



**Unione Italiana Vini** in collaborazione con **Tebaldi srl**

è lieta di invitarla alla riunione tecnica

**VINI AD ALTA CONCENTRAZIONE DI SALUBRITA':  
L'ESPERIENZA FREEWINE®**

**28 luglio 2016  
ore 16.30 – 19.00**

presso

**RUFFINO Srl  
Tenuta di Poggio Casciano  
Via Poggio al Mandorlo 1  
50011 Bagno a Ripoli (FI)**

Registrazione e accoglienza dei partecipanti

**Ruffino Brand Ambassador:** saluti di benvenuto

**Francesca Vigo – Unione Italiana Vini:** "Tergeo: soluzioni per la sostenibilità"

**Marco Tebaldi – Tebaldi:** "La salubrità del vino: l'esperienza del progetto Freewine® e il mercato"

**Laura Girolli – Tebaldi:** "Tecniche di vinificazione senza l'impiego della solforosa: i passaggi chiave, i metodi, i suggerimenti"

**Lorenzo Spada – De Nora:** "Aspetti di sostenibilità economico-ambientale: gli effetti sui processi produttivi e sugli operatori e la riduzione dei consumi (energia, acqua, prodotti chimici) nelle soluzioni adottate da Freewine®"

**Antonio Del Casale - Università di Verona Dip. Biotecnologia:** "Metodi per il controllo microbiologico dei mosti e dei vini in assenza di anidride solforosa"

**Vincenzo Longo – CNR di Pisa - IBBA:** "Lo studio degli antiossidanti naturali nel protocollo Freewine® e loro effetto sul vino e sulla salute del consumatore"

*Presentazione e degustazione vini aderenti al progetto Freewine®*

**Piccolo rinfresco al termine dell'incontro**

La partecipazione al corso è gratuita, ma è indispensabile la preregistrazione entro il giorno 25 luglio 2016 all'indirizzo: <http://goo.gl/esz62p>