



ASOENOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE
SEZIONE CAMPANIA



SEMINARIO TECNICO
Stabilità tartarica dei vini e
liqueur d'expédition negli spumanti metodo classico

martedì **28 aprile** alle ore **16:30** presso la **Scuola Enologica**
Via Tuoro Cappuccini,44 – Avellino

PROGRAMMA

- **Saluti e introduzione**

Ing. Pietro CATERINI, Dirigente Scolastico Istituto Tecnico Agrario "F. de Sanctis" di Avellino
Prof.ssa Patrizia MARINI, Presidente Rete Nazionale Istituti Agrari
Enol. Roberto DI MEO – Presidente Assoenologi Sezione Campania

- **Calcio o potassio? Le stabilità tartariche all'epoca dei cambiamenti climatici**

Prof. Vito Paradiso – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali. Centro Ecotekne, Università del Salento (LE)

- **Un innovativo approccio alla determinazione della Stabilità Calcica**

Dr. Matteo VERZELLONI – Responsabile Tecnico Commerciale Steroglass
Enol. Fabrizio SQUARTECCHIA – Product Manager Steroglass

- **La liqueur d'expédition, uno strumento fondamentale per la caratterizzazione degli spumanti a metodo classico**

Enol. Stefano TESTA - Consulente

- **Degustazione prove liqueur e discussione tecnica**

Dr. Gian Luigi Vavassori – Amministratore Tecnobolle srl.
Enol. Stefano TESTA – Consulente

Sarà possibile seguire il seminario anche da remoto al seguente link:
<https://meet.google.com/cyx-uyyk-fvv>

Al termine dell'incontro i partecipanti saranno graditi ospiti di **Steroglass e Tecnobolle** per un momento conviviale con apericena a buffet e una degustazione di Spumanti metodo classico Oltrepò Pavese a base Pinot Nero e vini abruzzesi.

Ai partecipanti saranno riconosciuti crediti formativi convenzionali.

ASOENOLOGI Sezione Campania