

A.A. 2019-20, c.d.l. in "Viticoltura e Enologia" - Calendario dei seminari del 2° semestre, aula 10 del dip. di SAAA-a			
<i>data</i>	<i>orario</i>	<i>docente</i>	<i>titolo</i>
<b>28.02.2020</b>	<b>10-13</b>	<b>MALPASSI MATTEO</b>	<b>Vasi vinari in legno in forma di barile</b>
	<b>14:30-17:30</b>	<b>LEONESCHI CECILIA</b>	<b>La denominazione Brunello di Montalcino - Focus Castiglion del Bosco (*)</b>
<b>06.03.2020</b>	<b>10-13</b>	<b>ODELLO LUIGI</b>	<b>L'innovazione delle scienze sensoriali per l'innovazione nel food</b>
	<b>14:30-17:30</b>	<b>MACCHIA ALESSIO</b>	<b>Dimensionamento di una cantina – Parte II</b>
<b>13.03.2020</b>	<b>10-13</b>	<b>BARTOLOMEI STEFANO</b>	<b>Viticoltura Biologica, Viticoltura Biodinamica, Vini Naturali, significati, problematiche e prospettive</b>
	<b>14:30-17:30</b>	<b>TADDEI LEONARDO</b>	<b>La Champagne (*)</b>
<b>20.03.2020</b>	<b>10-13</b>	<b>GRASSINI GRAZIANA</b>	<b>L'interpretazione dei risultati dei principali parametri analitici su vini e mosti</b>
	<b>14:30-17:30</b>	<b>CHITI PIER ROBERTO</b>	<b>I sistemi di cernita delle uve</b>
<b>27.03.2020</b>	<b>10-13</b>	<b>LANDI LORENZO</b>	<b>Aspetti viticoli ed enologici nella produzione di una vendemmia tardiva</b>
	<b>14:30-17:30</b>	<b>CATALANO DILETTA</b>	<b>Vino rosato, produzione e mercato - La mia esperienza nell'azienda agricola Castelvecchio (Terricciola, Pisa) (*)</b>
<b>03.04.2020</b>	<b>10-13</b>	<b>BERRUGI MARZIO</b>	<b>Enografia delle Americhe</b>
	<b>14:30-17:30</b>	<b>BALLABEN FRANCA</b>	<b>Le richieste dei mercati: Sicurezza Alimentare e Sostenibilità in Viticoltura</b>

Foglio1

<b>10.04.2020</b>	<b>10-13</b>	<b>CARIGNANI CHRISTIAN</b>	<b><i>Dalla teoria alla pratica ... le skills necessarie ...</i></b>
	<b>14:30-17:30</b>	<b>TOFANI SERGIO</b>	<b><i>in attesa di conoscere il titolo (*)</i></b>

***Vinitaly: 19-22 a (\*) è prevista la degustazione di campioni esplicativi di vino***