

## **INNOVAZIONI VITIVINICOLE & QUALITÀ DEI PRODOTTI**

L'evento intende diffondere i risultati acquisiti con il progetto ECOVINI che, grazie alle sinergie tra aziende produttrici ed enti pubblici di ricerca, ha inteso sperimentare e validare nuovi percorsi finalizzati a migliorare le caratteristiche di vini di pregio irpini, sperimentando anche possibili usi alternativi delle uve a bacca bianca per l'ottenimento di prodotti che possono costituire interessanti strumenti di ampliamento dell'offerta delle aziende.

Un'occasione di confronto tra ricercatori e tecnici del comparto viti-vinicolo per discutere degli effetti di pratiche colturali a basso impatto ambientale sulle peculiarità qualitative delle uve.

Un focus particolare è rivolto all'Aglianico con particolare riferimento alla definizione di protocolli per la sua vinificazione a partire da uve di elevata qualità, all'individuazione di ottimali procedure di affinamento dei vini e alla descrizione di profili sensoriali caratteristici dei prodotti.

## **PROGRAMMA**

**ORE 16.30 – APERTURA DEI LAVORI**

### **MODERA**

**Dott.ssa Carmela Cerrone**  
*Giornalista enogastronomica*

### **INTERVENGONO**

**Dott. Rino Ricciardelli**  
*Sindaco di Santa Paolina*

**Dott. Luca Beatrice**  
*Presidente GAL PARTENIO*

**Prof. Giuseppe Blaiotta**  
*Responsabile scientifico del Progetto "ECOVINI"*  
*Dip. Agraria - Università di Napoli Federico II*

**Prof.ssa Angelita Gambuti**  
*Dip. Agraria - Università di Napoli Federico II*

**Prof.ssa Paola Piombino**  
*Dip. Agraria - Università di Napoli Federico II*

**Dott. Domenico Polzone**  
*Vigne Irpine SRL*

**Dott. Roberto Mazzei**  
*Coordinatore del Progetto*

### **CONCLUDE**

**Prof. Luigi Frusciante**  
*Professore Emerito*  
*Presidente della Fondazione Italiana per gli Studi sul Vino*

