

# SPARKLING TOUR SARDEGNA 2018

## BOLLICINE DEL NUOVO MILLENNIO DALLA VIGNA AL BICCHIERE

7 GIUGNO 2018 - AUDITORIUM SAN DOMENICO, VIA LAMARMORA (ORISTANO)

**Ore 9:15** Registrazione dei partecipanti

**Ore 9:30** Saluti del **Consorzio UNO**, dell'**Università di Sassari** e di **Assoenologi**

**Ore 09:45 IL MERCATO SPUMEGGIANTE**

**Giovan Battista Montini**

Area Manager **Oenofrance Italia**

**Ore 10:00 SCELTE VITICOLE E ACCORGIMENTI AGRONOMICI PER LA PRODUZIONE DI UVE DA SPUMANTE**

**Paolo Sivilotti**

Ricercatore **Università degli Studi di Udine**

Dipartimento di Scienze Agro-alimentari, Ambientali e Animali

**Ore 10:30 METODO CLASSICO: UN PERFETTO SCONOSCIUTO? I PARTE**

**Dominique Lebouef**

Direttore laboratorio e consulenza

**Station Oenotechnique de Champagne**

**Ore 11:10** Pausa

**Ore 11:20 METODO CLASSICO: UN PERFETTO SCONOSCIUTO? II PARTE**

**Dominique Lebouef**

Direttore laboratorio e consulenza

**Station Oenotechnique de Champagne**

**Ore 12:00 METODO MARTINOTTI: LA RIVOLUZIONE EFFERVESCENTE**

**Daniele Pizzinato**

Ricerca e sviluppo **Oenofrance Italia**

**Ore 12:45** Dibattito

Modera **Ivan Paone**, vicedirettore **Unione Sarda**

Per i partecipanti, a seguire, buffet al Chiostro del Carmine

