

ORGANIZZATO DA



CAMERA DI COMMERCIO
SASSARI



AZIENDA SPECIALE
PROMOCAMERA

CAMERA DI COMMERCIO NORD SARDEGNA



COMUNE DI OLBIA



CONSORZIO DI TUTELA
VERMENTINO
di GALLURA

Talk & Degustazione IL VERMENTINO E LE SUE... PERLE

Storie di eccellenza da degustare

Venerdì 11 Ottobre 2024

Museo Archeologico di Olbia - h. 17

Il Vermentino, vitigno dalla storia millenaria e simbolo del Mediterraneo, ha tanto da raccontarci attraverso i suoi colori, profumi e sapori. Grazie alla collaborazione con il **FLAG Nord Sardegna**, le etichette in degustazione saranno abbinate alle ostriche locali e accompagnate da racconti di eccellenze... tutte da assaporare!

Coordinamento e conduzione

Antonio Paolini - Giornalista eno-gastronomico

Presentazione delle etichette in degustazione

Attilia Medda - AIS Sardegna - Delegata Gallura

Introduzione e Saluti istituzionali

Settimo Nizzi, Sindaco di Olbia

Stefano Visconti, Presidente Camera di Commercio Sassari

Francesco Carboni, Presidente Promocamera

Interventi tematici

Daniela Pinna

Presidente del Consorzio di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG

Giovanni Pinna

Presidente del Consorzio del Vermentino di Sardegna

Andrea Carpi

Export manager AC Marketing & Trade

Sabrina Serra

Vice Sindaco Comune di Olbia e Presidente

ITS TAC Academy

Angelo Radica

Presidente Associazione Città del Vino

Katia Cecchinelli

Sindaco di Castelnuovo Magra (SP)

Léa Rizzato-Salvini

Esperta Vini della Corsica

Benedetto Sechi

Presidente del FLAG Nord Sardegna

Manuela Moro e Alessandro Gorla

Ostricoltori

benvenuto
Vermentino
benvenuti in sardegna

10^o edizione

IN COLLABORAZIONE CON:



FLAG NORD
SARDEGNA

Le ostriche in degustazione sono prodotte da:

Compagnia Ostricola Mediterranea, Coop. Moromar, Coop. Il Faro, Coop. Biotecmar.

Vermentini in degustazione:

Cantina Li Seddi (Badesi)

Aria di Mari Metodo Classico Extra Brut

Tenute Tondini (Calangianus)

Karagnani Brut Metodo Classico

Tenute Sella&Mosca (Alghero)

Ambat Vermentino di Sardegna DOC

Cantina Santa Maria La Palma (Alghero)

Akenta Metodo Charmat

Cantina Linero (Castelnuovo Magra - SP)

Del Generale, Colli di Luni DOC

Cantina Domain de Granajolo (Porto Vecchio)

Vino: Monika AOP Corse

Tenute Olbioso (Olbia)

Bisso - Metodo Classico

Cantina del Vermentino (Monti)

Arakena - Vendemmia Tardiva

Cantina Li Duni (Badesi)

Nozzin'a - Vermentino di Gallura

Vigne Surrau (Arzachena)

Monti di Mola



PARTNER



Gallura

