

Ai soci Assoenologi partecipanti all'evento vengono riconosciuti 4 crediti formativi convenzionali

VINO ed OSSIGENO: alleati o nemici nell'evoluzione?



ASOENOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE
— SEZIONE PIEMONTE VALLE D'AOSTA

AROL S.p.a.

Viale Italia, 193 -, CANELLI (AT)

Mercoledì 22 aprile 2026 ore 15:30

I VINI IN DEGUSTAZIONE:

1. Cuveè Prestige
Franciacorta Extra Brut
Edizione 48
2. Vintage Collection Dosage Zèro
Franciacorta Millesimato
2020
3. Annamaria Clementi
Franciacorta Riserva Dosage Zèro
2016



PROGRAMMA

- 15:30 Sala Torino**
Accreditamento e Saluti iniziali
Daniela Pesce Presidente Sez. Piemonte V.A
Stefano Battistella Area Sales Manager Italia AROL
- 16:00 Visita dell'azienda**
- 17:30 Sala Torino**
Vino e ossigeno: alleati o nemici nell'evoluzione?
Stefano Capelli Enologo Azienda Cà del Bosco
Stefano Battistella Area Sales Manager Italia AROL
- 19:30 Degustazione sensoriale di vini**
Stefano Capelli Enologo Azienda Cà del Bosco

Apericena finale

Azienda Sponsor



AROL