



maggio 2010



AIS Lombardia
Associazione Italiana Sommeliers

L A CARTA DEI VINI

del corso di qualificazione professionale
per aspiranti sommelier di 1°/2°/3° livello



AIS Lombardia
Associazione Italiana Sommeliers

INTRODUZIONE

I vini e gli altri prodotti indicati nella presente carta vengono degustati, in forma anonima, dagli allievi durante le lezioni del corso per sommelier A.I.S. Lombardia.

I prodotti sono scelti per tipologia in funzione dell'argomento trattato per consentire di apprendere al meglio la tecnica dell'analisi sensoriale, di comprendere le caratteristiche organolettiche e di individuare l'accostamento ideale con il cibo.

Al termine di ogni lezione i sommelier addetti al servizio dei vini leggono le etichette e forniscono informazioni e note tecniche sui prodotti degustati citando il nome dell'Azienda e indicando il prezzo medio di vendita in enoteca.

I vini e i prodotti presenti in questa carta sono da considerarsi tra le eccellenze della produzione italiana e internazionale disponibili sul mercato.

Vini Bianchi Giovani o Maturi

Vini giovani, anche aromatici, con eleganti profumi di frutta a polpa bianca, frutta tropicale, fiori bianchi ed erbe aromatiche. Al gusto sono sempre piacevolmente freschi e di buon equilibrio.

I vini maturi, invece, presentano tonalità cromatiche che spaziano dal giallo paglierino al giallo dorato, con profumi intensi e complessi di fiori e frutta matura; a volte presentano spiccate note minerali. Al gusto sono strutturati, sapidi, persistenti ed equilibrati.

Colli Orientali del Friuli d.o.c. Pinot Grigio	Conte d'Attimis-Maniago	Friuli Venezia Giulia
Vitigno: pinot grigio		
