

La Dogana del Buongusto  
RISTORANTE | VINERIA

# PROGRAMMA MINICORSO

## LEZIONE 1

Martedì | ore 20:00  
6 febbraio | 7 maggio | 1° ottobre

- Come si degusta il Vino
- Come si degusta il Cibo
- Come si fa l'abbinamento Cibo Vino
- I Vini più buoni del Nord Est

### Vini in degustazione:

🍷 Müller Thurgau Alto Adige DOP, Alois Lageder

in abbinamento a:

fritto di laguna di Grado con polentina bianca aromatizzata all'erba Cipollina

🍷 Isonzo DOP Sauvignon Borgo Conventi

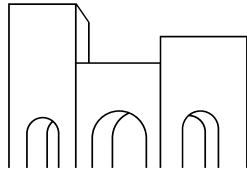
in abbinamento a:

Spatzle di spinaci con Speck Salvia e Stelvio

🍷 Amarone DOCG, Il Sestante, Tommasi

in abbinamento a:

Polpa di manzo brasata ai mirtilli neri di bosco



La Dogana del Buongusto  
RISTORANTE | VINERIA

## LEZIONE 2

Martedì | ore 20:00  
13 febbraio | 14 maggio | 8 ottobre

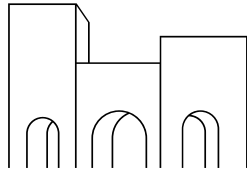
- Come si apparecchia la tavola
- Come si compone il menù
- In che ordine si servono i vini
- I Vini più buoni del Nord Ovest

### Vini in degustazione:

🍷 **Mattia Vezzola Brut metodo classico, Costaripa**  
in abbinamento a:  
soufflé al Grana Vecchia Lodi

🍷 **Brolettino, Lugana DOP, Cà dei Frati**  
in abbinamento a:  
Tagliatelle fresche fatte in casa in salsa di nocciola tonda gentile del Piemonte con pancetta e aromi

🍷 **Ludo, Barolo DOCG, Luigi Einaudi**  
in abbinamento a:  
Involtino di Verza con salsiccia piemontese



La Dogana del Buongusto  
RISTORANTE | VINERIA

## LEZIONE 3

Martedì | ore 20:00  
20 febbraio | 21 maggio | 15 ottobre

- La Filiera Produttiva
- La Coltivazione della Vite
- La Vinificazione
- Cosa c'è scritto sull'etichetta
- La maturazione in Legno, L'affinamento in Bottiglia
- I Vini più buoni del Centro Italia

### Vini in degustazione:

🍷 Donna Clementia, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC, Croce del Moro

in abbinamento a:

Filetto di ombrina tiepido in crema di peperoni, acciughe e capperi

🍷 Il Bruciato, Bolgheri DOC, Marchesi Antinori

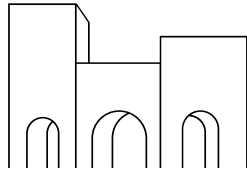
in abbinamento a:

Lasagnetta di lepre con crema al Parmigiano

🍷 Brunello di Montalcino DOCG, Abbadia Ardenga

in abbinamento a:

Costata di manzo con sale di Maldon alle erbe e spuma di cicoria



La Dogana del Buongusto  
RISTORANTE | VINERIA

## LEZIONE 4

Martedì | ore 20:00  
27 febbraio | 28 maggio | 22 ottobre

- Lo spumante metodo classico,
- Lo spumante metodo Martinotti
- I Vini più buoni del sud Italia

### Vini in degustazione:

🍷 **Almerita brut Sicilia DOP, Tasca conti d'Almerita, Tenuta Regaleali**  
in abbinamento a:  
Spaghetti freddi con alghe e ricci di mare

🍷 **Salice salentino riserva DOP Cantele**  
in abbinamento a:  
Rustico Leccese con agnello pomodorini secchi

🍷 **Arcanos Cannonau di Sardegna DOP Murales**  
in abbinamento a:  
Cosciotto di maialino al mirto

# COSTI E INFORMAZIONI

Formatore:

Sommelier Nino Pappalettera

Sede:

La Dogana del Buongusto via Molino delle Armi 48, Milano

Costo per persona:

- € 240,00

incluso il libro: Manuale del Sommelier ed. Giunti

Per prenotazioni:

[info@ladoganadelbuongusto.it](mailto:info@ladoganadelbuongusto.it) - +39 02 83242444

A seconda della stagionalità e reperibilità delle materie prime, le ricette indicate potrebbero subire qualche modifica.