

Tesi di Laurea (L-25 & L-26) in VITICOLTURA ED ENOLOGIA**Appello del 29 APRILE 2024 ore 10.30**

COGNOME CANDIDATO	NOME CANDIDATO	RELATORE	CORRELATORI	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
DE VITO	ALESSANDRO	Prof. CARLO VITI	Dott.ssa Simona Guerrini	Aspetti microbiologici della produzione dei vini passiti: il caso del Vin Santo Toscano	10:30
GUERRI	NICCOLÒ	Prof. SILVIO MENGHINI		Vino, packaging e generazione Z: un caso di studio	10:30
MACCARI	FILIPPO	Prof.ssa LAURA MUGNAI		Suscettibilità di cultivar di vite a Flavescenza dorata	10:30
MARCHI	ANTONIO	Prof.ssa MONICA PICCHI		L'affinamento in bottiglia: analisi e considerazioni sull'influenza chimica ed organolettica di alcune tipologie di tappi su un vino rosso in affinamento	10:30
RUGHI	MADDALENA	Prof.ssa LAURA MUGNAI	Dott. Giuseppe Carella	Prodotti a basso impatto ambientale per la difesa da <i>Plasmopara viticola</i>	10:30

RUSSO	GIANDONATO	Prof. SILVIO MENGHINI		Il ruolo delle denominazioni nel mercato dei vini: il caso di studio "DOC Cilento"	10:30
SABATINI	GIORDANO	Prof. GIOVAN BATTISTA MATTII	Prof. Silvio Menghini	Chianti Classico e turismo lento	10:30