

Vinitaly 2014

Programma eventi Regione Sardegna

	Mattino	Pomeriggio
6 aprile domenica	<p>11.30/12.00 -13.30: Il carattere dei vini di Sardegna degustazione guidata di 6-7 vini della Sardegna: una carrellata delle principali DOC in abbinamento a prodotti tradizionali di eccellenza (P.P. Fiori) c/o spazio istituzionale Regione Sardegna ospiti</p>	<p>15.30/16.30: degustazione guidata presentata da: Strada del Carignano del Sulcis c/o spazio istituzionale Regione Sardegna</p>
7 aprile lunedì	<p>10.00/10.30 - 12.30/13.00 Tavola rotonda Sardegna terra di vermentino: cultura e innovazione ospiti: giornalisti delle principali testate nazionali e internazionali c/o Centroservizi Arena - sala Puccini</p> <p>13.00 – 14.00 a chiusura della tavola rotonda, stessi ospiti, Degustazione libera di Vermentini della Sardegna insieme a prodotti tradizionali c/o spazio istituzionale Regione Sardegna</p>	<p>16.00/17.00: degustazione guidata presentata da: Strada del Vermentino di Gallura c/o spazio istituzionale Regione Sardegna</p>
8 aprile martedì	<p>11.30/12.00 -13.30: I rossi di Sardegna: una storia senza tempo degustazione guidata di 6-7 vini rossi della Sardegna: una carrellata delle principali DOC (cannonau, carignano, monica, bovale, cagnulari, nieddera) in abbinamento a prodotti tradizionali di eccellenza (P.P. Fiori) c/o spazio istituzionale Regione Sardegna ospiti</p>	<p>15.00 - 16.30 Degustazione guidata di Vermentini della Sardegna Coordina <u>Andrea Balleri</u>, AIS Italia n. 6-8 vini selezionati ospiti: giornalisti delle principali testate nazionali e internazionali c/o spazio istituzionale Regione Sardegna</p>
9 aprile mercoledì	<p>10.00/11.00: Presentazione da parte della Provincia di Nuoro del progetto Terragir2 "Promozione del territorio per la competitività e l'innovazione nello spazio rurale transfrontaliero" e degustazione di prodotti</p>	

	<p>tipici 11.30/12.00 -13.30: Emozioni e identità dei grandi vini da dessert della Sardegna degustazione guidata di 6-7 vini da dessert della Sardegna: una carrellata delle principali DO (moscato, nasco, malvasia, girò, vernaccia) in abbinamento a prodotti tradizionali di eccellenza (P.P. Fiori) c/o spazio istituzionale Regione Sardegna ospiti</p>	
--	--	--