Il Programma
Venerdì 4 Maggio 2018 - Hotel Punta Negra | Alghero

- **ore 14:30** Accrediti dei partecipanti & Caffè di benvenuto
- **ore 15:00** Benvenuto del Dott. Francesco Masia Direttore Hotel Punta Negra e saluto del Dott. Luca Giavi Direttore Consorzio di Tutela della DOC Prosecco
- **ore 15:15** Stevie Kim | Una voce oltre confine | Focus L'Asia | **Mod. F.B.Fadda**
- **ore 15:45** Giuseppe Marrone | L'Export per le realtà sarde | **Mod. F.B.Fadda**
- **ore 16:00** Chef Italo Bassi | Io ho scelto la Sardegna | **Mod M. Zennaro**
    - **Villa Sandi Prosecco DOC Il Fresco Brut**
- **ore 16:15** Talk degustazione: **Mod P. Porcu - Tutor R. Foglia**
    - **ATLANTIS TERRE DI SARDEGNA | Berchidda Crizia Vermentino di Gallura Docg Superiore Collezione Oro 2016**
    - **VINI GOSTOLAI | Oliena Nepente di Oliena Classico**
- **ore 17:00** Pausa lavori
- **ore 17:15** Talk degustazione: **Mod P. Porcu - Tutor M. Zennaro - P. Alciati**
    - **TENUTE GREGU - Calangianus Sirè Cannonau di Sardegna Doc Rosè 2017**
    - **CANTINA DEL VERMENTINO - Monti Funtanaliras Vermentino di Gallura Docg 2017**
- **ore 17:45** Pres. Salvatore Palitta e Fabrizio Abis | Prosecco Doc e Pecorino Romano: ricetta italiana, successo internazionale! **Mod. F.B.Fadda**
    - **Torre Zecchei Prosecco DOC Millesimato Brut (10-12 g/L)**
- **ore 18:00** Domenico Sanna | La sala, la comunicazione del vino al ristorante **Mod. P. Alciati**
- **ore 18:15** Talk degustazione: **Mod P. Porcu - Tutor M. Mangiarotti**
    - **SIDDURA Maìa Vermentino di Gallura Docg Superiore 2016**
    - **MURA E LUGHE Liquore di pera e Ferru**
- **ore 18:45** Elio Carta | **La Vernaccia di Oristano Riserva Doc 2004** **Mod P. Porcu - Tutor G. Marchetto**
- **ore 19:15 Gin Tonic Aperitif by Silvio Carta**

Sabato 5 Maggio - Hotel Punta Negra | Alghero

- **ore 9:30** Inizio lavori
- **ore 9:45** Stevie Kim | Una voce oltre confine | Focus Gli Stati Uniti | **Mod. F.B.Fadda**
- **ore 10:15** Manuela Popolizio | L'importanza di fare rete e il digital marketing | **Mod. F.B.Fadda**
- **ore 10:30** Matteo Rosa | L' E-Commerce secondo TANNICO | **Mod. M. Zennaro**
- **ore 10:45** Rastal | Una calice per ogni vino | **Mod. Domenico Sanna**
    - **La Marca Millage Prosecco DOC Brut**
- **ore 11:00** Talk degustazione: **Mod P. Porcu - Tutor M. Mangiarotti**
    - **UNMAREDIVINO Biancosmeraldo Vermentino di Gallura Docg Superiore 2016**
    - **SU ENTU Bovale**
- **ore 11:30** Pausa lavori
- **ore 11:45** Luca Giavi | Prosecco DOC : Italian Genio **Mod. F.B.Fadda**
    - **Piera Martellozzo Prosecco DOC Extra Dry**
- **ore 12:00** Massimo Ruggero | Comunicare un nuovo brand. Istruzioni per l'uso. **Mod. G. Marchetto**
- **ore 12:15** Talk degustazione: **Mod P. Porcu - Tutor R. Foglia**
    - **MASONE MANNU Zeluiu Igt Isola dei Nuraghi Rosè 2017**
    - **SARDUS PATER Ad49 Vermentino di Sardegna doc Spumante metodo classico**
- **ore 13:00** Paolo Alciati | Guide e eventi all'estero. Un valore aggiunto? **Mod. F.B.Fadda**
    - **Sui Nui Prosecco DOC Dry**
- **ore 13:15** Brindisi di fine lavori | Light lunch