



gustare di un night lunch firmato dallo chef **Graziano Fiesi** del ristorante Stellato Tivoli di Cortina.

- **Lunedì 8 aprile dalle 16 alle 17**, nell'Area Comune del Padiglione 2 di Sicilia, ci sarà la possibilità di assistere ad un **seminario** dove saranno illustrati i report realizzati da Nielsen e Wine Intelligence, per il Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia. **"La Doc Sicilia e i mercati Italia, USA e Germania: numeri e tendenze"** sarà incentrato sulle performances dei Vini Sicilia Doc in Italia e USA.

- **Martedì 9 aprile alle 14.00**, nell'Area Istituzionale Regione Piemonte, al Padiglione 10 Area G2, il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, in occasione dell'Anno del Dolcetto presenterà una **degustazione** di annate recenti e indietro nel tempo dell'**Ovada DOCG** risalendo fino al 2004. Si illustreranno le sinergie attivate per promuovere l'Ovada DOCG, puntando a fare sistema e rilanciare l'economia del territorio partendo dal vitigno che vi affonda le radici, all'insegna della qualità e dell'accoglienza, quindi in prospettiva all'Enoturismo.

- **Mercoledì 10 aprile alle ore 11**, nel Padiglione 10 al primo piano, il **Consorzio di Tutela di Manduria** sarà presente con una **selezione di etichette** di Primitivo di Manduria DOP, Primitivo di Manduria Riserva e Primitivo di Manduria DOCG Dolce naturale. Sarà un bellissimo incontro dove poter approfondire il rapporto tra terra e mare.

Non solo vino in questa edizione di Vinitaly 2019, durante la quattro giorni grazie all'azienda Sake Company presente in Fiera, ci sarà occasione per **abbracciare la cultura giapponese con il Sake**: una bevanda alcolica nata in Giappone, ottenuta con un antico processo di fermentazione del riso che