



Corsi amatoriali

Corso di vinificazione

Obiettivi	Il corso si prefigge di trasmettere ai piccoli viticoltori che vinificano in funzione dell'autoconsumo, le conoscenze teorico/pratiche per ottenere un prodotto di qualità. Si tratteranno i temi che spaziano dalla composizione chimica del grappolo, alla vinificazione in bianco, a quella in rosso, al filtraggio e alle preparazioni per l'imbottigliamento ed altro ancora. Corso in parte teorico in parte pratico.
Durata*	Dal 10 gennaio 2022; 5 giornate consecutive Dalle 09.00 alle 15.30
Requisiti	Età minima 18 anni. Di regola domicilio nel Canton Ticino. Non sono richiesti prerequisiti specifici.
Luogo	Centro professionale del verde (CPV)
Termine d'iscrizione	10 dicembre 2021 - CORSO AL COMPLETO
Numero di partecipanti	Minimo 9 persone, massimo 14. In caso di numero d'iscritti superiore alla disponibilità di posti, farà stato la data d'entrata dell'iscrizione. Al di sotto del numero minimo di partecipanti, il corso non avrà luogo.
Costo	CHF 350.- + Materiale didattico CHF 50.-
Indicazioni particolari e ulteriori informazioni	Tutte le informazioni contenute in questo documento sono passibili di modifiche nel caso sopraggiungessero cambiamenti dopo la stampa della monografia. Si consiglia quindi di rivolgersi, per informazioni più dettagliate al segretariato del CPV Tel. 091/816 62 61 mail: decs-cpv.mezzana@edu.ti.ch

*La Direzione si riserva la possibilità di modificare le date