Programma

VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

L'INNOVAZIONE IN VITICOLTURA

vinitaly

6-9 aprile 2025 Pad 6 Stand B5

Domenica 6 aprile

14.30-15.30 Area VCR (*clicca per il programma*)

I vini resilienti sono fatti con... i "piedi". Degustazione guidata delle microvinificazioni di cloni di Sangiovese e Chardonnay innestati su M e dei vini "testimonial" delle aziende WineGraft

16.30-17.00 Area VCR (*clicca per il programma*)

I vitigni rari di Verona, identità, clima, appassimento. La presentazione (con degustazione) del libro curato da Aldo Lorenzoni di Graspo (Gruppo Ricerca Ampelografica)

Lunedì 7 aprile

10.30-11.30 Area Confagricoltura Pad. D. (*clicca per il programma*)

Vino dealcolato: legislazione e opportunità di mercato Il punto di VCR su varietà e cloni per dealcolati e basso grado nel convegno di Crédit Agricole e Confagricoltura

14.30-15.30 Area VCR (*clicca per il programma*)

«Ok il taglio è giusto». Degustazione "alla cieca" di microvinificazioni di Pinot Grigio e Prosecco con diverse quote (10%-50%) di resistenti.

Martedì 8 aprile

11.30-12.30 Area VCR (*clicca per il programma*)

«Vini green, smart & good» ½ i vini da Piwi VCR di Ceste Vini, Jasci green winery, DaPieri, Giusti Wine e Trezero

12-13 Spazio Masaf, PalaExpo. (*clicca per il programma*)

La nuova frontiere dei vini a bassa gradazione alcolica naturale e utilizzo di varietà resistenti: strategie di intervento e prospettive commerciali

14.30-15.30 Area VCR (*clicca per il programma*)

«Vini green, smart & good» 2/2 I Piwi di Le Carline, Maculan, Tenuta Maule e Terre di Ger