

Corso Degustazione Vino

Un viaggio sensoriale con metodo internazionale



5 Moduli Online 1 ora di Private Tutoring

Da completare in autonomia.
Contenuti disponibili per 1 anno. Private tutoring prenotabile direttamente online.



24 Campioni

Vini fermi, spumanti, dolci e fortificati per un'esperienza completa, con il focus internazionale.



Approccio Internazionale

Un metodo semplificato, basato sull'approccio anglosassone alla degustazione

Docente

Irina Mihailenko – DipWSET (WSET L4 Diploma in Wines, London School), Sommelier Professionista e Degustatrice Ufficiale AIS, FISAR, SSA Certified Sake Sommelier, Educator certificata da diverse regioni con vent'anni di esperienza internazionale nel business del vino a 360°. Garantisce un percorso strutturato, supportato dal tutoring personalizzato per agevolare l'esperienza.

Cosa Include

- 5 lezioni online in autonomia
- 1 ora di Private Tutoring
- 24 campioni di assaggio
- Supporto via email e WhatsApp
- Attestato di partecipazione

Programma delle Sessioni

01	02	03
Introduzione alla Degustazione	Vini Spumanti	Bianchi Aromatici e Neutri
Valutazione per tipologia, struttura, equilibrio, qualità e stato evolutivo. Focus su principali vitigni e stili.	5 campioni da 200 per esplorare i metodi di produzione.	6 campioni da 200-375ml per degustazione comparata tra vitigni aromatici e neutri.
04	05	
Rossi e Rosati	Fortificati e Dolci	
6 campioni da 200-375ml per scoprire vitigni e stili principali.	7 campioni da 50ml per un'analisi comparativa	

€290

Prezzo Completo

IVA e spedizione gratuiti (in UE)

1

Anno di Accesso

Contenuti disponibili per 12 mesi

75%

Quiz Finale

Percentuale di successo per il pass



A Chi è Dedicato

Pensato per appassionati del vino che desiderano imparare a degustare in modo strutturato. Non serve esperienza pregressa, bastano curiosità e voglia di scoprire il vino con metodo e piacere. Un percorso che unisce rigore e passione per comprendere con semplicità e metodologia ciò che hai nel calice.

Acquista il Corso