

PROGRAMMA VINITALY 2015



PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO



**Prosciutto
di San Daniele**
Become a connoisseur

DOMENICA 22 MARZO 2015

ORE 10.00

Masterclass Prosecco DOC e degustazione guidata di prosciutto di San Daniele DOP

ORE 11.00

Bollicine 2.0, le produzioni a DO sono sempre più digital. Con Adua Villa e Ilaria Barbotti

ORE 12.00

Aperitivo con: "Prosecco on the Road" raccontato da Andrea Zanfi

ORE 13.00

Degustazione Guidata Prosecco DOC: Sommelier Cinesi Vinitaly International

ORE 14.00

San Daniele DOP & Prosecco DOC, istruzioni per l'uso

ORE 15.00

Prosecco DOC oltre l'aperitivo

ORE 16.00

Cooking show Caramelle di San Daniele DOP con lo chef Tano Simonato

LUNEDÌ 23 MARZO 2015

ORE 10.30

Il Prosecco DOC e lo sport: incontro con le atlete dell'IMOCO Volley Conegliano

ORE 11.00

Aperitivo con: Adua Villa e il lato BIO (logico)

ORE 13.00

Degustazione Guidata Prosecco DOC: Buyers Tedeschi Vinitaly International

ORE 15.00

Cooking Show San Daniele DOP e sgombro fumè con lo chef Giuse Ricchebuono

ORE 16.00

Sensory: i profili del Prosecco DOC

ORE 17.00

San Daniele DOP & Prosecco DOC, istruzioni per l'uso

MARTEDÌ 24 MARZO 2015

ORE 10.00

Masterclass Prosecco DOC e degustazione guidata di prosciutto di San Daniele DOP

ORE 11.00

Sinergie innovative nella comunicazione delle DO: il Prosecco DOC incontra Illo Rodoni, general manager dell'Hilton Molino Stucky Hotel di Venezia

ORE 12.00

Protocollo Viticolo: presentazione

ORE 13.00

Degustazione Guidata Prosecco DOC: Buyers Americani Vinitaly International

ORE 14.00

San Daniele DOP & Prosecco DOC, istruzioni per l'uso

ORE 15.00

Prosecco DOC: tranquillo, frizzante, rifermentato in bottiglia e spumante

ORE 16.00

Cooking Show Crema di carciofi e capesante in granella di San Daniele DOP con lo chef Luigi Pomata

MERCOLEDÌ 25 MARZO 2015

ORE 10.00

Viteclima: presentazione prime analisi

ORE 11.00

Cooking Show Sar-Da-Niele con lo chef Fabrizio Albini

ORE 12.00

Sinergie innovative nella comunicazione delle DO. Il Prosecco e lo sport: incontro con Marc Saurina, direttore marketing di Dorna-Superbike

ORE 14.00

San Daniele DOP & Prosecco DOC, istruzioni per l'uso