

Polo Scolastico Statale "Gobetti-De Gasperi" Morciano di Romagna



IL CORSO PROFESSIONALE AGRARIO

Invita a partecipare all'incontro:

"CARATTERI SENSORIALI DEI PRINCIPALI VINI LOCALI"

Che si terrà a Morciano di R. nel
padiglione fieristico, presso l'antica
fiera di San Gregorio in data:

09 Marzo 2016



ANTICA FIERA
DI SAN GREGORIO

5 - 13 marzo 2016 Morciano di Romagna



"CARATTERI SENSORIALI DEI PRINCIPALI VINI LOCALI"



09 Marzo 2016
Ore: 16.00-18.00

Fiera di San Gregorio (Morciano di Romagna - RN)

- * Ore 16.00: Presentazione incontro da parte del Dirigente Scol.
- * Ore 16.05: Apertura lavori da parte dell'enologo Bruno Piccioni.
- * Ore 16.15: Dott. Stefano Cerni (Servizio Territoriale Agricoltura caccia e Pesca di Rimini): Analisi sensoriale, importante aspetto per valutare la qualità del vino.
- * Ore 16.45: Podere Vecciano - Presenta: "REBOLA" vino bianco strutturato, vitigno ribola riminese.
- * Ore 17.00: Torre del Poggio - Presenta: "BRIOSO" vino bianco frizzante aziendale.
- * Ore 17.15: Tenuta del Monsignore - Presenta: "CUPIDO" vino bianco annata 2015, uvaggio di Riesling R., Chardonnay e Pignoletto.
- * Ore 17.30: Podere dell'Angelo - Presenta: "ANGELICO" Romagna Sangiovese DOP superiore, relatori: Milena e Lorenzo falconi.
- * Ore 17.45: Cantina di San Patrignano - Presenta: "AVENIR" 2011, metodo classico, relatori: Roberto Dragoni e Angelo Totaro.
- * Ore 18.00: Chiusura lavori



SanPatrignano

