

FRIULI VENEZIA GIULIA, pad.6 C7 – E8

Parliamo di vini, qui un assaggio ...

“Parliamo del vino, che m’ha per certo tocco il cuore”

L. ARIOSTO - Cassaria

Domenica 25 marzo

* anteprima Friulano & friends per il pubblico a cura di *ERSA, Consorzio del prosciutto di San Daniele*

- Ore 12 Inaugurazione dello stand istituzionale del Friuli Venezia Giulia “Friulano Tipicamente friulano” e brindisi con le magnum “Diversamente DOC”
- Ore 15 1. Colli Orientali del Friuli a cura di *Delphine Veissière*
- Ore 17 2. Serie, colori, Vini Rossi d’annata & Montasio a cura di *Ian D’Agata*

Lunedì 26 marzo

- Ore 10 3. Le sfumature del Pinot nelle terre DOC Aquileia a cura di *Marco Rabino, Presidente consorzio tutela vini DOC Friuli Aquileia*
- Ore 11.30 4. Conferenza Stampa: Il Friulano migliora invecchiando, non solo il vino a cura di *Daniele Cernilli* e anteprima Friulano & friends 2012 e aperitivo Friulano nei 65 ristoratori JRE a cura di *ERSA*
- Ore 13.30 5. Friulano, Pinot Bianco & San Daniele a cura di *Janna Rijpma e Ian D’Agata*
- Ore 15 6. I vini della zona DOC Carso a cura di *Sandro Sangiorgi*
- Ore 17 7. DOCG Picolit e Ramandolo a cura di *Ian D’Agata*

Martedì 27 marzo

- Ore 10 “Viticoltura sostenibile, carbon foot print ed energie rinnovabili” a cura di *Paolo Ianna*
- Ore 11.30 8. Matrimonio d’amore: Friulano & San Daniele a cura di *Sandro Sangiorgi*
- Ore 13.30 9. Ribolla gialla spumante a cura di *Mario Busso*
- Ore 15 10. Malvasia: l’autoctono che esalta il terroir dell’Isonzo a cura di *Delphine Veissière*
- Ore 17 11. “La potatura ramificata per la longevità dei vigneti”, a cura della Scuola Italiana di Potatura della Vite. Intervento di *Marco Simonit della Preparatori d’Uva*.

Mercoledì 28 marzo

- Ore 10 12. DOC Friuli Grave: freschezza e raffinata semplicità, le peculiarità di un territorio e dei suoi vini a cura di *Sandro Sangiorgi*
- Ore 11,30 13. I vini della zona DOC Collio a cura di *Daniele Cernilli*
- Ore 13,30 14. Le grappe di Tocai a cura di *Luigi Odello*.
- Ore 15 15. 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 oppure direttamente allo stand.