

## 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 falcioni.
- \* Ore 17.45: Cantina di San Patrignano - Presenta: "AVENIR" 2011, metodo classico, relatori: Roberto Dragoni e Angelo Totaro.
- \* Ore 18.00: Chiusura lavori



SanPatrignano

