



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

Scuola di
Agraria



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

Tesi di Laurea (L-25 & L-26) in Viticoltura ed Enologia
Appello del 15/10/2025 ore 09.00 – Aula 005 (Plesso
C9, sede di Novoli)

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
CARNASCIALI	CATERINA	Prof. Silvio Menghini		Villa Le Prata: criticità e sinergie nelle piccole aziende vitivinicole con ospitalità.	09.00
CIANI	CAMILLA	Prof.ssa Lisa Granchi		Ruolo della formazione di biofilm nella contaminazione del vino da <i>Brettanomyces bruxellensis</i>	09.00
FRONGILLO	ALESSIA	Prof. Silvio Menghini		Il vino oggi: tra ritualità e nuove forme di distribuzione e consumo	09.00
GAGGIOLI	MARGHERITA	Prof.ssa Paola Domizio		Estratti Proteici di Lievito: applicazione innovativa e sostenibile per la chiarifica e la stabilizzazione 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 15/10/2025 ore 09.00 – Aula 005 (Plesso
C9, sede di Novoli)**

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
GIORGI	CARLOTTA	Prof.ssa Paola Domizio		"Impiego della carbossimetilcellulosa per la stabilizzazione tartarica dei vini: impatto sulle caratteristiche chimiche dei vini."	09.00
MEETTI	FRANCO	Prof.ssa Paola Domizio		Utilizzo dell'acido alginico per la stabilizzazione del tartrato di calcio nei vini.	09.00
ORTENZI	ANDREA	Prof. Mario Mauro		Le novità introdotte dal Regolamento (UE) 2021/2117 in materia di etichettatura e di informazione del settore vitivinicolo.	09.00