

# LA CARTA DEI VINI DEL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER *della Fondazione Italiana Sommelier*

La Carta dei Vini serviti in degustazione ad ogni lezione del Corso è un fiore all'occhiello dell'offerta didattica della Fondazione Italiana Sommelier.

Un'esclusiva selezione di importanti etichette studiata per offrire una gamma variegata e il più possibile completa per dare agli allievi l'occasione e la possibilità di godere di un'esperienza panoramica sulla produzione italiana e internazionale.

Vengono posti in degustazione vini-simbolo del made in Italy, vini-culto che hanno fatto storia, punte di diamante della nostra enologia, vini rappresentativi della tradizione, vini specchio delle nuove tendenze, per una preparazione completa sul grande patrimonio vinicolo italiano.

Durante tutte le Lezioni del Corso i Vini che compongono questa Carta vengono degustati dagli Allievi in forma anonima. Si tratta di campioni scelti, di volta in volta, per apprendere al meglio l'Analisi Sensoriale del Vino nella specifica categoria di appartenenza.

Al termine di ogni 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.

Le schede dei produttori e i dettagli dei vini italiani di questa Carta sono disponibili anche sulla Guida BIBENDA online su [www.bibenda.it](http://www.bibenda.it) nell'area personale di ciascun iscritto.

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



# SPUMANTI METODO CHARMAT, SPUMANTI METODO CLASSICO, CHAMPAGNE

Sono vini 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). Gli Charmat sono perfetti come aperitivi, con antipasti caldi e freddi della cucina di mare. Gli Spumanti Metodo Classico e gli Champagne vanno bene non solo per gli aperitivi e con gli antipasti, ma sono in grado di sostenere primi piatti complessi, secondi di pesce e carni bianche delicate. Si tratta di vini versatili, inoltre, per accompagnare tutto un menu.

## 1. FRANCIACORTA BRUT GRAN CUVÉE ALMA

Chardonnay 80%, Pinot Nero e Pinot Bianco 20% • Docg • BELLAVISTA • Lombardia

---

## 2. FRANCIACORTA BRUT ROSÉ '61 S.A.

Pinot Nero 60%, Chardonnay 40% • Docg • BERLUCCHI • Lombardia

---

## 3. FRANCIACORTA CUVÉE ANNA MARIA CLEMENTI

Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20% • Docg • CA' DEL BOSCO • Lombardia

---

## 4. FRANCIACORTA SATÈN BRUT

Chardonnay 100% • Docg • RICCI CURBASTRO • Lombardia

---

## 5. TRENTO BRUT

Chardonnay 100% • Doc • FERRARI • Trentino

---

## 6. VALDOBBIADENE PROSECCO VAL D'OCA MILLESIMATO SUPERIORE

Glera 100% • Docg • VAL D'OCA • Veneto

---

## 7. OTELLO NERO DI LAMBRUSCO (VINO FRIZZANTE)

Lambrusco Maestri 100% • Igt • CECI • Emilia Romagna

---

## 8. CHAMPAGNE BRUT RESERVE

Chardonnay 100% • Aoc • PALMER • Champagne - Francia

---

# VINI BIANCHI DI MEDIA STRUTTURA

Offrono 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.

## 9. ALTO ADIGE PINOT GRIGIO UNTEREBNER

Pinot Grigio 100% • Doc • TRAMIN • Alto Adige

---

## 10. LUGANA

Trebbiano di Lugana 100% • Doc • SANSONINA • Veneto

---

## 11. VALDADIGE PINOT GRIGIO

Pinot Grigio 100% • Doc • SANTA MARGHERITA • Veneto

---

## 12. APOGÈO

Pigato 100% • Vino Bianco • CASCINA DELLE TERRE ROSSE • Liguria

---

## 13. FRASCATI SUPERIORE POGGIO VERDE

Malvasia di Candia 50%, Puntinata, Greco e Trebbiano 50% • Doc • PRINCIPE PALLAVICINI • Lazio

---

## 14. MARINO DONNA PAOLA

Malvasia 60%, Trebbiano 30%, Sémillon 10% • Doc • COLLE PICCHIONI • Lazio

---

## 15. PECORINO

Pecorino 100% • Igt • TENUTA SANTA LUCIA • Lazio

---

## 16. TREBBIANO D'ABRUZZO

Trebbiano 100% • Doc • CASTELLO DI SEMIVICOLI • Abruzzo

---

## 17. GRECO DI TUFO CUTIZZI

Greco 100% • Docg • FEUDI DI SAN GREGORIO • Campania

---

## 18. COSTA D'AMALFI FURORE BIANCO

Falanghina 60%, Biancolella 40% • Doc • FURORE MARISA CUOMO • Campania

---

## 19. CATARRATTO TERRE ROSSE DI GIABBASCIO

Catarratto 100% • Igt • CENTOPASSI • Sicilia

---

## 20. VERMENTINO DI SARDEGNA TELAVÈ

Vermentino 100% • Doc • JERZU • Sardegna

---

## 21. RIESLING SPATLESE TROCKEN ABTSBERG

Riesling 100% • VON SCHUBERT GRUNHAUS • Germania

---

## 22. SAUVIGNON BLANC WAIRAU RESERVE

Sauvignon Blanc 100% • SAINT CLAIR • Nuova Zelanda

---

# VINI BIANCHI DI GRANDE STRUTTURA

Esprimono 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.

## 23. COLLI TORTONESI TIMORASSO MARTIN

Timorasso 100% • Doc • FRANCO M. MARTINETTI • Piemonte

---

## 24. TERRE DI FRANCIACORTA CHARDONNAY

Chardonnay 100% • Doc • CA' DEL BOSCO • Lombardia

---

## 25. ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER CONCERTO GROSSO

Gewürztraminer 100% • Doc • ELENA WALCH • Alto Adige

---

## 26. ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER SANCT VALENTIN

Gewürztraminer 100% • Doc • SAN MICHELE APPIANO • Alto Adige

---

## 27. ALTO ADIGE PINOT BIANCO SCHULTHAUSER

Pinot Bianco 100% • Doc • SAN MICHELE APPIANO • Alto Adige

---

## 28. CARSO MALVASIA

Malvasia 100% • Igt • ZIDARICH • Friuli Venezia Giulia

---

## 29. COLLIO FRIULANO RONCO DELLE CIME

Friulano 100% • Doc • VENICA • Friuli Venezia Giulia

---

## 30. COLLIO SAUVIGNON

Sauvignon 100% • Doc • TOROS • Friuli Venezia Giulia

---

## 31. SOAVE CLASSICO MONTE CARBONARE

Garganega 100% • Doc • SUAVIA • Veneto

---

## 32. VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE TRALIVIO

Verdicchio 100% • Doc • SARTARELLI • Marche

---

## 33. BIANCO DELLE REGINE

Chardonnay 30%, Sauvignon 30%, Riesling 30%, Pinot G. 10% • Igt • CASTELLO DELLE REGINE • Umbria

---

#### 34. CERVARO DELLA SALA

Chardonnay 80%, Grechetto 20% • Igt • CASTELLO DELLA SALA • Umbria

---

#### 35. ANTINOO

Chardonnay 60%, Viognier 40% • Igt • CASALE DEL GIGLIO • Lazio

---

#### 36. LATOUR A CIVITELLA

Grechetto 100% • Igt • SERGIO MOTTURA • Lazio

---

#### 37. FIANO DI AVELLINO BÉCHAR

Fiano 100% • Docg • CANTINE ANTONIO CAGGIANO • Campania

---

#### 38. COMETA

Fiano 100% • Igt • PLANETA • Sicilia

---

#### 39. CONTESSA ENTELLINA CHIARANDÀ

Ansonica 50%, Chardonnay 50% • Doc • DONNAFUGATA • Sicilia

---

#### 40. ETNA BIANCO A' PUDDARA

Carricante 100% • Doc • TENUTA DI FESSINA • Sicilia

---

#### 41. VERMENTINO DI GALLURA MANCINI PRIMO

Vermentino 100% • Docg • PIERO MANCINI • Sardegna

---

#### 42. POUILLY-FUMÉ

Sauvignon Blanc 100% • Aoc • PASCAL JOLIVET • Valle della Loira - Francia

---

#### 43. RIESLING GRAND CRU WIEBELSBERG

Riesling 100% • Aoc • DOMAINE MARC KREYDENWEISS • Alsazia - Francia

---

#### 44. CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS

Chardonnay 100% • Aoc • DOMAINE WILLIAM FEVRE • Borgogna - Francia

---

## VINI ROSATI

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

#### 45. FIVE ROSES 65° ANNIVERSARIO

Negroamaro 80%, Malvasia Nera 20% • Igt • LEONE DE CASTRIS • Puglia

---

#### 46. ROSA DEL GOLFO

Negroamaro 90%, Malvasia 10% • Igt • ROSA DEL GOLFO • 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.

## 47. 14 OTTOBRE

Croatina 90%, Uva Rara 10% • Igt • OLMO ANTICO • Lombardia

---

## 48. GARDA CLASSICO GROPPELLO MAIM

Groppello 100% • Doc • COSTARIPA • Lombardia

---

## 49. BARDOLINO CLASSICO TACCHETTO

Corvina 80%, Merlot 12%, Rondinella 8% • Doc • GUERRIERI RIZZARDI • Veneto

---

## 50. PIAVE RABOSO

Raboso 100% • Doc • CECCHETTO • Veneto

---

## 51. ROSSESE DOLCEACQUA GALEAE

Rossese 100% • Doc • KA' MANCINÉ • Liguria

---

## 52. SASYR

Sangiovese 60%, Syrah 40% • Igt • ROCCA DELLE MACIÈ • Toscana

---

## 53. BACCAROSSA

Nero Buono 100% • Igt • POGGIO LE VOLPI • Lazio

---

## 54. PENISOLA SORRENTINA GRAGNANO

Sciascinoso e Aglianico 60%, Piediroso 40% • Doc • MARIANO SABATINO • Campania

---

## 55. SICILIA ROSSO BENUARA

Nero d'Avola 70%, Syrah 30% • Doc • CUSUMANO • Sicilia

---

# VINI ROSSI 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 esibiscono una notevole struttura, spesso sono 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, a carni rosse elaborate, alla cacciagione.

## 56. BARBARESCO

Nebbiolo 100% • Docg • GAJA • Piemonte

---

## 57. BARBERA D'ALBA MARUN

Barbera 100% • Doc • MATTEO CORREGGIA • Piemonte

---

## 58. BAROLO CANNUBI

Nebbiolo 100% • Docg • DAMILANO • Piemonte

---

## 59. BAROLO ESSENZE

Nebbiolo 100% • Docg • VITE COLTE • Piemonte

---

## 60. GATTINARA RISERVA

Nebbiolo 100% • Docg • TRAVAGLINI • Piemonte

---

## 61. VALTELLINA SUPERIORE PRESTIGIO

Nebbiolo 100% • Docg • TRIACCA • Lombardia

---

## 62. ALTO ADIGE LAGREIN PUNTAY RISERVA

Lagrein 100% • Doc • ERSTE + NEUE • Alto Adige

---

## 63. ALTO ADIGE PINOT NERO SANCT VALENTIN

Pinot Nero 100% • Doc • SAN MICHELE APPIANO • Alto Adige

---

## 64. MOREI

Teroldego 100% • Igt • FORADORI • Trentino

---

## 65. SAN LEONARDO

Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 30%, Merlot 10% • Igt • TENUTA SAN LEONARDO • Trentino

---

## 66. AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Corvina Veronese 75%, Rondinella 20%, Molinara 5% • Docg • ALLEGRINI • Veneto

---

## 67. VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSA

Corvina 80%, Rondinella 10%, Sangiovese 10% • Doc • ZENATO • Veneto

---

## 68. SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE AVI RISERVA

Sangiovese 100% • Doc • SAN PATRIGNANO • Emilia Romagna

---

## 69. BOLGHERI SASSICAIA SASSICAIA

Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15% • Doc • TENUTA SAN GUIDO • Toscana

---

# VINI DOLCI DI GRANDE STRUTTURA

## 70. BRUNELLO DI MONTALCINO

Sangiovese Grosso 100% • Docg • CASANOVA DI NERI • Toscana

---

## 71. BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO ALLE MURA

Sangiovese Grosso 100% • Docg • BANFI • Toscana

---

## 72. CHIANTI CLASSICO

Sangiovese 100% • Docg • QUERCIABELLA • Toscana

---

## 73. CHIANTI RUFINA

Sangiovese 95%, Colorino e Canaiolo 5% • Docg • FATTORIA SELVAPIANA • Toscana

---

## 74. FLACCIANELLO DELLA PIEVE

Sangiovese 100% • Igt • FONTODI • Toscana

---

## 75. FONTALORO

Sangiovese 100% • Igt • FELSINA • Toscana

---

## 76. GUIDALBERTO

Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40% • Igt • TENUTA SAN GUIDO • Toscana

---

## 77. PINOT NERO CASE VIA

Pinot Nero 100% • Igt • FONTODI • Toscana

---

## 78. MORELLINO DI SCANSANO SICOMORO RISERVA

Sangiovese 100% • Docg • VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO • Toscana

---

## 79. COLLINE LUCCHESI ROSSO TENUTA DI VALGIANO

Sangiovese 60%, Syrah 20%, Merlot 20% • Doc • TENUTA DI VALGIANO • Toscana

---

## 80. VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO ASINONE

Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10% • Docg • POLIZIANO • Toscana

---

## 81. CONERO CUMARO RISERVA

Montepulciano 100% • Docg • UMANI RONCHI • Marche

---

## 82. SAGRANTINO DI MONTEFALCO COLLEPIANO

Sagrantino 100% • Docg • ARNALDO CAPRAI • Umbria

---

## 83. SANGIOVESE SELEZIONE DEL FONDATORE

Sangiovese 100% • Igt • CASTELLO DELLE REGINE • Umbria

---

## 84. CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE ROMANICO

Cesanese di Affile 100% • Docg • COLETTI CONTI • Lazio

---

## 85. CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE TORRE DEL PIANO RISERVA

Cesanese di Affile 100% • Docg • CASALE DELLA IORIA • Lazio

---

## 86. MATER MATUTA

Syrah 85%, Petit Verdot 15% • Igt • CASALE DEL GIGLIO • Lazio

---

## 87. MONTIANO

Merlot 100% • Igt • FALESCO • Lazio

---

## 88. EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI

Montepulciano 33%, Primitivo 30%, Sangiovese 25%, Negroamaro 7%, Malvasia 5% • Vino Rosso • FANTINI FARNESE • Abruzzo

---



# VINI ROSSI DI GRANDE STRUTTURA

## 89. JARNO ROSSO

Montepulciano 100% • Igt • CASTORANI • Abruzzo

---

## 90. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DI CASAURIA SAN CLEMENTE RISERVA

Montepulciano 100% • Doc • ZACCAGNINI • Abruzzo

---

## 91. MOLISE TINTILIA MACCHIAROSSA

Tintilia 100% • Doc • CLAUDIO CIPRESSI • Molise

---

## 92. FALERNO DEL MASSICO ROSSO CAMARATO

Aglianico 80%, Piediroso 20% • Doc • VILLA MATILDE • Campania

---

## 93. TAURASI

Aglianico 100% • Docg • FEUDI DI SAN GREGORIO • Campania

---

## 94. LE BRACI

Negroamaro 100% • Igt • VINI GAROFANO • Puglia

---

## 95. VISELLIO

Primitivo 100% • Igt • TENUTE RUBINO • Puglia

---

## 96. AGLIANICO DEL VULTURE LA FIRMA

Aglianico 100% • Doc • CANTINE DEL NOTAIO • Basilicata

---

## 97. CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE COLLI DEL MANCUSO RISERVA

Gaglioppo 100% • Doc • IPPOLITO 1845 • Calabria

---

## 98. CONTEA DI SCLAFANI ROSSO DEL CONTE

Nero d'Avola e altre varietà • Doc • TASCIA D'ALMERITA • Sicilia

---

## 99. DON ANTONIO

Nero d'Avola 100% • Igt • MORGANTE • Sicilia

---

## 100. ETNA ROSSO

Nerello Mascalese 100% • Doc • GRACI • Sicilia

---

## 101. SERRAMARROCCO

Cabernet Sauvignon 80%, Cabernet Franc 20% • Igt • BARONE DI SERRAMARROCCO • Sicilia

---

## 102. BARRUA

Carignano 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 5% • Igt • AGRICOLA PUNICA • Sardegna

---

## 103. TENORES ROMANGIA

Cannonau 100% • Igt • DETTORI • Sardegna

---

## 104. MOREY SAINT DENIS VILLAGE

Pinot Nero 100% • Aoc • DOMAINE STEPHANE MAGNIEN • Morey Saint Denis - Francia

---

## 105. SAINT-ESTÈPHE HAUT MARBUZET

Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot • Aoc • CHÂTEAU HAUT MARBUZET • Bordeaux - Francia

---

## 106. CAMINS DEL PRIORAT

Garnacha 50%, Cab. S. 20%, Sameo 15%, Syrah 10%, Merlot 5% • Doq • ALVARO PALACIOS • Spagna

---

## 107. SHIRAZ MATARO BIN 2

Syrah 100% • Gi • PENFOLD'S • Coonawarra - Australia

---

# VINI DOLCI E DA DESSERT

Dalle sfumature intense e complesse, possono ricordare dolci note di confettura di frutta bianca e gialla, ma anche fragole e rose, 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 i formaggi e molti tipi di dessert.

## 108. BRACHETTO D'ACQUI ROSA REGALE

Brachetto 100% • Docg • BANFI • Piemonte

## 109. MOSCATO D'ASTI BIANCOSPINO

Moscato Bianco 100% • Docg • LA SPINETTA • Piemonte

## 110. COLLI ORIENTALI VERDUZZO FRIULANO PASSITO CRATIS

Verduzzo 100% • Docg • SCUBLA • Friuli Venezia Giulia

## 111. FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI

Moscato Giallo 100% • Docg • MAELI • Veneto

## 112. I CAPITELLI

Garganega 100% • Igt • ANSELMI • Veneto

## 113. MOSCADELLO DI MONTALCINO FLORUS VENDEMMIA TARDIVA

Moscadello 100% • Doc • CASTELLO BANFI • Toscana

## 114. VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO

Malvasia 80%, Trebbiano e Sangiovese 20% • Doc • FÈLSINA • Toscana

## 115. ORVIETO CLASSICO SUPERIORE MUFFA NOBILE CALCAIA

Grechetto 80%, Procanico (Trebbiano) 20% • Doc • BARBERANI • Umbria

## 116. PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ

Moscato di Alessandria (Zibibbo) 100% • Doc • DONNAFUGATA • Sicilia

## 117. MARSALA VERGINE ORO BAGLIO FLORIO

Grillo 100% • Doc • FLORIO • Sicilia

## 118. MORSI DI LUCE

Moscato di Alessandria (Zibibbo) 100% • Igt • FLORIO • Sicilia

## 119. SAUTERNES

Sémillon 85%, Sauvignon 14%, Muscat 1% • Aoc • CHÂTEAU LAMOTHE GUIGNARD • Bordeaux - Francia

## 120. ICE WINE CUVÉE

Grüner Veltliner 70%, Welschriesling 30% • LILIAN & KRACHER • Burgenland - Austria

## 121. SHERRY

Pedro Ximénez 100% • EMILIO HIDALGO • Spagna

## 122. PORTO 10 YEARS

Tinta Roriz, Touriga Francesa, Tinta Barroca • QUINTA DO NOVAL • Portogallo

# BIRRE

Dalle sfumature intense e complesse, possono ricordare dolci note di confettura di frutta bianca e gialla, ma anche fragole e rose, 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 i formaggi e molti tipi di dessert.

## 123. BIRRA ARTIGIANALE REALE

BIRRA DEL BORGO • Italia

---

## 124. BELGIAN ALE

DUVEL • Belgio

---

## 125. TRAPPISTA CAPSULE BLUE

CHIMAY • Belgio

---

## 126. PILSNER URQUELL

PLZENSKY PRAZDROJ • Repubblica Ceca

---

# DISTILLATI ITALIANI E STRANIERI

Dall'impatto alcolico sempre molto elevato, sia all'olfatto sia al gusto, si caratterizzano spesso per richiami torbati, aromatici, di frutta cotta e di caramello. Sono prodotti destinati alla fine di un pranzo o abbinati a formaggi e, volendo, a un sigaro.

## 127. GRAPPA MONOVITIGNO

Moscato • NONINO • Friuli Venezia Giulia

---

## 128. COGNAC GRANDE CHAMPAGNE VSOP

PAUL GIRAUD • Francia

---

## 129. SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

GLENMORANGIE • Scozia

---

## 130. RUM DEMERARA 12 Y.O.

EL DORADO • Giamaica

---

## SONO INOLTRE POSTI IN DEGUSTAZIONE

- i vini delle varie aziende vitivinicole che si visitano durante la 4<sup>a</sup> Lezione della Prima Parte del Corso
- le cinque soluzioni in degustazione alla 8<sup>a</sup> Lezione della Prima Parte del Corso
- i vini che compongono la grande cantina alla cena della 17<sup>a</sup> Lezione della Terza Parte del Corso
- alcuni vini difettosi, scelti e serviti appositamente per scopi didattici

**Nota:** Se al momento della degustazione alcuni vini non fossero disponibili, la Fondazione si riserva il diritto di sostituirli con altre etichette di pari prestigio e valore.