



DEGUSTAZIONI APERICENA

Sinfonia di Sorsi:

Dai vitigni autoctoni all'eleganza dello Champagne.

Degustazione guidata per capire
la tipologia di ogni vino tramite
le tecniche di degustazione

ogni sera un tema diverso
con degustazione di 3 vini
accompagnati da 3 piatti

Slide descrittive sui metodi di
produzione e del territori

sommelier **Luca Gastaldello**

**Mercoledì
21 Ottobre 2026**

1ª SERATA

Vitigni autoctoni italiani

Radici d'Italia – Il patrimonio dei vitigni autoctoni

**Mercoledì
04 Novembre 2026**

2ª SERATA

Distillato

Spirito Puro – L'arte e il calore della distillazione

**Mercoledì
18 Novembre 2026**

3ª SERATA

Vini fortificati

L'Oro del Tempo – Alla scoperta dei grandi vini fortificati

**Mercoledì
02 Dicembre 2026**

4ª SERATA

Champagne

Il mito e l'eleganza dello Champagne



Prenotarsi Online
accedendo con il proprio account
oppure
con WhatsApp 335 6611627

ORE 19:00

CLUB HOUSE

COSTO
della SINGOLA serata
€ 20,00



WINE TASTING APERICENA

Symphony of Sips:

From Native Vines to the Elegance of Champagne..

Guided Wine Tasting to Discover
the typology of each wine
through
tasting techniques

Each evening a different theme
with tasting of 3 wines
accompanied by 3 dishes

Slide presentations on
production methods
and territory

sommelier **Luca Gastaldello**

**Wednesday
October 21, 2026**

1st EVENING

Italian Autochthonous Wines

Roots of Italy - The heritage of autochthonous wines

**Wednesday
November 4, 2026**

2nd EVENING

Distillate

Pure Spirit - The art and warmth of distillation

**Wednesday
November 18, 2026**

3rd EVENING

Fortified Wines

The Gold of Time - Discovering great fortified wines

**Wednesday
December 2, 2026**

4th EVENING

Champagne

The myth and elegance of Champagne



Book Online
by logging in with your account
or via
WhatsApp 335 6611627

AT 19:00

CLUB HOUSE

COST
per SINGLE evening
€ 20,00