



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 abbinare 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

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 Sedi (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 Olbios (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

ISCRIZIONI AL LINK



con il Patrocinio di:

**SARDEGNA**

**PARTNER**



Gallura

