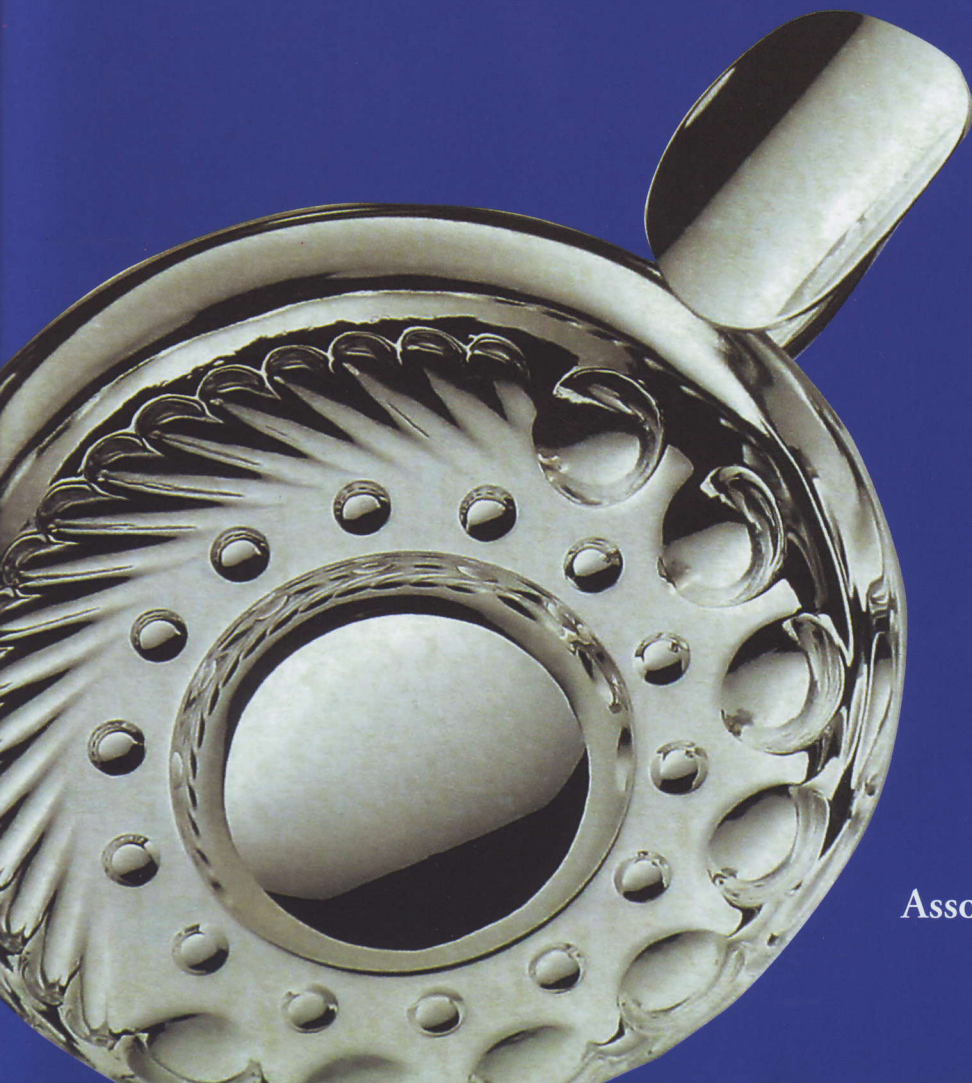


la Carta dei Vini

*del corso di qualificazione professionale
per aspiranti sommelier 1° - 2° - 3° livello*



Associazione Italiana Sommeliers
DELLA REGIONE LOMBARDIA

<i>Soave Classico Capitel Alto d.o.c.</i> Vitigni: garganega - trebbiano di Soave - chardonnay	Montresor	Veneto
<i>Capitel Foscario i.g.t.</i> Vitigni: garganega - chardonnay	Anselmi	Veneto
<i>Friuli Aquileia Sauvignon d.o.c.</i> Vitigno: sauvignon blanc	Tenuta Cà Bolani	Friuli Venezia Giulia
<i>Colli Orientali del Friuli Rosazzo Ribolla Gialla d.o.c.</i> Vitigno: ribolla gialla	Le Vigne di Zamò	Friuli Venezia Giulia
<i>Collio Tocai Friulano d.o.c.</i> Vitigno: tocai friulano	Marco Felluga	Friuli Venezia Giulia
<i>Friuli Isonzo Pinot Bianco d.o.c.</i> Vitigno: pinot bianco	Tenuta di Angoris	Friuli Venezia Giulia
<i>Collio Tocai Friulano Ronc di Zorz d.o.c.</i> Vitigno: tocai friulano	Liyon	Friuli Venezia Giulia
<i>Bianco Villa Rem i.g.t.</i> Vitigni: pinot bianco - tocai friulano	Grandi & Gabana	Friuli Venezia Giulia
<i>Riviera Ligure di Ponente Vermentino d.o.c.</i> Vitigno: vermentino	Terre Bianche	Liguria
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico d.o.c.</i> Vitigno: verdicchio	Villa Bucci	Marche
<i>Frascati Superiore Santa Teresa d.o.c.</i> Vitigni: malvasia di Candia - trebbiano toscano - malvasia del Lazio - greco	Fontana Candida	Lazio
<i>Falanghina del Molise d.o.c.</i> Vitigno: falanghina	Di Majo Norante	Molise
<i>Fiano Irpinia Tric a Ballac i.g.t.</i> Vitigno: fiano	Tomas & Giesen	Campania
<i>Casaly Sicilia i.g.t.</i> Vitigni: catarratto - chardonnay	Tenuta Rapitalà	Sicilia
<i>Insolia Sicilia i.g.t.</i> Vitigno: inzolia	Feudo Principi di Butera	Sicilia
<i>Chardonnay Sicilia i.g.t.</i> Vitigno: chardonnay	Planeta	Sicilia
<i>Alastro Sicilia i.g.t.</i> Vitigni: grecanico - chardonnay	Planeta	Sicilia