MARINO DONNA PAOLA</b> <i>Malvasia 60%, Trebbiano 30%, Sémillon 10%</i>	Doc	COLLE PICCHIONI	Lazio
<b>13. PILUC</b> <i>Passerina 100%</i>	Igt	POGGIO ALLA META	Lazio
<b>14. FRASCATI SUPERIORE POGGIO VERDE</b> <i>Malvasia di Candia 50%, Puntinata, Greco e Trebbiano 50%</i>	Doc	PRINCIPE PALLAVICINI	Lazio
<b>15. ASPRINIO DI AVERSA</b> <i>Asprinio 100%</i>	Doc	GROTTA DEL SOLE	Campania
<b>16. GRECO DI TUFO CUTIZZI</b> <i>Greco 100%</i>	Docg	FEUDI DI SAN GREGORIO	Campania
<b>17. CATARRATTO TERRE ROSSE DI GIABBASCIO</b> <i>Catarratto 100%</i>	Igt	CENTOPASSI	Sicilia
<b>18. VERMENTINO DI SARDEGNA TELAVE'</b> <i>Vermentino 100%</i>	Doc	JERZU	Sardegna
<b>19. ABTSBERG RIESLING SPATLESE TROCKEN</b> <i>Riesling 100%</i>		VON SCHUBERT - GRUNHAUS	Germania
<b>20. SAUVIGNON BLANC WAIRAU RESERVE</b> <i>Sauvignon Blanc 100%</i>		SAINT CLAIR	Nuova Zelanda

## VINI BIANCHI DI GRAN CORPO

*Offrono profumi complessi e sfaccettati, che possono ricordare frutta a polpa bianca e gialla matura e in confettura, erbe aromatiche e, soprattutto se sottoposti a lunghe maturazioni in legno, anche spezie dolci, burro e toni boisé. All'assaggio mostrano notevole struttura e lunga persistenza gusto-olfattiva. Sono vini adatti a primi piatti arricchiti da funghi e tartufi, carni bianche, formaggi e sformati di verdure.*

<b>21. COLLI TORTONESI TIMORASSO COSTA DEL VENTO</b> <i>Timorasso 100%</i>	Doc	VIGNETI MASSA	Piemonte
<b>22. TERRE DI FRANCIACORTA CHARDONNAY</b> <i>Chardonnay 100%</i>	Doc	CA' DEL BOSCO	Lombardia
<b>23. ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER KOLBENHOF</b> <i>Gewürztraminer 100%</i>	Doc	HOFSTATTER	Alto Adige
<b>24. ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER SANCT VALENTIN</b> <i>Gewürztraminer 100%</i>	Doc	SAN MICHELE APPIANO	Alto Adige
<b>25. ALTO ADIGE PINOT BIANCO SCHULTHAUSER</b> <i>Pinot Bianco 100%</i>	Doc	SAN MICHELE APPIANO	Alto Adige
<b>26. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI SAUVIGNON ZUC DI VOLPE</b> <i>Sauvignon 100%</i>	Doc	VOLPE PASINI	Friuli Venezia Giulia
<b>27. COLLIO RIBOLLA GIALLA</b> <i>Ribolla Gialla 100%</i>	Doc	VILLA RUSSIZ	Friuli Venezia Giulia

## VINI BIANCHI DI GRAN CORPO

<b>28. COLLIO FRIULANO RONCO DELLE CIME</b> <i>Friulano 100%</i>	Doc	VENICA	Friuli Venezia Giulia
<b>29. SOAVE CLASSICO LA ROCCA</b> <i>Garganega 100%</i>	Doc	PIEROPAN	Veneto
<b>30. VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SERRA FIORESE RISERVA</b> <i>Verdicchio 100%</i>	Doc	GAROFOLI	Marche
<b>31. CERVARO DELLA SALA</b> <i>Chardonnay 80%, Grechetto 20%</i>	Igt	CASTELLO DELLA SALA	Umbria
<b>32. LATOUR A CIVITELLA</b> <i>Grechetto 100%</i>	Igt	SERGIO MOTTURA	Lazio
<b>33. ZEFIRO</b> <i>Incrocio Manzoni 100%</i>	Igt	LE LASE	Lazio
<b>34. ANTINOO</b> <i>Chardonnay 60%, Viognier 40%</i>	Igt	CASALE DEL GIGLIO	Lazio
<b>35. FIANO DI AVELLINO BÉCHAR</b> <i>Fiano 100%</i>	Docg	CANTINE ANTONIO CAGGIANO	Campania
<b>36. CONTESSA ENTELLINA CHIARANDÀ</b> <i>Ansonica 50%, Chardonnay 50%</i>	Doc	DONNAFUGATA	Sicilia
<b>37. COMETA</b> <i>Fiano 100%</i>	Igt	PLANETA	Sicilia
<b>38. VERMENTINO DI GALLURA MANCINI PRIMO</b> <i>Vermentino 100%</i>	Docg	MANCINI PIERO	Sardegna
<b>39. POUILLY-FUMÉ</b> <i>Sauvignon Blanc 100%</i>	Aoc	PASCAL JOLIVET	Valle della Loira Francia
<b>40. RIESLING CUVÉE FRÉDÉRIC ÉMILE</b> <i>Riesling 100%</i>	Aoc	TRIMBACH	Alsazia - Francia
<b>41. CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS</b> <i>Chardonnay 100%</i>	Aoc	DOMAINE WILLIAM FEVRE	Chablis - Borgogna Francia

## VINI ROSATI

Molto spesso hanno corpo leggero o media struttura, con profumi semplici, fruttati, floreali ed erbacei. Al gusto si caratterizzano per evidenti doti di freschezza e media persistenza. Versatili nell'abbinamento, si adattano ad antipasti di salumi, primi piatti con sughi leggeri, cucina di mare e in particolare a guazzetti o zuppe di pesce.

<b>42. ALTO ADIGE LAGREIN ROSATO</b> <i>Lagrein 100%</i>	Doc	MURI-GRIES	Alto Adige
<b>43. ROSA DEL GOLFO</b> <i>Negroamaro 90%, Malvasia 10%</i>	Igt	ROSA DEL GOLFO	Puglia
<b>44. FIVE ROSES 65° ANNIVERSARIO</b> <i>Negroamaro 80%, Malvasia Nera 20%</i>	Igt	LEONE DE CASTRIS	Puglia

## VINI ROSSI DI MEDIA STRUTTURA

Dai profumi appartenenti principalmente al registro fruttato e floreale, espressi con una certa intensità e definizione, a volte affiancati da delicato corredo di spezie, erbe aromatiche e toni erbacei. Al palato offrono freschezza, tannicità quasi nulla o marginale e adeguata quota di morbidezza; per queste caratteristiche sono spesso vini che partono già equilibrati e quindi di facile approccio gustativo. Adatti alle bruschette, primi piatti con sughi profumati, carni rosse.

<b>45. 14 OTTOBRE</b> <i>Croatina 90%, Uva Rara 10%</i>	Igt	OLMO ANTICO	Lombardia
<b>46. GARDA CLASSICO GROPPELLO MAIM</b> <i>Groppello 100%</i>	Doc	COSTARIPA	Lombardia
<b>47. BARDOLINO CLASSICO TACCHETTO</b> <i>Corvina 80%, Merlot 12%, Rondinella 8%</i>	Doc	GUERRIERI RIZZARDI	Veneto
<b>48. SASYR</b> <i>Sangiovese 60%, Syrah 40%</i>	Igt	ROCCA DELLE MACIE	Toscana
<b>49. PENISOLA SORRENTINA GRAGNANO</b> <i>Aglianico, Piediroso, Sciascinoso</i>	Doc	GROTTA DEL SOLE	Campania
<b>50. CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO MANENE</b> <i>Nero d'Avola 60%, Frappato 40%</i>	Docg	PAOLO CALÌ	Sicilia

## VINI ROSSI IMPORTANTI DI GRANDE STRUTTURA

Dai profumi ampi, eterei, minerali e speziati, con chiari rimandi a sentori di frutta scura matura e in confettura, fiori appassiti, tabacco, pepe, chiodi di garofano e sentori legati ai legni di maturazione. Al palato sono di notevole struttura, spesso contraddistinti da decisa presenza tannica, calore e adeguata componente di freschezza. Sono vini di sicura longevità e autorevole persistenza. Adatti a piatti molto strutturati, salsati, speziati e a carni rosse elaborate.

<b>51. BARBARESCO</b> <i>Nebbiolo 100%</i>	Docg	GAJA	Piemonte
<b>52. BARBARESCO RIZZI BOITO</b> <i>Nebbiolo 100%</i>	Docg	RIZZI	Piemonte
<b>53. BAROLO BRICCO ROCHE PRAPÒ</b> <i>Nebbiolo 100%</i>	Docg	CERETTO	Piemonte
<b>54. BARBERA D'ALBA MARUN</b> <i>Barbera 100%</i>	Doc	MATTEO CORREGGIA	Piemonte
<b>55. LANGHE ROSSE HARYS</b> <i>Syrah 95%, Cabernet 5%</i>	Doc	GILLARDI	Piemonte
<b>56. GATTINARA VIGNETO SAN FRANCESCO</b> <i>Nebbiolo 100%</i>	Docg	ANTONIOLO	Piemonte
<b>57. VALTELLINA SUPERIORE PRESTIGIO</b> <i>Nebbiolo 100%</i>	Docg	TRIACCA	Lombardia
<b>58. ALTO ADIGE PINOT NERO BARTHENAU</b> <b>VIGNA S. URBANO</b> <i>Pinot Nero 100%</i>	Doc	HOFSTÄTTER	Alto Adige
<b>59. SAN LEONARDO</b> <i>Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 30%, Merlot 10%</i>	Igt	TENUTA SAN LEONARDO	Trentino
<b>60. AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO</b> <i>Corvina Veronese 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%</i>	Doc	ALLEGRIANI	Veneto
<b>61. VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSA</b> <i>Corvina 80%, Rondinella 10%, Sangiovese 10%</i>	Doc	ZENATO	Veneto
<b>62. VALPOLICELLA CLASSICO VIGNETO SANT'URBANO</b> <i>Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinara e Corvina 5%</i>	Doc	SPERI	Veneto

## VINI ROSSI IMPORTANTI DI GRANDE STRUTTURA

<b>63. SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE AVI RISERVA</b> <i>Sangiovese 100%</i>	Doc	SAN PATRIGNANO	Emilia Romagna
<b>64. COLLI PIACENTINI GUTTURNIO LA BARBONA</b> <i>Barbera 55%, Bonarda 45%</i>	Doc	IL POGGIARELLO	Emilia Romagna
<b>65. FONTALLORO</b> <i>Sangiovese 100%</i>	Igt	FATTORIA DI FELSINA	Toscana
<b>66. VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO</b> <i>Prugnolo Gentile 85%, Canaiolo Nero 10%, Mammolo 5%</i>	Docg	AVIGNONESI	Toscana
<b>67. BOLGHERI SASSICAIA SASSICAIA</b> <i>Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%</i>	Doc	TENUTA SAN GUIDO	Toscana
<b>68. GUIDALBERTO</b> <i>Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%</i>	Igt	TENUTA SAN GUIDO	Toscana
<b>69. CHIANTI CLASSICO LAMOLE DI LAMOLE RISERVA</b> <i>Sangiovese 100%</i>	Docg	LAMOLE DI LAMOLE	Toscana
<b>70. BRUNELLO DI MONTALCINO</b> <i>Sangiovese Grosso 100%</i>	Docg	CASANOVA DI NERI	Toscana
<b>71. BRUNELLO DI MONTALCINO CASATO PRIME DONNE</b> <i>Sangiovese Grosso 100%</i>	Docg	DONATELLA CINELLI COLOMBINI	Toscana
<b>72. FLACCIANELLO DELLA PIEVE</b> <i>Sangiovese 100%</i>	Igt	FONTODI	Toscana
<b>73. PINOT NERO CASE VIA</b> <i>Pinot Nero 100%</i>	Igt	FONTODI	Toscana
<b>74. CONERO CUMARO RISERVA</b> <i>Montepulciano 100%</i>	Docg	UMANI RONCHI	Marche
<b>75. SAGRANTINO DI MONTEFALCO COLLEPIANO</b> <i>Sagrantino 100%</i>	Docg	ARNALDO CAPRAI	Umbria
<b>76. SANGIOVESE SELEZIONE DEL FONDATORE</b> <i>Sangiovese 100%</i>	Igt	CASTELLO DELLE REGINE	Umbria
<b>77. MONTIANO</b> <i>Merlot 100%</i>	Igt	FALESCO	Umbria
<b>78. MATER MATUTA</b> <i>Syrah 85%, Petit Verdot 15%</i>	Igt	CASALE DEL GIGLIO	Lazio
<b>79. CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE ROMANICO</b> <i>Cesanese di Affile 100%</i>	Docg	COLETTI CONTI	Lazio
<b>80. CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE TORRE DEL PIANO</b> <i>Cesanese di Affile 100%</i>	Docg	CASALE DELLA IORIA	Lazio
<b>81. COSMATO</b> <i>Cab. Sauvignon 70%, Cab. Franc 12%, Merlot 10%, a.v. 8%</i>	Igt	COLETTI CONTI	Lazio
<b>82. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MARINA CVETIC</b> <i>Montepulciano 100%</i>	Doc	MASCIARELLI	Abruzzo
<b>83. EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI</b> <i>Montepulciano 33%, Primitivo 30%, Sangiovese 25%, Negroamaro 7%, Malvasia 5%</i>	Vdt	FARNESE	Abruzzo
<b>84. MOLISE TINTILIA MACCHIAROSSA</b> <i>Tintilia 100%</i>	Doc	CANTINE CIPRESSI	Molise
<b>85. AGLIANICO DEL TABURNO VIGNA CATARATTE RISERVA</b> <i>Aglianico 100%</i>	Doc	FONTANAVECCHIA	Campania

<b>86. ARTAS</b> <i>Primitivo 100%</i>	Igt	CASTELLO MONACI	Puglia
<b>87. AGLIANICO DEL VULTURE LA FIRMA</b> <i>Aglianico 100%</i>	Doc	CANTINE DEL NOTAIO	Basilicata
<b>88. CIRÒ ROSSO CLASSICO RONCO DEI QUATTROVENTI</b> <i>Gaglioppo 100%</i>	Doc	FATTORIA SAN FRANCESCO	Calabria
<b>89. ETNA ROSSO GUARDIOLA</b> <i>Nerello Mascalese 98%, Nerello Cappuccio 2%</i>	Doc	TENUTA DELLE TERRE NERE	Sicilia
<b>90. DON ANTONIO</b> <i>Nero d'Avola 100%</i>	Igt	MORGANTE	Sicilia
<b>91. CONTEA DI SCLAFANI ROSSO DEL CONTE</b> <i>Nero d'Avola e a.v.</i>	Doc	TASCA D'ALMERITA	Sicilia
<b>92. BARRUA</b> <i>Carignano 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 5%</i>	Igt	AGRICOLA PUNICA	Sardegna
<b>93. GEVREY-CHAMBERTIN</b> <i>Pinot Nero 100%</i>	Aoc	DOMAINE FOURRIER	Gevrey-Chambertin Francia
<b>94. CHATEAUNEUF DU PAPE</b> <i>Grenache 80%, Syrah 10%, Mourvedre 5%, a.v. 5%</i>	Aoc	E. GUIGAL	Côtes du Rhône Francia
<b>95. VIEILLES VIGNES COTES DU RUSSILLON VILLAGES</b> <i>Carignan 40%, Grenache 30%, Syrah 10%, Mourvedre 10%</i>	Aoc	GAUBY	Languedoc - Roussillon Francia
<b>96. HAUT MARBUZET</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>	Aoc	CHATEAU HAUT MARBUZET	Bordeaux - Francia
<b>97. ALTO MONCAYO VERATON</b> <i>Garnacha 100%</i>	Do	BODEGAS ALTO MONCAYO	Campo de Borja Aragona - Spagna
<b>98. ABADIA RETUERTA SELECTION ESPECIAL</b> <i>Tempranillo 75%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 5%</i>	Do	ABADIA RETUERTA	Tierra de Castilla Y Leon - Spagna
<b>99. ZINFANDEL</b> <i>Zinfandel 100%</i>		BONTERRA VINEYARDS	Mendocino California
<b>100. CARMENERE RESERVA</b> <i>Carmenere 100%</i>	Do	VINA VON SIEBENTHAL	Valle de Aconcagua Cile
<b>101. BIN 128 COONAWARRA SHIRAZ</b> <i>Syrah 100%</i>	Gi	PENFOLDS	Coonawarra - Australia

## VINI DOLCI E DA DESSERT

Dalle sfumature intense e complesse, possono ricordare dolci note di confettura di frutta bianca e gialla, fiori secchi, agrumi canditi, frutta secca, miele e spezie. Al palato si caratterizzano per la dolcezza, a volte affiancata da una quota alcolica di rilievo. Lunghissima la persistenza. Vini da meditazione e anche grandi compagni per formaggi e molti tipi di dessert.

<b>102. MOSCATO D'ASTI BIANCOSPINO</b> <i>Moscato Bianco 100%</i>	Docg	LA SPINETTA	Piemonte
<b>103. BRACHETTO D'ACQUI</b> <i>Brachetto 100%</i>	Docg	VIGNE REGALI - BANFI	Piemonte
<b>104. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT</b> <i>Picolit 100%</i>	Docg	GIROLAMO DORIGO	Friuli Venezia Giulia
<b>105. I CAPITELLI</b> <i>Garganega 100%</i>	Igt	ANSEMI	Veneto
<b>106. VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO</b> <i>Malvasia 80%, Trebbiano e Sangiovese 20%</i>	Doc	FELSINA	Toscana

## VINI DOLCI E DA DESSERT

<b>107. VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO LAMOLE DI LAMOLE</b> <i>Trebbiano 52%, Malvasia 45%, Canaiolo 3%</i>	Doc	LAMOLE DI LAMOLE	Toscana
<b>108. ORVIETO CLASSICO SUPERIORE CALCAIA</b> <i>Grechetto 40%, Verdello 20%, Procanico 20%, Sauvignon 20%</i>	Doc	BARBERANI	Umbria
<b>109. PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ</b> <i>Moscato di Alessandria 100%</i>	Doc	DONNAFUGATA	Sicilia
<b>110. MORSI DI LUCE</b> <i>Moscato di Alessandria 100%</i>	Igt	FLORIO	Sicilia
<b>111. MARSALA VERGINE ORO BAGLIO FLORIO</b> <i>Grillo 100%</i>	Doc	FLORIO	Sicilia
<b>112. SAUTERNES</b> <i>Sémillon 85%, Sauvignon 14%, Muscat 1%</i>	Aoc	CHÂTEAU LAMOTHE GUIGNARD	Bordeaux - Francia
<b>113. CUVÉE EISWEIN</b> <i>Welschriesling 30%, Grüner Veltliner 70%</i>		KRACHER	Burgenland - Austria
<b>114. SHERRY</b> <i>Pedro Ximénez 100%</i>		EMILIO HIDALGO	Spagna
<b>115. PORTO 10 YEARS</b> <i>Tinta Roriz, Touriga Francesa, Tinta Barroca</i>		QUINTA DO NOVAL	Portogallo

## DISTILLATI ITALIANI E STRANIERI

<b>116. GRAPPA MONOVITIGNO</b> <i>Moscato</i>		NONINO	Friuli Venezia Giulia
<b>117. COGNAC AGE DU FRUIT</b>		LEOPOLD GOURMEL	Francia
<b>118. SINGLE MALT SCOTCH WHISKY</b>		GLENMORANGIE	Scozia
<b>119. RUM DEMERARA 12 Y.O.</b>		EL DORADO	Giamaica

## BIRRE

<b>120. RE ALE BIRRA ARTIGIANALE</b>		BIRRA DEL BORGO	Italia
<b>121. BELGIAN ALE</b>		DUVEL	Belgio
<b>122. TRAPPISTA CAPSULE BLUE</b>		CHIMAY	Belgio
<b>123. PILSNER URQUELL</b>		PILSNER	Plzensky Prazroj Repubblica Ceca

### SONO INOLTRE POSTI IN DEGUSTAZIONE

- i vini delle varie aziende vitivinicole che si visitano durante la 7<sup>a</sup> Lezione del Primo Livello del Corso
- le cinque soluzioni in degustazione alla 10<sup>a</sup> Lezione del Primo Livello del Corso
- i vini che compongono la grande cantina alla cena - 16<sup>a</sup> Lezione del Terzo Livello del Corso
- alcuni vini difettosi

# La Carta dei Vini

del Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier

**COLLANA BIBENDA**

Anno 14 n. 73 - Gennaio 2011

© Copyright Bibenda Editore Srl

00136 Roma - Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101

Tel. 06 8550941 - Fax 06 85305556

Autorizzazione del Tribunale Civile di Roma del 9 Ottobre 1998 al n. 470

Sono riservati tutti i diritti di riproduzione, di memorizzazione elettronica e di adattamento totale o parziale, con qualsiasi mezzo, nonché l'inserimento nei siti Internet, per tutti i Paesi.

