



Giovedì 7 MAGGIO 2026

alle ore 17.30

C/O **ISTITUTO OENO ITALIA HUB**
Via dell'Industria 36/A - 25030 Erbusco (BS)

INVITO RISERVATO AGLI ENOLOGI **100% DA UVA**

Gentile Enologo,
Naturalia Ingredients e Istituto Oeno Italia sono lieti di invitarLa a un incontro, dedicato alla presentazione del progetto "100% da Uva" e a un approfondimento sul ruolo del Mosto Concentrato Rettificato Solido (MCRS) nei processi di spumantizzazione.

INTERVERRANNO:

- Nicola Faustini – CEO Istituto Oeno Italia
- Assoenologi – Saluti istituzionali
- Maurizio Cambrea – Amministratore Delegato Naturalia Ingredients
- Nicola Di Paolo – Responsabile Tecnico Naturalia Ingredients
- Davide Camoni – Tecnologo Alimentare e consulente

Al termine dei lavori, seguirà una degustazione con un Franciacorta 100% da uva ed un buffet conviviale.

Saranno riconosciuti crediti formativi per gli enologi.

PREGHIAMO DI CONFERMARE LA PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO ENTRO E NON OLTRE IL 30 APRILE, AD UNO DEI SEGUENTI CONTATTI:

assistente.faustini@oenitalia.com

marketing@naturaliaingredients.com