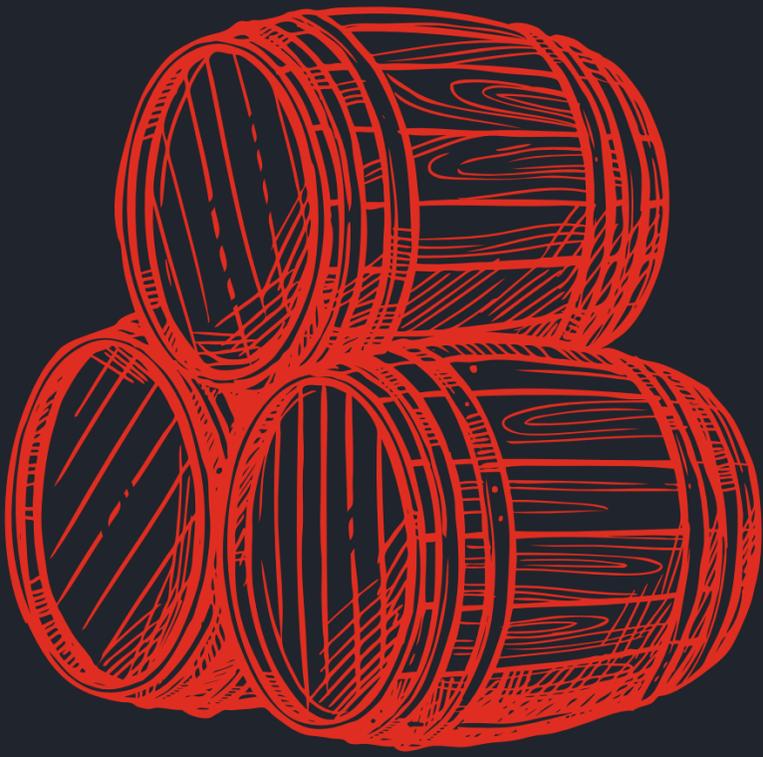




WINE  
EXPERIENCE





# O que é ?



Uma experiência multi-sensorial e imersiva, conduzida pelo Mestre Sassá, onde a gastronomia e a enologia se encontram para criar momentos inesquecíveis de socialização e aprendizado. Receitas harmonizadas com vinhos do Velho e Novo Mundo, sob a orientação de um sommelier da INOVINI.

---

AULA + DEGUSTAÇÃO

# Etapas Harmonizadas



Ao longo de aproximadamente 3 horas, os participantes são conduzidos pelo Mestre Sassá em quatro etapas de preparo e degustação, explorando a técnica, o frescor e a tradição da gastronomia japonesa.





# Receitas Ensinadas

## ETAPA 1



Nigiri de Barriga de Salmão  
&  
Nigiri de Vieira

## ETAPA 2



Trouxinha de Salmão Maçaricado  
com Pasta de Alho e Aspargos  
&  
Baterá de Haddock Defumado

## ETAPA 3



Ceviche de Peixe Branco com Leite de Tigre  
&  
Ceviche de Atum com molho Su

## ETAPA 4



Dyo de Atum com Lichia e molho Tarê  
&  
Dyo de Salmão com Ovo de Codorna Trufado

Após a aula prática, os participantes são convidados a saborear uma sobremesa exclusiva harmonizada com um vinho de sobremesa

**Sorvete de Gergelim Preto com calda de frutas vermelhas e farofa de pistache**



WINE EXPERIENCE

# Degustação Final



WINE EXPERIENCE

# Detalhes Práticos

**Frequência:**  
Edição mensal

**Horário:**  
19:00h

**Local:**  
Sassá Sushi - Itaim

**Participantes:**  
Turmas de até 14 participantes.  
Ingressos vendidos por dupla.



WINE EXPERIENCE

# Para Eventos Corporativos



**Duração:**

Aproximadamente 4h

**Data/Horário e Local:**

A ser definido conforme conveniência do cliente (possibilidade de realizar in company ou em local especialmente reservado)

**Participantes:**

Grupos a partir de 8 pessoas para garantir uma experiência personalizada e interativa.



Salmao

