


[HOME](#)
[METEO](#)
[SERVIZI AZIENDE](#)
[CERCA](#)
[MAIL](#)


**Titolo** ALBA, CONFERENZA VITICOLA IL 13 GIUGNO CON MILLEVIGNE

**Tipo articolo** News

**Argomento** Agroindustria

**Data pubblicazione** 05-Jun-2014

Il periodico specializzato Millevigne organizza una conferenza tecnica ad Alba presso l'Aula Magna del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, in collaborazione con l'Università di Torino, il prossimo venerdì 13 giugno.

L'incontro, dedicato all'innovazione nel settore, si terrà nel pomeriggio e si rivolge a tecnici e produttori, affrontando argomenti di attualità: viticoltura e stress idrico, valutazione preventiva della qualità del frutto, tecniche "sostenibili" di vinificazione e di gestione della cantina, con particolare riferimento alla vinificazione senza solfiti (al termine del convegno degustazione di vini ottenuti con queste tecniche) e al risparmio dell'acqua e dei detergenti. Modera il convegno il direttore di Millevigne Maurizio Gily.

La partecipazione è gratuita: l'organizzazione invita a confermare la presenza a [info@millevigne.it](mailto:info@millevigne.it). Il programma è scaricabile dal sito [www.millevigne.it](http://www.millevigne.it)

#### PROGRAMMA

Venerdì 13 giugno

Ampelion, Aula Magna del Corso di Laurea in Viticoltura ed En, Corso Enotria 2/C, Alba

Ore 15.45, Accogliimento partecipanti

Ore 16.00, Introduzione e saluti

Modera **Maurizio Gily**, direttore di Millevigne

**Alberto Puggioni**, NETAFIM, **Patrizia Marengo**, Marengo Vini, Strevi:

Stress idrico e qualità del vino

**Luca Rolle**, Università di Torino, Dip. Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari:

Metodi analitici rapidi nella valutazione della qualità delle uve

**Marco Tebaldi**, Tebaldi:

La salubrità del vino: l'esperienza del progetto Freewine a contatto con il mercato

**Nir Levav**, Tebaldi:

Tecniche di vinificazione senza l'impiego della solforosa: i passaggi chiave, i metodi, i suggerimenti

**Cristian Carboni**, Industrie De Nora:

Igiene sostenibile in cantina con l'impiego dell'ozono: zero residui

Spazio domande e discussione

Ore 18.45, conclusioni e aperitivo con i vini del progetto Freewine e prodotti tipici piemontesi

Evento organizzato con la collaborazione di:

Tebaldi, Netafim, W-Green technology, ENOS, Clayver, Assopiemonte DOP, Consorzio Tutela Nocciola Piemonte IGP

[« Indietro](#)