



# SOMMELIER AIS

## LA DIFFERENZA TRA BERE E DEGUSTARE

CORSO DI QUALIFICAZIONE  
PROFESSIONALE PER SOMMELIER  
**SECONDO LIVELLO 2015**  
**CARTA DEI VINI**

---

In questo corso saranno serviti:

**55 vini**



Associazione Italiana Sommelier  
VENETO

## SECONDO LIVELLO 2015

# CARTA DEI VINI

---

### Vini Spumanti

Franciacorta Brut 61 Rosé	Berlucchi
Franciacorta Brut	Il Mosnel
Champagne Brut Reserve Gran Cru	Launois Lebrun
V.S.Q Rubino Del Cerro Mater	Tenuta di Roncolo - Venturini Baldini

### Vini Bianchi

Vermentino di Gallura Superiore Canayli	Cantina di Gallura
Soave Classico San Michele	Ca' Rugate
Valle d'Aosta Petite Arvine	Chateau Feuillet
Fiano di Avellino Ciro	Ciro Picariello
Verdicchio di Jesi Classico Superiore Cuprese	Colonnara
Pouilly Fumé	Langlois Chateau
Friuli Colli Orientali Sauvignon	La Tunella
Mosel Riesling	Markus Molitor
Frascati Superiore Primo	Merumalia
Orvieto Classico Superiore Campo del Guardiano	Palazzone
Sicilia Grillo Bianco Maggiore	Rallo
Alsace Gewurztraminer Tradition	Sipp Mack
Collio Friulano	Toros
Alto Adige Gewurztraminer	Tramin
Riviera Ligure di Ponente Pigato Ma Renè	Vio Giobatta

### Vini Rossi

Mendoza Malbec	Achavall Ferrer
Taurasi Vigna Macchia dei Goti	Antonio Caggiano
Sagrantino di Montefalco Collepiano	Arnaldo Caprai
Sicilia Nero D'Avola Lu Patri	Baglio del Cristo di Campobello
Chianti Classico Riserva Rocca Guicciarda	Barone Ricasoli
Zinfandel Napa Valley Founders' Estate	Beringer
Barbera d'Asti Montebruna	Braida
Tintilia del Molise Opalia	Campi Valerio
Aglianico del Vulture La Firma	Cantine del Notaio
Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Volvito	Caparra e Siciliani
Lambrusco di Sorbara Vigna del Cristo	Cavicchioli
Nebbiolo d'Alba Bernardina	Ceretto
Bordeaux	Chateau Roques de Jeanlice
Cesanese del Piglio Romanico	Coletti Conti
Alto Adige Pinot Nero	Erste + Neue
Alto Adige Pinot Nero Mezzan	Erste + Neue
Bolgheri Rosso podere grattamacco	Grattamacco
Amarone della Valpolicella Campo Leon	Latium Morini
Venezia Giulia Refosco d.p.r. Ronco dei Moreri	Marco Felluga



SECONDO LIVELLO 2015

# CARTA DEI VINI

## Vini Rossi

Montepulciano D'Abruzzo Marina Cvetic  
Central Valley Carmenère  
Rioja Crianza  
Taurasi Radici  
Côtes du Rhône Belleruche  
Teroldego Riserva Castel Firmian  
Porto Tawny  
Valtellina Superiore Grumello  
Morellino di Scansano Riserva Celestaia  
Colli Euganei Merlot  
Porto Ruby  
Salento Malvasia Nera Talò  
Salento Negramaro Talò  
Colli di Rimini Cabernet Montepirolò  
Carignano del Sulcis Riserva Is Arenas  
Alsace Pinot Noir Rouge d'Alsace Tradition  
Bolgheri Sassicaia  
Gattinara

Masciarelli  
MayMay  
Marquès de Càceres  
Mastroberardino  
M. Chapoutier  
Mezzacorona  
Niepoort  
Nino Negri  
Roccapesta  
Salvan  
Sandeman  
San Marzano  
San Marzano  
San Patrignano  
Sardus Pater  
Sipp Mack  
Tenuta San Guido  
Travaglini

## Vini da Dessert

Sauternes  
Recioto della Valpolicella Classico

Carmes de Rieussec  
Le Marognole

## Nota

L'elenco dei vini comprende i vini in degustazione in tutti i corsi del Veneto.  
Per alcune tipologie sono indicati due vini in soluzione alternativa.

In via eccezionale, in caso di imprevista indisponibilità, AIS Veneto si riserva di sostituire il vino indicato in elenco con un vino parimenti significativo, sia dal punto di vista didattico che qualitativo.

---

VINETIA

- GUIDA AI VINI DEL VENETO -

*Visita la nostra guida online,  
troverai tutti i vini veneti in degustazione nei corsi*  
<http://vinetia.aisveneto.it>



Associazione Italiana Sommelier  
VENETO