

TAVOLA ROTONDA

Mercoledì 28 Maggio - Ore 10,00

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

VINIFICAZIONE IN BIANCO E ROSATO: longevità e personalizzazione dei vini





VINIFICAZIONE IN BIANCO E ROSATO: longevità e personalizzazione dei vini

Programma:

Saluti del Presidente AEEI Sardegna, **Mariano Murru**, del Presidente Corso Viticoltura ed Enologia, **Costantino Fadda**, e del Responsabile Italia Azienda Laffort, **Guido Parodi**.

Guido PARODI, Country Manager Laffort Italia: *Strategie enologiche per migliorare la longevità dei vini bianchi e rosati.*

Christophe ROSSI – Rosé Specialist: *Vinificazione in rosato in stile provenzale e uso del legno.*

Angelo CONCAS, Enogastronomo, Presidente Accademia Epulae: *Il rosato di Sardegna tra passato e futuro.*

Jean-Paul TREGUER, Esperto comunicazione e Titolare Azienda So ChiC: *La vie en rose, comunicare il vino rosato.*

Accademia Epulae, Laffort, Assoenologi Sardegna presentano la Masterclass con degustazione:

“Il rosato di Sardegna incontra il rosato della Provenza.”

Buffet offerto da Laffort Italia.