

28 GENNAIO 2021

Ore 10:00 - 12:00

WEBINAR

GLI SPUMANTI

La produzione, i registri e l'etichettatura

RELATORE:

Dr. Enologo Beatrice Carmignani

AD OGNI PARTECIPANTE VERRÀ
RILASCIATO IL MATERIALE
DIDATTICO PREPARATO DAL
CORPO DOCENTE E LA VIDEO
REGISTRAZIONE DEL CORSO

PROGRAMMA:

- Definizione di spumante,
tra normativa ed enologia
- Principali metodi di produzione
- La spumantizzazione nel registro
- Le pratiche enologiche
- Adempimenti normativi
- L'etichettatura e i
sistemi di chiusura
- La commercializzazione

PER ISCRIVERSI WWW.CONSULENZAVINO.IT/CORSI/

PER INFORMAZIONI:

STUDIO GSA - 0587/73.53.95-97 INTERNO 2

SEGRETERIA@CONSULENZAVINO.IT / WWW.CONSULENZAVINO.IT

Il corso mira ad illustrare il processo di spumantizzazione dal punto di vista enologico e legislativo, con un focus riguardante gli adempimenti e le pratiche enologiche.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO



DETTAGLIO DEL PROGRAMMA

- Definizione enologica e normativa di vino spumante, frizzante e gassificati
- Processo enologico di spumantizzazione, frizzantatura e gassificazione
- Le operazioni nel registro telematico di cantina e le tempistiche di registrazione
- Le pratiche enologiche ammesse
- Adempimenti e comunicazioni preventive
- La detenzione di anidride carbonica in cantina
- L'etichettatura dei vini spumanti
- I sistemi di chiusura dei vini spumanti
- La commercializzazione del prodotto finito

MATERIALE DIDATTICO

Le slide presentate di docenti potranno essere visionate e stampate preventivamente. La video registrazione sarà disponibile nei giorni successivi.

[PER ISCRIVERSI WWW.CONSULENZAVINO.IT/CORSI/](http://WWW.CONSULENZAVINO.IT/CORSI/)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

65.00 EURO + IVA

Per coloro che sono in possesso di un abbonamento [PREMIUM](#) o [PROFESSIONAL](#), il corso è gratuito.
Per maggiori info visita la sezione abbonamenti del sito internet www.consulenzavino.it.

