

**A.A. 2016-2017, c.d.s. in "Viticoltura ed Enologia" - Calendario seminari del 2° semestre - aula 10 del dipartimento di SAAA-a, via del Borghetto, 80,
56124-Pisa**

data	orario	docente	titolo
03.03.2017	10-13	Staderini Federico	Nuove strategie microbiologiche & tecnologiche nella fermentazione dei grandi vini rossi vis a' vis della sfida dei vini naturali e del rischio Brettanomyces
	14:30-17:30	Venerosi Pesciolini Ginevra	Strategie di sviluppo nel mercato mondiale del vino per pm imprese: l'esperienza della tenuta di Ghizzano
10.03.2017	10-13	Folgheretti Vincenza	Vinificazione in bianco: confronto tra aspetti teorici e pratici del processo
	14:30-17:30	Taddei Leonardo, Nonino Cristina	Vinacce e distillati di qualità (*)
17.03.2017	10-13	Orzalesi Guido	La vendita del vino e l'importanza delle denominazioni
	14:30-17:30	Alpini Niccolò	Sbocchi commerciali dopo il c.d.s. in viticoltura ed enologia
24.03.2017	10-13	Vavassori Gianluigi	I vini spumanti
	14:30-17:30	Bartoletti Francesco	La terracotta e il vino
31.03.2017	10-13	Trombelli Umberto	Note pratiche di cantina, tecnologia di produzione del Vin Santo Toscano e cenni su altre vinificazioni speciali
	14:30-17:30	Tofani Sergio, Felici Elvis, Giovannetti federico	Ruchè, un vitigno sconosciuto (*)
07.04.2017	10-13	Pulignani Gionata	Terroir, innovazione, tracciabilità: la scelta da perseguire per l'unicità del territorio fatta dalla Marchesi Mazzei
	14:30-17:30	Cipresso Roberto	Il Parallello 43: tra l'antico, il vecchio ed il nuovo mondo del vino
(*) è prevista la degustazione di uno o più campioni esplicativi di vino; per partecipare, gli studenti sono tenuti a presentarsi con almeno un calice tecnico da degustazione			

test scritto: 5, 12, 19 e 26 maggio 2017, aula 10, ore 9-12