



## TAVOLA ROTONDA

Venerdì 17 Giugno - Ore 10,00

Presso: CONSORZIO UNO – Chiostro del Carmine, Via Carmine - Oristano

Tema proposto:

**VINIFICAZIONE IN BIANCO E ROSATO: operazioni pre-fermentative volte alla valorizzazione del patrimonio aromatico in un contesto di diminuzione della SO<sub>2</sub> grazie alla bioprotezione.**

Interventi:

*Influenza di operazioni pre-fermentative sull'evoluzione dell'anidride solforosa e dell'espressione aromatica dei vini.*

Prof. Maurizio UGLIANO

*Stabulazione liquida a freddo e bioprotezione con Zymaflore Khio*

Loris CAZZANELLI

*Valorizzazione aromatica con l'applicazione di Zymaflore Alpha TD*

Guido PARODI

*La gestione del colore nella vinificazione in rosato*

Antonio GRAZIETTI

A seguire :

Degustazione di vini rosati di Provenza e rosati da Cannonau di Sardegna.

Piccolo Buffet conviviale.

ORGANIZZATO IN COLLABORAZIONE CON:

