

**DATE CORSO CHAMPAGNE & CHAMPAGNES  
DAL 16/11/2022 AL 17/04/2023**

**HOTEL VILLA MICHELANGELO - CITTA' SANT'ANGELO**

**CALENDARIO ANNO 2022-2023 ore 20,00-22,30 circa**

Mercoledì <b>16 NOVEMBRE</b>	<b>1.1</b> La genesi e la Storia. Dai vini della Champagne alla Méthode Champenoise: I falsi miti, gli stereotipi, le grandi verità. Pierre Pérignon, Thierry Ruinart, Madame Clicquot & C.
Venerdì <b>27 GENNAIO</b>	<b>1.2</b> La filiera di produzione, le normative e gli stili. Le grandi maison e la cultura dell'assemblage; i vigneron e la cultura del suolo.
Venerdì <b>10 FEBBRAIO</b>	<b>1.3</b> La Vallée de la Marne. Da Hautviller ad Aÿ, la nascita del mito del terroir.
Venerdì <b>17 FEBBRAIO</b>	<b>1.4</b> La Montagne de Reims (parte prima). Da Ambonnay e Bouzy a Trépail, il calore e la forza.
Venerdì <b>24 FEBBRAIO</b>	<b>1.5</b> La Montagne de Reims (parte seconda). Da Verzenay e Verzy a Vrigny: la tensione dell'eleganza.
Martedì <b>21 MARZO</b>	<b>1.6</b> La Côte des Blancs. Da Chouilly a Cramant, da Avize a Vertus: un viaggio nella mineralità.
Lunedì <b>3 APRILE</b>	<b>1.7</b> L'Aube. Dalla periferia della nobiltà, la grande sfida biodinamica.
Lunedì <b>17 APRILE</b>	<b>1.8</b> Lo Champagne come status-symbol. Le grandi Cuvée Prestige.

**Per informazioni è possibile rivolgersi a**

Mail: [fondazionesommelier.abruzzo@gmail.com](mailto:fondazionesommelier.abruzzo@gmail.com)