



CONSORZIO TUTELA VINO LESSINI
DURELLO
LO SPUMANTE

Il Consorzio Tutela Vino Lessini Durello
in collaborazione con VINIDEA ed Assoenologi Veneto Occidentale
organizza

DURELLO & CHAMPAGNE andata e ritorno

3 Seminari per un metodo classico moderno

A Borgo Rocca Sveva – Via Covergnino 7, Soave (VR)



LUNEDÌ 26 OTTOBRE ore 18.00

La viticoltura per i vini spumanti

Docente: **Guillaume Berlioz**, titolare Sarl Berlioz (F),

già responsabile viticolo del gruppo Moet et Chandon in Champagne e Hennessy a Cognac



LUNEDÌ 2 NOVEMBRE ore 18.00

Pressatura e fasi prefermentative

Relatore: **Nicolas Sécondé** (F), enologo consulente (Sécondé Œnologique) e vigneron



LUNEDÌ 23 NOVEMBRE ore 18.00

I punti chiave di tiraggio, remuage e sboccatura

Docente: **Christophe Gerland**, IntelliŒeno (F),

già direttore tecnico della Station Œenotechnique de Champagne

Ogni serata prevede degustazioni di vini base spumante provenienti dalla Champagne
a confronto con vini base spumante di Lessini Durello.

Quota di partecipazione:
Soci Consorzio € 60,00 + iva
Altri € 180,00 + iva

Prenotazioni fino ad esaurimento posti al Consorzio Tutela Lessini Durello
mandando una mail all'indirizzo segreteria@ilsoave.com

Il programma dettagliato può essere scaricato
alla sezione "News ed Eventi" del sito web del Consorzio: www.montilessini.com