

INTRODUZIONE ALLA LEGISLAZIONE VITIVINICOLA

2 OTTOBRE 2020 | CANTINE BERSI SERLINI | PROVAGLIO D'ISEO (BS)

IL CORSO SI SVOLGE IN UNO SCENARIO SUGGERITIVO CHE SI
CONIUGA PERFETTAMENTE CON LE TEMATICHE TRATTATE.

AL TERMINE DEL CORSO È PREVISTA LA VISITA ALLE CANTINE
BERSI SERLINI CON DEGUSTAZIONE GUIDATA

ORGANIZZATO DA
CICEROOM
SPAZI - FORMAZIONE - SERVIZI



L'incontro partecipa al piano per la formazione professionale continua dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali con l'attribuzione di 0,375 CFP, con riferimento al Regolamento per la formazione continua CONAF

L'AMBIENTE SARÀ IGIENIZZATO E PIENAMENTE IN REGOLA CON LA NORMATIVA ANTI-COVID VIGENTE.

SPECIFICHE

DATA

2 ottobre 2020

ORARIO

dalle 15,30 alle 18,30

SEDE

Cantine Bersi Serlini Franciacorta, Via Cereto n.7,
Provaglio d'Iseo

RELATORI

Avv. **Diego Sbrulino** del Foro di Brescia, esperto di
legislazione vitivinicola.

Roberto Felluga, già' presidente di Confagricoltura FVG
settore viticoltura e vicepresidente del Consorzio del Collio

*Convegno in fase di accreditamento ai fini della Formazione professionale
continua dal Consiglio dell'Ordine degli Avvocati di Brescia*

Introdurre la **legislazione vitivinicola comunitaria e italiana** e fornire conoscenze sulla classificazione dei vini italiani con la presentazione delle principali problematiche connesse alle denominazioni. Interverrà **Roberto Felluga**, noto produttore friulano, che tratterà le problematiche legate alla specifica denominazione Collio e all'evoluzione in atto a DOCG della stessa denominazione, nonché della doc Friuli e dell'importanza della denominazione nel rappresentare il territorio ed i produttori.

OBIETTIVO DEL CORSO

Il corso si concluderà con la visita con **degustazione alle Cantine Bersi Serlini**, un affascinante viaggio che racconta il **Franciacorta**: un vino straordinario, un territorio unico, un metodo rigoroso e di successo

CICEROOM | Spazi - Formazione - Servizi

Tel. +39 030 7288399

Email: formazione@ciceroom.it
Per informazioni: www.ciceroom.it

PREZZO DEL CORSO
con degustazione

€ 61,00
(€ 50,00 + IVA 22%)

