

7° Master di specializzazione
della legislazione vitivinicola

I VINI SPUMANTI E FRIZZANTI

Argomenti:

- La definizione di vino spumante
- Tipologie di vini spumanti
- I principali metodi di produzione
- La spumantizzazione nei registri di cantina – operazioni e tempistiche
- Le pratiche enologiche ammesse
- Gli adempimenti e le comunicazioni preventive
- L'etichettatura, indicazioni obbligatorie e facoltative
- L'etichettatura ambientale
- I recipienti e i sistemi di chiusura
- Sistema sanzionatorio
- Gli aggiornamenti del 2024



Relatrice:

Dott.ssa Adriana Dal Bianco

Ispettorato Centrale Repressione Frodi Conegliano/Susegana



Costo singola lezione:

€65 + IVA

Gratuita per gli abbonati **Premium** e **Professional**

**2° LEZIONE
VENERDI
16 MAGGIO**

9.30 - 12.30

ISCRIVITI ORA

www.consulenzavino.it