

**A.A. 2017-18, c.d.s. in "Viticoltura ed Enologia" - Calendario dei seminari del 2° semestre, aula 10 del dip. di SAAA-a**

<b>data</b>	<b>orario</b>	<b>docente</b>	<b>titolo</b>
<b>02.03.2018</b>	<b>10-13</b>	<b>TONUTTI PIETRO</b>	<b>Processi di appassimento di uve in postraccolta per la produzione di vini tipo amarone o passiti – Utilizzo di elicitatori gassosi</b>
	<b>14:30-17:30</b>	<b>TOCCHINI ALFREDO-MODICA MAURIZIO</b>	<b>Bellavista Toscana (Laiatico-PI): una piccola azienda può fare un grande vino? (*)</b>
<b>09.03.2018</b>	<b>10-13</b>	<b>BENVENUTI ADOLFO</b>	<b>Utilizzo della solforosa in cantina (*)</b>
	<b>14:30-17:30</b>	<b>BARTOLETTI FRANCESCO</b>	<b>La sostenibilità del vino dalla vigna alla cantina</b>
<b>16.03.2018</b>	<b>10-13</b>	<b>BRINI ENZO</b>	<b>Titolo da definire</b>
	<b>14:30-17:30</b>	<b>TADDEI LEONARDO</b>	<b>Il ritorno alle anfore (*)</b>
<b>23.03.2018</b>	<b>10-13</b>	<b>FIGLIOTTI VITTORIO</b>	<b>Vini rossi di qualità</b>
	<b>14:30-17:30</b>	<b>TOFANI SERGIO</b>	<b>Vini Kosher d'Israele (*)</b>
<b>13.04.2018</b>	<b>10-13</b>	<b>GRASSINI GRAZIANA</b>	<b>I controlli analitici nel miglioramento della qualità dei vini</b>
	<b>14:30-17:30</b>	<b>CHITI PIER ROBERTO</b>	<b>Aspetti tecnici e pratici dell'imbottigliamento</b>
<b>20.04.2018</b>	<b>10-13</b>	<b>GORI CLAUDIO</b>	<b>Estrazioni post fermentative delle vinacce esauste e fecce</b>
	<b>14:30-17:30</b>	<b>PALA ANDREA</b>	<b>Genesi e personalità del Vermentino</b>
<b>11.05.2018</b>	<b>10-13</b>	<b>BRUCHI ROBERTO</b>	<b>L'altra Toscana del vino. Alla scoperta delle nuove denominazioni</b>
	<b>14:30-17:30</b>	<b>?</b>	<b>?</b>

(\*) con degustazione vini

Vinitaly 15-18 aprile 2018