



# LA CARTA DEI VINI DEL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER. LA MIGLIORE IN ITALIA!

**Sempre consultabile online su [www.bibenda.it](http://www.bibenda.it)**

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 dapprima in forma anonima, per poi essere svelati e spiegati. 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 della Carta dei Vini sono disponibili anche sulla Guida BIBENDA online su [www.bibenda.it](http://www.bibenda.it) nell'area personale di ciascun iscritto. I Vini presenti nella Carta dei Vini del Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier sono, nelle rispettive tipologie, tra i migliori esistenti.

# 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 CERRETTA**

Nebbiolo 100% • Docg • ETTORE GERMANO • 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 ROSSI 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 • QUERCIBELLA • Toscana

---

## **73. CHIANTI RUFINA**

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

---

## **74. FLACCIANELLO DELLA PIEVE**

Sangiovese 100% • Igt • FONTODI • Toscana

---

## **75. FONTALLORO**

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 • TASCA 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 • ANSELMINI • 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.



WWW.BIBENDA.IT  
IN CASO DI VINO

## I NOSTRI CORSI **MONOTEMATICI**

Il Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier	Bibenda Executive Wine Master	Bibenda Etna Wine Master		
Wine tasting	Corsi monotematici sui Vini d'Italia e del Mondo	Corso di Barman	Corso sulla Birra	
Corso di Sommelier dell'Olio	Corso sullo Champagne	Corso sugli Spumanti	Corso Sigari e Distillati	
Corso Vitigni e Territori	Corso sulla Biodinamica	Corso sul Saké	Corso sulla Grappa	Corso sul Barolo e Barbaresco
Corso sui Distillati	Minicorso Abc del Vino	Corso sui Formaggi	Corso sui Riesling del Mondo	
Corso sui Termini del Vino in Inglese	Corso sul Bordeaux	Corso sulla Valle della Loira	Corso sul Brunello di Montalcino	
Corso sulla Borgogna	Corso sul Marketing del Vino	Corso sul Mondo degli Odori	Corso Vino e Arte	
Corso sull'Amarone della Valpolicella	Corso sulle Eccellenze della Gastronomia			

**Eventi, incontri, degustazioni di grande valenza culturale.**



**Fondazione Italiana Sommelier**

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

*con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana*

Hotel Rome Cavalieri Waldorf Astoria  
Via Alberto Cadlolo 101 - 00136 Roma  
Tel. 06 8550941 - Fax 06 85305556  
corsi [bibenda.it](http://bibenda.it) - [www.bibenda.it](http://www.bibenda.it)