Finanziato dall'Unione europea

PSR LOMBARDIA L'INNOVAZIONE METTE RADICI

Regione Lombardia

La spumantizzazione
dietro le quinte della qualità

ACCADEMIA SYMPOSIUM

FRANCIACORTA

21 gennaio 2026

Gestire la cantina senza sorprese: i dettagli, backstage della qualità

A cura di Enzo Paolini e Roberto Sicheri

Uso e manutenzione delle attrezzature, pratiche di detersione e sanificazione, prevenzione delle contaminazioni e gestione delle criticità elettro-meccaniche.

28 gennaio 2026

Le fondamenta della qualità

A cura di Tomas Roman Villegas

Caratteristiche ideali delle basi, metodi di filtrazione e tecniche di stabilizzazione, per garantire qualità, sicurezza e longevità del vino.

11 marzo 2026

Alchimia di cantina: gestione del pied de cuve e fermentazioni sotto controllo

a cura di Ruben Larentis

Prevenzione dell'avvio della malolattica, gestione del pied de cuve, modalità di dosaggio e monitoraggio di CO_2 e O_2.

18 marzo 2026

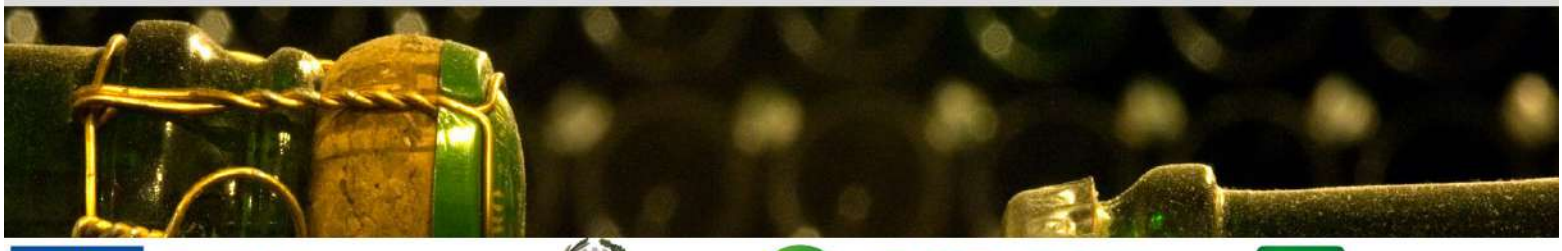
Sigillare la qualità

a cura di Ruben Larentis

gestione di temperature e stress termici, controllo della linea, applicazione dei tappi a corona e verifica delle bottiglie.

10 aprile 2026

Visita alle aziende **Pe.Di Ivrea** e **GAI Macchine Imbottigliatrici**. Una giornata dedicata alla scoperta delle tecnologie legate al metodo classico e all'imbottigliamento di qualità. Visiteremo Pe.Di Ivrea, realtà attiva dal 1982 nella produzione di tappi a corona e bidule, e GAI Macchine Imbottigliatrici, azienda familiare con oltre 70 anni di esperienza e innovazione nel settore delle linee di imbottigliamento per vino, birra e altre bevande.



Finanziato dall'Unione europea

PSR LOMBARDIA L'INNOVAZIONE METTE RADICI

Regione Lombardia

Sede

Consorzio Per la Tutela del Franciacorta
Via G. Verdi, 53, 25030 Erbusco BS

Contatti

ufficiotecnico@franciacorta.wine

Prenotazioni

https://forms.gle/XceMqzok9w8XdnT48