

CALENDARIO SEMINARI VE

I SEMESTRE – Anno Accademico 2023/2024

Iscritti al II anno

- 22 settembre ore 10-12 aula 10 D.ssa Chiara Sanmartin - La qualità sensoriale
- 29 settembre ore 10-12 aula 10 D.ssa Isabella Taglieri - Analisi distruttive e non distruttive
- 06 ottobre ore 10-12 aula 10 Prof.ssa Francesca Venturi - Il ruolo del calice nell'espressione sensoriale del vino
- 20 ottobre ore 10-12 aula 10 Dr. Roberto Bruchi - Avviare un'azienda vitivinicola: Quali valutazioni e quali scelte
- 27 ottobre ore 10-12 aula 10 Dr. Stefano Micheletti - L'analisi sensoriale negli abbinamenti
- 3 novembre ore 12-13,30 Dr. Giuseppe Ferroni - Enografia toscana e principali Denominazioni in Toscana

Iscritti al III anno

- 03/11/2023 presso aula 10 ore 10-12 Dr. Alessio Macchia per il seminario dal titolo: “ Annate siccitose e stress idrici conseguenze sul profilo della qualità dei vini”
- 03/11/2023 presso aula 10 ore 10-12 Dr. Gianluca Grassi per il seminario dal titolo: “ Vitigni autoctoni problematiche e peculiarità”
- 17/11/2023 presso aula 10 ore 10-12 D.ssa Vincenza Folgheretti per il seminario dal titolo:“Progettare la cantina, criteri di valutazioni ed operativi.”
- 24/11/2023 presso aula 10 ore 10-12 Dr. Gianni Salvi per il seminario dal titolo “Linee di ricerca e di produzione prodotti in ambito vitivinicolo.”
- 01/12/2023 presso aula 10 ore 10-12 Dr. Alfredo Tocchini per il seminario dal titolo “ Fare uva buona per un buon vino ”
- 15/12/2023 presso aula 10 ore 10-12 Dr. Giuseppe Ferroni per il seminario dal titolo “ Il Vermentino vitigno autoctono, caratteristiche sensoriali e qualitative ”