



# Friuli Venezia Giulia al Vinitaly padiglione 6, stand C7-E8



Parliamo di vini, ecco un assaggio...

## Domenica 25 marzo

- Ore 12,00 Inaugurazione dello stand istituzionale del Friuli Venezia Giulia  
Ore 15,00 **Friuli Colli Orientali, bianchi d'eccellenza**  
*a cura di Delphine Veissière*  
Ore 17,00 **Serie, colori, vini rossi d'annata & Montasio**  
*a cura di Ian D'Agata*

## Lunedì 26 marzo

- Ore 10,00 **Le sfumature del Pinot nelle terre DOC Aquileia**  
*a cura di Marco Rabino*  
Ore 13,30 **Friulano, Pinot bianco & San Daniele**  
*a cura di Janna Rijpma e Ian D'Agata*  
Ore 15,00 **I vini della zona DOC Carso**  
*a cura di Sandro Sangiorgi*  
Ore 17,00 **DOCG Picolit e Ramandolo**  
*a cura di Ian D'Agata*

## Martedì 27 marzo

- Ore 10,00 **"Viticultura sostenibile, carbon foot print ed energie rinnovabili"**  
*a cura di Paolo Ianna*  
Ore 11,30 **Matrimonio d'amore: Friulano & San Daniele**  
*a cura di Sandro Sangiorgi*  
Ore 13,30 **Ribolla gialla spumante**  
*a cura di Vinibuoni d'Italia*  
Ore 15,00 **Malvasia: l'autoctono che esalta il terroir dell'Isonzo**  
*a cura di Delphine Veissière*  
Ore 17,00 **"La potatura ramificata per la longevità dei vigneti"**,  
*a cura della Scuola Italiana di Potatura della Vite*

## Mercoledì 28 marzo

- Ore 10,00 **DOC Friuli Grave: freschezza e raffinata semplicità, le peculiarità di un territorio e dei suoi vini**  
*a cura di Sandro Sangiorgi*  
Ore 11,30 **I vini della zona DOC Collio**  
*a cura di Daniele Cernilli*  
Ore 13,30 **Le grappe di Tocai**  
*a cura di Luigi Odello*  
Ore 15,00 **Il Pinot grigio della Riviera: DOC Friuli Annia e Latisana**  
*a cura di Daniele Cernilli*

Gli incontri si tengono nella saletta degustazioni situata al primo piano dello stand istituzionale del Friuli Venezia Giulia, pad. 6, C7 – E8.  
E' possibile prenotarsi inviando una mail all'indirizzo [promozione@ersa.fvg.it](mailto:promozione@ersa.fvg.it) oppure direttamente allo stand.