

Con il sostegno di



## **SAVE THE DATE**

La S.V. è invitata alla presentazione del Progetto:

# **STRATEGIE DI CANTINA PER IL CONTENIMENTO DELL'ALCOL NEI VINI**

**Venerdì 7 Dicembre 2018, ore 9.30**  
presso l'Aula Magna dell'Ampelion  
Corso Enotria, 2C – ALBA (CN)

L'obiettivo del progetto di ricerca, realizzato con il sostegno della Fondazione CRC, era di ottenere, attraverso esperienze interdisciplinari di carattere enologico e microbiologico, vini ad elevata caratterizzazione varietale, eccellenza sensoriale, ma con un più moderato tenore in alcol. In questo convegno tecnico-scientifico verranno discussi i principali risultati conseguiti dalle sperimentazioni attuate e illustrate possibili soluzioni operative di cantina per raggiungere gli obiettivi prefissati.

### **Programma**

#### *Saluto delle Autorità*

**M. MARELLO** – Sindaco di Alba

**G. GENTA** – Presidente Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo

**C. GRIGNANI** – Direttore Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA)

**G. MANASSERO** – Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, Settore Attività Istituzionale  
*Iniziativa strategiche per l'Agroalimentare 4.0 Cuneese.*

**V. GERBI** – Università degli Studi di Torino – DISAFA

*Finalità e obiettivi del Progetto 'Strategie di cantina per il contenimento dell'alcol nei vini'.*

**L. COCOLIN, K. RANTSIOU, V. ENGLEZOS** – Università degli Studi di Torino – DISAFA

*Utilizzo di non-Saccharomyces per il contenimento dell'alcol in fermentazioni alcoliche.*

**L. ROLLE, S. GIACOSA, F. TORCHIO, S. RÍO SEGADE** – Università degli Studi di Torino – DISAFA

*Riduzione del tenore alcolico in vini rossi con approcci tecnologici e microbiologici:  
uno studio comparativo.*

#### *Ospite invitato per una relazione di conclusioni e prospettive*

**L. MOIO** – Università degli Studi di Napoli Federico II

*Il vino del futuro: una visione.*

La partecipazione è gratuita. I posti sono limitati.

Per iscrizioni e informazioni: Annamaria MAGGI – Tel. 011 670 3985 – E-Mail: [annamaria.maggi@unito.it](mailto:annamaria.maggi@unito.it)