UNIVERSITÀ DEGLI STUDI FIRENZE

Scuola di Agraria

HR EXCELLENCE IN RESEARCH

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

Appello del 29/04/2025 ore 08.30 – Aula Magna (I° Piano, Pad. Centrale Cascine)

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
ENDERTI	SERENA	Prof. Giovan Battista Mattii	Dott. Edoardo Bizzelli	L'andamento della maturazione delle uve nella vendemmia 2024: Analisi presso l'Azienda Marchese Antinori nel Chianti Classico	08.30
CHIESI	ELISA	Prof. Silvio Menghini		Differenziazione di prodotto e packaging nel mercato del vino: il ruolo delle etichette intelligenti.	08.30
CLEMENTE	DANIELE	Prof.ssa Lisa Granchi		L'utilizzo di lieviti non *Saccharomyces* nella bioprotezione delle uve e dei mosti: il caso di *Metschnikowia pulcherrima*.	08.30
DESTRO PASTIZZARO	FLAVIA	Prof.ssa Lisa Granchi		Origine del lievito *Brettanomyces bruxellensis*: caso studio di due fermentazioni di uve Sangiovese in tini di legno	08.30

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI FIRENZE

Scuola di Agraria

HR EXCELLENCE IN RESEARCH

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

Appello del 29/04/2025 ore 08.30 – Aula Magna (I° Piano, Pad. Centrale Cascine)

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
LEPRI	GABRIELE	Prof.ssa Lisa Granchi		Strategie enologiche per una vinificazione in bianco più sostenibile: il ruolo dei microrganismi selezionati nella riduzione dei consumi energetici"	08.30
MAZZONI	LORENZO	Prof.ssa Lisa Granchi		Nutrizione azotata dei lieviti ed effetti sulla cinetica di fermentazione e sull'aroma del vino.	08.30
FANTAPPIÈ	LUCA	Prof.ssa Marzia Cristiana Rosi		Valutazione degli effetti repellenti, antideponenti e tossici di aceti di legno da diverse essenze vegetali su *Drosophila suzukii*	08.30
POMPEI	MATTEO	Prof.ssa Marzia Cristiana Rosi		Analisi della risposta comportamentale di *Drosophila suzukii* ai colori	08.30

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI FIRENZE

Scuola di Agraria

HR EXCELLENCE IN RESEARCH

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

Appello del 29/04/2025 ore 08.30 – Aula Magna (I° Piano, Pad. Centrale Cascine)

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
DROVANDI	ALESSIO	Prof. Silvio Menghini		Marketing esperienziale nel mercato del vino: un caso di studio	08.30
FORNARI	TOMMASO	Prof. Silvio Menghini		La case history del Prosecco: strategie di marketing per il vino italiano più esportato al mondo	08.30
GABRIELE	FEDERICO	Prof. Silvio Menghini		Generazione Z e vino: ostacoli e nuove strategie	08.30
GIACOMELLI	MARTINA	Prof. Silvio Menghini		Consumatore e preferenze: quanto incide la diversa tipologia di chiusura	08.30