

Convegno tecnico scientifico: il progetto SESAMO

Studio delle peculiarità **Enologiche, Storiche, Ambientali**
e viticole del **Monferrato 'Aleramico'** per la
valorizzazione del Grignolino affinato in legno



Monferace
Associazione fra Produttori

Progetto realizzato grazie al contributo della



Programma

- | | |
|--------------|---|
| 14.30 | Registrazione dei partecipanti. |
| 15.00 | Saluti di apertura del Direttore del Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia, Riccardo Velasco, ed inizio dei lavori. |
| 15.15 | Il MONFERACE, Avvocato Guido Carlo Alleva, Presidente dell'Associazione Monferace. |
| 15.30 | Il vitigno Grignolino, Matteo Monchiero, Ant-Net srl, Docente al Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia. |
| 15.45 | La vinificazione del Grignolino destinato alla produzione del vino MONFERACE. Mario Ronco, Enologo. |
| 16.00 | Coffee Break |
| 16.30 | Il progetto SESAMO, la composizione chimico fisica delle uve e dei vini. Maurizio Petrozziello, Ricercatore presso il CREA – Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia, Asti. |
| 16.45 | Il progetto SESAMO, il profilo sensoriale dei vini. Maria Carla Cravero, Ricercatrice presso il CREA – Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia, Asti. |
| 17.00 | Assaggio libero di vini Grignolino Monferace |

Il Primo dicembre 2022
al Castello del Monferrato
Casale Monferrato
piazza Castello, ore 15,00 – 18,00

INFO E ISCRIZIONI: L'iscrizione al convegno è gratuita, tuttavia a causa del numero limitato di posti disponibili è **gradita una e-mail di conferma della propria presenza entro venerdì 25 novembre 2022** al seguente contatto:

convegnicreaveasti@gmail.com oppure al Tel. 0141 433820.