



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

Scuola di
Agraria



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

Tesi di Laurea (L-25 & L-26) in Viticoltura ed Enologia

**Appello del 22/07/2025 ore 09.00 – Aula 004 (Plesso
C9, sede di Novoli)**

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
COZZOLINO	GIORGIO	Prof.ssa Paola Domizio		"Il rame nella filiera vitivinicola: origine, impatto e strategie di controllo"	09.00
IOZZI	PAOLO	Prof. Giovan Battista Mattii		Accessioni Storiche di Sangiovese a Montalcino Una risorsa per la salvaguardia della variabilità genetica, il consolidamento dell'identità aziendale e l'innovazione clonale per produzioni differenziate.	09.00
MERSI	LORENZO	Prof.ssa Giovanna Fia		Applicazione dei Campi Elettrici Pulsati (PEF) come tecnica di macerazione: influenza sulle caratteristiche del vino	09.00



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

Scuola di
Agraria



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

Tesi di Laurea (L-25 & L-26) in Viticoltura ed Enologia

**Appello del 22/07/2025 ore 09.00 – Aula 004 (Plesso
C9, sede di Novoli)**

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
PERSICONE	LEONARDO	Prof.ssa Giovanna Fia		Influenza di differenti essenze di legno sulla qualità aromatica del vino rosso	09.00
POZZONI	LUCA	Prof.ssa Lisa Granchi		Influenza dei lieviti <i>non-Saccharomyces</i> sulla fermentazione malolattica del vino	09.00
RIPANI	FEDERICO	Prof.ssa Anna Dalla Marta		Effetti del cambiamento climatico sulla fenologia della vite: modelli di simulazione e analisi predittive	09.00
TELLESCHI	GABRIELE	Prof.ssa Elisa Masi		Tecnica e Territorio Nella Gestione Della Vite: come i Sistemi di Allevamento Influenzano Qualità, Efficienza e Sostenibilità	09.00