

## MERCOLEDÌ 21 MAGGIO - SALA INTERNAZIONALE

Disponibili traduzioni simultanee in italiano e inglese

- 9.00 *Saluti di benvenuto*
- 9.30 **Grafting and pruning – Yes, connection matters**  
**Gonzaga Santesteban**, Università Pubblica di Navarra
- 10.00 **L'inerbimento influenza positivamente la biodiversità microbica associata alla vite in un vigneto non irriguo**  
**Edoardo Puglisi**, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza
- 10.15 **Produzione di biofertilizzanti e ammendanti organici dai rifiuti dell'industria enologica e della distillazione**  
**Karl Mendoza**, Universidad Nacional Agraria La Molina
- 10.30 **Innovazione e qualità sensoriale: la dealcolazione che preserva la struttura del vino**  
*Modulo gestito in collaborazione con Omnia Technologies*  
**Davide Carlet**, Omnia Technologies - **Milena Lambri**, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza
- 11.20 **Vocus Cork Analyzer: la tecnologia di riferimento per i tappi di sughero naturale privi di TCA**  
*FlashTalk in collaborazione con Tofwerk*  
**Luigi Ciotti**, Tofwerk
- 11.30 **Silice mesoporosa funzionalizzata: è in arrivo una rivoluzione nella gestione dell'instabilità proteica dei vini**  
*Modulo gestito in collaborazione con Enartis*  
Silice mesoporosa funzionalizzata: informazioni sul progetto, caratteristiche del materiale, situazione autorizzativa  
**Gianni Triulzi**, Enartis  
Silice mesoporosa funzionalizzata: sua performance applicativa  
**Matteo Marangon**, Università di Padova
- 12.20 **Nuovi risvolti applicativi sull'utilizzo di proteasi per la stabilizzazione proteica**  
*Modulo gestito in collaborazione con Corimpex*  
Ap-I in enologia: approfondimenti applicativi e di opportunità tecnologica  
**Tomás Román**, Fondazione Edmund Mach  
Implicazioni aromatiche dell'uso di proteasi nel mosto  
**Adelaide Gallo**, Oenobrand SAS
- 13:10 **Profilo fenolico di varietà resistenti (PIWI) per la produzione di vino rosso**  
**Magali Blank**, LVWO Weinsberg
- 13.25 **Manseng noir è una varietà rossa alternativa per vini a basso contenuto alcolico di forte struttura e tannini morbidi**  
**Francisco Carrau**, Università di Montevideo
- 13.40 **Pratiche di resilienza per i vigneti mediterranei dal progetto CLIMED-FRUIT**  
**Francesca Walmsley**, Vinidea  
**Gestire Peronospora e Mal dell'Esca senza rame: la soluzione innovativa del progetto europeo LIFE Natural Agro**  
**Matteo Michelini**, NDG Group  
**Salvaguardare i vigneti europei dai rischi climatici con innovative reti protettive - LIFE Vinoshield**  
**Ekaterina Kleshcheva**, Vinidea

## MERCOLEDÌ 21 MAGGIO - SALA INTERNAZIONALE

- 14.30 **La tecnologia a campo elettrico pulsato (PEF) per la produzione di vino: Aspetti di sostenibilità, qualità e prestazioni**  
*Modulo gestito in collaborazione con Elea Technology GmbH*  
Fondamenti dell'uso del PEF nelle cantine  
**Javier Raso**, Università di Saragozza  
Design delle apparecchiature PEF ed esperienza commerciale  
**Stefan Toepfl**, Elea Technology GmbH
- 15.20 **Caratterizzazione della filtrazione flussodinamica**  
*Modulo gestito in collaborazione con Enologica Vason*  
Introduzione al concetto di filtrazione e stato dell'arte attuale  
**Riccardo Rossini**, Enologica Vason  
Metodologia analitica innovativa "Nuove frontiere nell'analisi dei colloid: un approccio scientifico avanzato"  
**Andrea Zattoni**, Università di Bologna  
Ricerca applicata ed evidenze enologiche "Preservare l'identità del vino: l'approccio scientifico alla tutela organolettica"  
**Federico Giotto**, Giotto Wine Listeners  
Soluzione tecnica, applicazioni impiantistiche e benefici comparativi della stessa  
**Marco Marconi**, JUCLAS
- 16.20 **In che modo Pichia Kluyveri, lievito crebtree negativo, può aiutare i produttori di vino ad esaltare il carattere fruttato dei vini rosati, migliorare la stabilità del colore e contribuire al risparmio energetico**  
*Modulo gestito in collaborazione con Novonesis*  
Novonesis: migliorare il vino con biosoluzioni  
**Magnus Carlsen**, Novonesis  
Come Pichia Kluyveri può influire sul carattere finale del vino  
**George Kotseridis**, Università Agraria di Atene  
Applicazione di PK nella macerazione sulle fecce con ossigeno controllato: risparmia tempo ed energia, ottenendo produttività.  
**Nicolas Prost**, Novonesis
- 17.10 **REDWINE: come creare valore con la CO2 e gli effluenti della vinificazione?**  
*Modulo gestito in collaborazione con Avipe*  
Il progetto e i suoi risultati  
**Miguel Cachão**, Avipe  
REDWINE: Quali sono i possibili modelli di business per le aziende vinicole con la cattura della CO2 e l'utilizzo degli effluenti del vino?  
**Kata Trifkovic**, INLECOM
- 18.00 **Smart Sensing for Smart Decisions: verso una produzione di vino guidata dai dati**  
**Raul Morais dos Santos**, Università di Trás-os-Montes e Alto Douro
- 18.30 **Verso una cantina sostenibile: Rivalorizzazione della CO2 verde per la produzione di metano**  
**Christian Aragon Briceño**, Research Centre for Energy Resources and Consumption Zaragoza

## MERCOLEDÌ 21 MAGGIO - SALA NAZIONALE

- 12.00 **Risposta fisiologica della vite alle pratiche di resilienza al cambio climatico**  
**Stefano Poni**, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza
- 12.30 **Il trattamento delle uve con *Starmerella bacillaris* per la gestione della *Botrytis cinerea* durante l'appassimento**  
**Chiara Nadai**, Università di Padova
- 12:45 **Gestione della variabilità del vigneto attraverso le colture di copertura invernali**  
**Francesco Pelusi**, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza
- 13:00 **Effetto dell'applicazione dell'ozono per la disidratazione post-raccolta a basso input dell'uva da vino**  
**Luca Cattaneo**, Università di Verona
- 13:15 **Reti antigrandine e caolino nella gestione dei vigneti mediterranei**  
**Luca Pallotti**, Università Politecnica delle Marche
- 13:30 **Zeolite contro lo stress da siccità e alta temperatura, effetti sulle caratteristiche dell'uva e delle foglie**  
**Eleonora Cataldo**, Università di Firenze
- 13:45 **Uso di fertilizzanti derivati da residui di frutta e vegetali per migliorare la fertilità di suoli degradati e il benessere della vite**  
**Claudio Mondini**, CREA-VE
- 14.00 **Km L2009: un ceppo di *Kluyveromyces marxianus* per modulare i parametri qualitativi dei vini**  
*Modulo gestito in collaborazione con HTS*  
**Laura Girolli**, HTS- **Riccardo Savastano**, Università di Bordeaux
- 15.00 **Biodiversità Microbica in Vigna: Microrganismi al Servizio della Salute del Suolo e della Pianta**  
*Modulo gestito in collaborazione con Biozeta*  
**Luca Nerva**, CREA-VE e **Stefano Zenti**, Biozeta
- 16.00 **Rilievo prossimale della variabilità intraparcellare in vigneto: stato dell'arte e prospettive future**  
**Matteo Gatti**, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza  
*Progetto Sprint*

## MERCOLEDÌ 21 MAGGIO - SALA DEGUSTAZIONE

Le degustazioni sono delle Masterclass specifiche su una tematica enologica o viticola, la partecipazione è limitata a **50 persone ed è obbligatorio pre-registrarsi** allo stand o al desk dell'azienda organizzatrice durante le giornate di Enoforum.

Una volta pre-registrati bisogna comunque presentarsi in sala degustazione **almeno 5 minuti prima dell'inizio**, altrimenti il posto verrà ceduto alle persone in lista d'attesa.

Per coloro che non dovessero riuscire a partecipare è possibile fare una piccola **degustazione** presso alcune delle **aziende organizzatrici** che hanno uno **stand**.

- 11.30 **L'importanza del trattamento superficiale BeeW nella conservazione dei vini e nello sviluppo del bouquet aromatico**  
**Stefano Zaninotto**, Amorim Cork Italia  
*Degustazione gestita in collaborazione con Amorim Cork Italia*
- 13.30 **Oltre la botte: dalle doghe ai cubetti, dare forma a vini unici con Creative Oak**  
**Giacomo Cristanelli**, Creative Oak - **Drew Wolfe**, Tonnellerie Ô  
*Degustazione gestita in collaborazione con Creative Oak*
- 15.30 **L'espressione del territorio e dei vitigni: Il ruolo degli aromi "menthè"**  
**Alessandro Castioni - Carlo Cuomo - Magali Picard**, Demptos  
*Degustazione gestita in collaborazione con HTS-Demptos*
- 17.30 **Degustazione di vini MMF Hybrid filtrati secondo concetto flussodinamico**  
**Gianmaria Zanella - Elisa Dai Prè**, Enologica Vason  
*Degustazione gestita in collaborazione con Enologica Vason*

## GIOVEDÌ 22 MAGGIO - SALA INTERNAZIONALE

Disponibili traduzioni simultanee in italiano e inglese

- 8.30 **Lieviti non-Saccharomyces: uno strumento chiave per migliorare la qualità del vino in un contesto di riscaldamento globale**  
**Antonio Morata**, Università Politecnica di Madrid
- 9.00 **Nuove conoscenze sulla gestione della stabilità ossidativa di Chardonnay e Sauvignon Blanc durante l'invecchiamento**  
**Maria Nikolantonaki**, Università di Borgogna
- 9.30 **Il ruolo chiave delle vitamine nella fermentazione del vino: recenti progressi e prospettive enologiche**  
*Modulo gestito in collaborazione con Oenofrance*  
**Hervé Alexandre**, Università di Borgogna - **Christophe Morge**, gruppo SOFRALAB
- 10.20 **Metodi non convenzionali per approfondire l'influenza della temperatura e della nutrizione sui profili del vino Chardonnay**  
*Modulo gestito in collaborazione con HTS-Fermentis*  
**Maryam Ehsani**, Fermentis - **Marie-Charlotte Colosio**, Institut français de la vigne et du vin
- 11.20 **Base Spumante, un punto di partenza fondamentale: lieviti non convenzionali con impatto sulla stabilità e sul profilo sensoriale**  
*Modulo gestito in collaborazione con Perdomini IOC*  
**Olivier Pillet**, IOC - **Bertrand Robillard**, Université de Reims Champagne-Ardenne
- 12.10 **Gestione dell'acidità dei vini con strumenti biologici**  
*Modulo gestito in collaborazione con AB Biotek ed ExperTi*  
**Christophe Gerland**, Intelli'oen - **Attilio Bellachioma**, AB Biotek - **Stefano Santoro**, ExperTi
- 13.00 **Macerazione dell'uva con gas CO<sub>2</sub> o N<sub>2</sub>: una via sostenibile per migliorare la qualità del vino**  
**Fabio Mencarelli**, Università di Pisa
- 13.15 **La capacità dei vini di produrre composti solforati**  
**Susana Ainsa-Zazurca**, Università di Zaragoza
- 13.30 **Uso dei raspi nella vinificazione del Pinot nero**  
**Danila Chiotti**, Centro Sperimentale Laimburg
- 13.45 **Lievito per vini a basso contenuto di SO<sub>2</sub> e tollerante al rame: una soluzione sostenibile alle nuove esigenze del mercato vitivinicolo**  
*Modulo gestito in collaborazione con Lamothe-Abiet*  
Controllo della produzione di SO<sub>2</sub> durante la fermentazione per rivelare gli aromatici: ruolo chiave della selezione del lievito  
**Julia Capitanio**, Lamothe-Abiet  
Valutazione delle potenzialità enologiche del lievito Excellence rosé  
**Simone Vincenzi**, Università di Padova

## GIOVEDÌ 22 MAGGIO - SALA INTERNAZIONALE

- 14.35 **Novità nella bioprotezione per una lotta mirata contro Brettanomyces con un nuovo non-Saccharomyces**  
*Modulo gestito in collaborazione con Lallemand Oenology*  
Bioprotezione specifica contro Brettanomyces: selezione e caratterizzazione di un originale ceppo di non-Saccharomyces sp. *Suomyces pyralidae*  
**Benoit Divol**, Stellenbosch University  
Efficacia del fattore di inibizione contro Brettanomyces «Brett Inhibition Factor» prodotto da uno specifico ceppo di *Suomyces pyralidae* nelle fasi prefermentative: dalla ricerca alla cantina  
**Marion Bastien**, Lallemand Oenology
- 15.30 **I derivati di lievito: caratterizzazione, applicazioni enologiche e prospettive future**  
*Modulo gestito in collaborazione con Dal Cin*  
Approfondimenti sull'utilizzo dei derivati di lievito: strumento per l'enologia di precisione  
**Daniela Fracassetti**, Università degli Studi di Milano  
Impiego dei derivati di lievito per ottenere vini stabili e freschi: focus vini rosati  
**Maria Manara**, Dal Cin
- 16.20 **Nuove acquisizioni sul collaggio dei vini rossi**  
*Modulo gestito in collaborazione con Laffort*  
Comprendere la specificità di ogni chiarificante attraverso l'analisi dei loro precipitati  
**Michael Jourdes**, Université Bordeaux  
Verso un collaggio di precisione: messa a punto di nuovi prodotti  
**Sami Yammine**, Biolaffort
- 17.20 **Come l'AI ha creato il sughero naturale con la maggior uniformità al mondo**  
*Modulo gestito in collaborazione con Cork Supply*  
**Ana Cristina Cardoso**, Cork Supply - **Antonio Ferreira**, Stellenbosch University
- 18.10 **Nuovi strumenti per viticoltori e vinificatori dalla ricerca australiana: sensori, incroci, malattie del legno e MOG**  
**Liz Waters**, Wine Australia

## GIOVEDÌ 22 MAGGIO - SALA NAZIONALE

- 10.30 **Risparmio energetico e idrico in cantina: il progetto WATENERWINE**  
**Chiara Pezzi**, CLUST-ER Agrifood
- 11.00 **Saccharomyces indotti con differenti attività demalicanti per mantenere l'acidità del vino**  
*Modulo gestito in collaborazione con Francy Oenology*  
I lieviti ad attività demalicante tra biodiversità ecologica ed applicazioni enologiche  
**Edoardo Puglisi**, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza  
*Saccharomyces indotti con differenti attività demalicanti per mantenere l'acidità del vino*  
**Marzio Mannino**, Francy Oenology
- 11.50 **Gestione ottimale dei processi fermentativi: lieviti e batteri. Controllo della fermentazione alcolica, malolattica e presa di spuma**  
*Modulo gestito in collaborazione con Parsec*  
Un controllo ottimale dei parametri e delle loro interazioni è alla base di un approccio predittivo adattivo: un passo avanti decisivo nel controllo delle fermentazioni.  
**Giuseppe Florida**, Parsec  
Tecnologie di precisione per il controllo della fermentazione alcolica  
**Paola Domizio**, Università di Firenze  
La gestione proattiva: L'utilizzo della tecnica ADCF.Nectar per evitare e contenere le criticità  
**Diego De Filippi**, Parsec
- 12.45 **Basi chimiche e tecnologiche della longevità dei vini bianchi tra aromi varietali e off-flavor**  
**Maurizio Ugliano**, Università di Verona
- 13.15 *Pausa pranzo*
- 15.00 **Innovazione tecnica nella nutrizione dei microorganismi in fermentazione**  
*Seminario sponsorizzato da Sordato*  
**Emilio Celotti**, Università di Udine
- 16.00 **Risparmio idrico e resistenza agli stress estivi**  
*Modulo gestito in collaborazione con Lallemand Oenology*  
Soluzione per fronteggiare lo stress idrico, funzionamento e potenziale risparmio idrico  
**Tommaso Frioni**, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza  
Due annate estreme a confronto 2022 e 2024: l'impatto su Glera  
**Franco Meggio**, Università degli Studi di Padova  
Casi studio di risparmio idrico  
**Fabrizio Battista**, Lallemand Oenology
- 16.50 **Un suolo sano per la viticoltura attraverso la collaborazione e l'innovazione**  
**Cristina Micheloni**, Vinidea - *Esperienza del progetto LIVINGSOILL*

## GIOVEDÌ 22 MAGGIO - SALA DEGUSTAZIONE

Le degustazioni sono delle Masterclass specifiche su una tematica enologica o viticola, la partecipazione è limitata a **50 persone ed è obbligatorio pre-registrarsi** allo stand o al desk dell'azienda organizzatrice durante le giornate di Enoforum.

Una volta pre-registrati bisogna comunque presentarsi in sala degustazione **almeno 5 minuti prima dell'inizio**, altrimenti il posto verrà ceduto alle persone in lista d'attesa.

Per coloro che non dovessero riuscire a partecipare è possibile fare una piccola **degustazione** presso alcune delle **aziende organizzatrici** che hanno uno **stand**.

- 9.30 **Auric Infinity: fermentazione isobarica in botte di rovere**  
**Vitalie Popa**, Auric Barrels  
*Degustazione gestita in collaborazione con Auric Barrels*
- 11.30 **Le novità Lallemand nel bicchiere: sperimentazioni nazionali e internazionali 2024**  
**Paola Vagnoli - Fabrizio Battista**, Lallemand Oenology  
*Degustazione gestita in collaborazione con Lallemand Oenology*
- 13.30 **Valorizzare i vitigni dell'Est Europa: l'enologia al servizio del terroir**  
**Serena Belfante**, essedielle  
*Degustazione gestita in collaborazione con essedielle*
- 15.00 **Senza alcol, con carattere: il percorso dei vini NOLO**  
**Pietro Russo**, Master of Wine  
*Degustazione gestita in collaborazione con Enartis*
- 17.00 **Dalla teoria alla bottiglia: diverse sfumature di Excellence Rose'**  
**Davide Vinco - Nicola Dam**, Lamothe-Abiet  
*Degustazione gestita in collaborazione con Lamothe-Abiet*
- 19.00 **Degustazione "I vini della Conoscenza - Scienza e buone pratiche per un vino identitario con espressione varietale e di territorio"**  
In degustazione 3 vini da regioni diverse con la presenza di produttori ed enologi  
Ospiti: **Alessandro Torcoli, Luca Rolle, Gianni Trioli**  
Modera **Francesco Iacono**

Segue cena conviviale

**\*La partecipazione è riservata ai possessori di biglietto PREMIUM e PLATINUM**

## VENERDÌ 23 MAGGIO - SALA NAZIONALE

- 8:30 **Bilancio energetico in cantina e buone pratiche: il progetto Enervitis**  
**Andrea Versari**, Università di Bologna
- 9:00 **Impatto di diversi tannini enologici sul colore e l'evoluzione fenolica dei vini rosati**  
**Fabio Chinnici**, Università di Bologna
- 9:15 **Interazioni microbiche e fisiologia della vite: evidenze scientifiche e implicazioni enologiche sui vini Spumanti con l'impiego di Resonant**  
*Modulo gestito in collaborazione con Resonant for wine*  
**Franco Meggio**, Università di Padova - **Martina Broggio**, Consulente Agronoma - **Andrea Moser** - **Marco Poggianella**, Sop Farm - **Marcello Chiodini**, Università di Milano
- 10:15 **Esplorare l'impatto della pressatura: casi studio e prospettive future**  
*Modulo gestito in collaborazione con Willmes*  
**Daniela Fracassetti**, Università di Milano - **Michele Gneccchi**, Willmes Italia
- 11:15 **L'intelligenza predittiva a servizio dell'assemblaggio delle basi spumante**  
*Modulo gestito in collaborazione con Oenoitalia*  
**Davide Camoni**, Accademia Symposium
- 11:45 **Molecole surfattanti e strategie per il miglioramento della qualità della bolla**  
*Modulo gestito in collaborazione con SOEC*  
**Simone Vincenzi**, Università di Padova - **Daniele Pizzinato**, SOEC
- 12:45 **Vini Spumanti: la produzione ed il consumo. Dalla cantina all'enoteca**  
*Modulo gestito in collaborazione con Amorim Cork Italia*  
La pulizia aromatica dei vini spumanti  
**Franco Battistutta**, Università di Udine  
I tappi per vini spumanti... molto oltre Madame Cliquot  
**Stefano Zaninotto**, Amorim Cork Italia
- 13:45 **Impatto dei residui di prodotti fitosanitari sull'attività del lievito e sulla composizione del vino**  
**Valentina Civa**, Università di Firenze
- 14:00 **Il ruolo dei microrganismi nel risparmio di energia in spumantizzazione**  
**Tiziana Nardi**, CREA-VE - **Roberto Beghi**, Università di Milano
- 14:30 **Il progetto della spuma: Sviluppi tecnologici e requisiti chimico-fisici dei vini**  
*Modulo gestito in collaborazione con Dainese*  
Il Progetto della Spuma. Sviluppi tecnologici, requisiti chimico-fisici e automazioni dei processi  
**Davide Camoni**, Accademia Symposium  
MousseMaker: lo strumento che semplifica e migliora il processo di spumantizzazione  
**Stefano Tofanelli**, Consulente enologo

## VENERDÌ 23 MAGGIO - SALA NAZIONALE

15.30 **La ricerca Smart Agrifood - Spoke 7 - Ecosistema dell'innovazione iNEST**

**Estrazione di stilbeni da tralci di potatura della vite e loro possibili applicazioni (Extraction and possible applications of Stilbenes from Grapevine Pruning Residues)**

**Simone Vincenzi**, Università di Padova

**Nuova fase di bioraffineria per la valorizzazione delle vinacce: estrazione di polisaccaridi con acqua subcritica**

**Andrea Natolino**, Università di Udine

**Strategie sostenibili per la gestione e valorizzazione delle fecce di vinificazione**

**Alberto de Iseppi**, Università di Padova

**La raccolta di informazioni micro-climatiche attraverso un robot mobile**

**Davide Quaglia**, Università di Verona

**Sustain e Winered, nuovi approcci per suoli e vinificazioni sostenibili**

**Claudio Zaccone - Maurizio Ugliano**, Università di Verona

**Monitoraggio diretto ad alta velocità delle risorse microbiche per l'enologia mediante spettrometria di massa a iniezione diretta**

**Iuliia Khomenko**, Fondazione Edmund Mach

**Metschnikowia pulcherrima: una biorisorsa microbica preziosa dal vino per lo smart agrifood**

**Giovanna Felis**, Università di Verona

**Prevedere la shelf-life di vini bianchi e rosati**

**Leonardo Vanzo - Matteo Migliorini**, Università di Verona

**Invecchiamento e qualità dei vini rossi: applicazioni di spettroscopia NIR-InBottle**

**Maurizio Ugliano**, Università di Verona

**Classificazione rapida delle proprietà dei tannini enologici**

**Rosario Pascale**, Università di Verona

**Tracciabilità del vino: una soluzione innovativa basata su sensori sicuri e blockchain**

**Sara Migliorini**, Università di Verona

## VENERDÌ 23 MAGGIO - SALA DEGUSTAZIONE

Le degustazioni sono delle Masterclass specifiche su una tematica enologica o viticola, la partecipazione è limitata a **50 persone ed è obbligatorio pre-registrarsi** allo stand o al desk dell'azienda organizzatrice durante le giornate di Enoforum.

Una volta pre-registrati bisogna comunque presentarsi in sala degustazione **almeno 5 minuti prima dell'inizio**, altrimenti il posto verrà ceduto alle persone in lista d'attesa.

Per coloro che non dovessero riuscire a partecipare è possibile fare una piccola **degustazione** presso alcune delle **aziende organizzatrici** che hanno uno **stand**.

- 9.30 **Nuove tecnologie per semplificare la produzione di un vino spumante (metodo classico e charmat)**  
**Michele Bonelli**, Hobby Cantina  
*Degustazione gestita in collaborazione con Dainese*
- 11.30 **Tecnologie Ever per gli spumanti: acidificazione con resine scambiatrici, stabilizzazione e nuovi profili aromatici**  
**Luciano Vettori**, Labor Wine  
*Degustazione gestita in collaborazione con Ever*
- 13.30 **Name That Sparkling Wine - degustazione di vini spumanti alla cieca con premi**  
**Francesco Invernizzi**, Vinidea  
*Degustazione gestita in collaborazione con Foss*
- 16.00 **Spumanti: freschezza, struttura e longevità, non solo una questione di stile**  
Conduce **Davide Benini**, Artena  
*Degustazione gestita in collaborazione con Artena*