

I DIPLOMATI IAL BRINDANO A PIEdiMONT

Superati brillantemente gli esami finali presso le sedi di Gorizia e Monfalcone gli allievi del corso organizzato dallo IAL (Innovazione, Apprendimento, Lavoro) dedicato alla cultura della vite e del vino, agli abbinamenti, alla cucina della tradizione ed alla comunicazione in agricoltura hanno voluto brindare con le “classiche bollicine” al buon esito delle proprie fatiche.



Insieme ai docenti ed alla direttrice dello IAL, prof. Vanda ZOTTI, sono stati accolti all'azienda RIZZI, piccola ma già affermata realtà nel settore dello spumante “metodo champenoise” prodotto nelle colline di Piedimonte del Calvario (GO).

Paolo ed il figlio Roman hanno accompagnato il gruppo fra i filari di Pinot nero, Chardonnay e Ribolla gialla per chiudere in bellezza davanti al

“magnum” brut PIEDiMONT 2007 , illustrando le tecniche di vinificazione e le varie fasi che portano alla sboccatura ed al consumo . Una gran bella lezione pratica ,che ha concluso nel modo migliore un corso che , a grande richiesta , senz’altro sarà ripetuto .



Nella foto : la dott.ssa VANDA ZOTTI con i docenti biologo Giulio COLOMBA ed agronomo Claudio FABBRIO e gli allievi del Corso IAL CIBO & VINO a Piedimonte.(14.06.2012)