



Fondazione Italiana Sommelier Puglia

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana n° 975 del 26 Febbraio 2014

SELEZIONE VINI CORSO Prima Parte 6 Febbraio 2018

- Spumante Metodo Classico D'Araprì XXI Secolo Brut V.S.Q.
- Ferrari Trento Brut Perlè Nero
- Dom Perignon Millésime
- ES Gianfranco Fino D.O.C Primitivo di Manduria
- Tenuta "Greppo" Rosato Biondi Santi I.G.T Toscana
- San Leonardo Tenuta San Leonardo I.G.T Vigneti delle Dolomiti
- Sherazade Donnafugata D.O.C. Sicilia
- Barolo Ceretto D.O.C.G. Barolo
- Amarone Valpolicella Classico D.O.C.G. Vigneto Monte Sant' Urbano Speri
- Maviglia Milleuna I.GT. Salento
- Torcicoda Tormaresca -Antinori I.G.T Salento
- Brunello di Montalcino Annata D.O.C.G. Biondi Santi
- Ben Ryé Donnafugata D.O.P Passito di Pantelleria
- Pedro Ximenez Alvear D.O. Montilla Moriles
- Giancarlo Mancino Vermouth Rosso Amaranto
- MLV Masseria Li Veli IGT Salento

- Rossj Bass Gaja D.O.C DOC Langhe
- Villa Bucci Classico Riserva D.O.C.G. Verdicchio dei Castelli di Jesi
- Riesling Réserve Domaine Weinbach Appellation Alsace Contrôlée,
- Vistamare Ca' Marcanda Gaja I.G.T Toscana
- Capitolo Laureto Milleuna. I.G.T Negroamaro del Salento
- Pellegrino Marsala Vergine Soleras D.O.C. Secco
- Birre Chimay e Birranova
- Narnot La Madaleine I.G.P. Rosso Umbria
- Le Braci I.G.P Salento Severino Garofano
- Guado al Tasso Antinori D.O.C Bolgheri Superiore
- Selezione di Distillati

La Carta Vini, “dichiarata” e “firmata”, per Noi di Fondazione Italiana Sommelier è
garanzia di Trasparenza, Lealtà e massima Qualità.

Auguro a Voi tutti buon corso...

Giuseppe Cupertino

Presidente Fondazione Sommelier Puglia