



7° MASTER DI VITICOLTURA



5 incontri,

distribuiti durante il periodo vegetativo della vite. Presso aziende vitivinicole, grazie alla disponibilità di qualificati agronomi ed enologi, il sommelier potrà acquisire ulteriori conoscenze sulle pratiche di coltivazione della vite direttamente nel

1° : 7 marzo 2020 c/o Forchir (Camino al Tagliamento)

Il risveglio della vite (pianto della vite). Le varie forme potature e le loro finalità. La potatura secca.

2° : 09 Maggio 2020 c/o Canus (Corno di Rosazzo)

L'impianto, le forme di allevamento della vite. Scacchiatura, spollonatura e germogliamento.

3° : 13 Giugno 2020 c/o Schiopetto (Capriva del Friuli)

Legatura verde, potatura verde (cimatura). Trattamenti per le malattie della vite: quando e perchè.

4° : 11 Luglio 2020 c/o Murva Renata Pizzulin (Moraro)

Fase fenologica della vite, invaiatura. Operazioni di diradamento (vendemmia verde).

5° : 12 Settembre 2020: c/o Petrucco (Buttrio)

Le operazioni vendemmiali. Tempi e modi. Le finalità vendemmiali.



Orario lezioni: ore 9,30: direttamente in azienda con mezzi propri.
ore 12,30: fine della lezione e merenda contadina.

Numero partecipanti: il numero è limitato a massimo 25 persone.

Iscrizioni: l'iscrizione è obbligatoria e vincolante tramite Bonifico bancario IT81G0200812313000040230098. Costo del Master: 130 €

L'iscrizione deve pervenire entro il 28 febbraio 2020.

Note: le date delle lezioni potrebbero subire variazioni in funzione dell'andamento climatico.

Si raccomanda di indossare abbigliamento e calzature adeguate.

Per informazioni e iscrizioni: sede AIS FVG - tel. 0432 204688 o info@aisfvg.it