

## I NUMERI DELLA QUARTA EDIZIONE



Più di **10.000**  
 Visitatori qualificati  
 da **tutta Italia**  
 e dall'estero



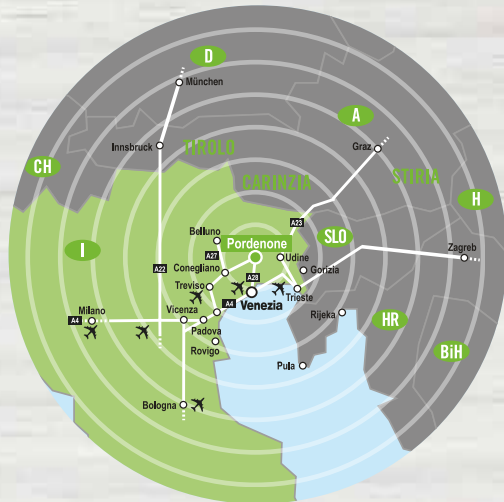
**8** Padiglioni e  
**1** area per le  
 prove su campo  
 Dynamic RIVE



**250** Espositori  
 per oltre **300**  
 marchi presenti



**50** Appuntamenti  
 tra incontri tecnici,  
 prove su campo  
 e convegni



## UNA LOCATION FACILE DA RAGGIUNGERE



**3** Aeroporti  
 Internazionali



**15** Minuti dalla  
 stazione dei treni



Collegamento  
 autostradale diretto

**FIERA DI PORDENONE**

V.le Treviso, 1 - 33170 Pordenone Italy - Tel. 0434 232111 - Fax 0434 232322 - info@fierapordenone.it



## DYNAMIC RIVE

Il ricco programma di prove dinamiche live sul campo delle macchine presenti in fiera, con focus su atomizzatori e robotica.



## ENOTREND

Lo spazio dedicato a workshop, approfondimenti e seminari sulle nuove tendenze in tema di cultura della vite, innovazioni tecniche, ricerca & sviluppo e molto altro.



## VITICOLTURA & ENOLOGIA: I DUE MACROSETTORI ESPOSITIVI DI RIVE



### VIVAISMO VITICOLO

La preparazione delle barbatelle, dei portainnesti e dei nuovi cloni resistenti: i macchinari ed i materiali per le varie fasi.



### VITICOLTURA

Macchine e attrezzature per la coltivazione della vite, dalla fase di messa a dimora delle barbatelle innestate fino all'espanto: pali, sistemi per il vigneto, attrezzature meccaniche innovative per le varie operazioni colturali in campo.



### VITE

Prodotti e tecnologie per il trattamento dei vitigni: le materie prime, i prodotti chimici e biologici, i fertilizzanti ed i fitosanitari per la lotta contro i patogeni ma anche i sistemi diagnostici e di rilevazione per il vigneto.



### MACCHINE E PRODOTTI

La trasformazione dell'uva in vino: attrezzature e prodotti per il successivo processo di affinamento, lieviti, impianti per la filtrazione ed il lavaggio e altri prodotti per la vinificazione e la spumantizzazione.



### COMMERCIALIZZAZIONE

Il confezionamento del vino: dalle macchine per l'imbottigliamento, ai contenitori (in vetro, PET, Bag-in-Box), fino agli strumenti per la misurazione del prodotto, tappi, bottiglie, etichette e packaging.



### TECNOLOGIE

La cantina del futuro: attrezzature, software e sistemi per la sua gestione, laboratori di analisi. Servizi specifici enologici: biotecnologie, consulenza, conservazione del vino, degustazione.