



## PROGRAMMA

### 1° giorno

I lezione: Presentazione generale delle aree di produzione dei vini piemontesi  
I degustazione: il Barolo a confronto con gli grandi vini del mondo: degustazione di vini a base nebbiolo, pinot nero, cabernet sauvignon, sangiovese.  
II lezione (in una cantina di Langa): i principali vini piemontesi da vitigni a bacca rossa  
II degustazione: Dolcetto, Barbera, Freisa, Grignolino, Pelaverga

### 2° giorno

III lezione: i vini piemontesi a base nebbiolo: storia, zone di produzione, caratteristiche organolettiche  
III degustazione: Barolo, Barbaresco, Roero, Gattinara, Ghemme, Langhe Nebbiolo

### 3° giorno

IV lezione: i bianchi fermi, i passiti e gli spumanti  
IV degustazione: Roero Arneis, Colli Tortonesi Timorasso, Gavi, Erbaluce di Caluso, Alta Langa, Asti, Moscato d'Asti, Loazzolo

### 4° giorno

V lezione: tradizione e innovazione nelle tecniche di vigna e di cantina  
V degustazione: Barolo e Barbaresco.