

Allegato 2 - Decreto commissioni Prova finale 16 luglio 2025 - Ordine discussione laureandi e laureande per sito


**UNIVERSITÀ
DI TRENTO**


mercoledì 16 luglio 2025 - APPELLO PROVA FINALE
- Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia -

COMMISSIONE 1 - aula 1 - 1° PIANO PRC San Michele					
Presidente: prof. Michele Faralli MEMBRI EFFETTIVI prof. Fabrizio Costa dott.ssa Rachele Nieri MEMBRI SUPPLEMENTI prof. Gianfranco Anfora					
	ORARIO	MATRICOLA	SUPERVISORE	CO-SUPERVISORE	TITOLO ELABORATO FINALE
1	9:00	201941	Gianfranco Anfora	Rachele Nieri	EFFETTI DEL CLIMA E DI DIFFERENTI GESTIONI SULLA POPOLAZIONE DI SCAPHOIDEUS TITANUS NEI VIGNETI TARENTINI
2	9:30	235855	Michele Faralli	Massimo Bertamini - Roberto Zanzotti	MONITORAGGIO ACCUMULO ACIDI ORGANICI IN RELAZIONE AL CARICO PRODUTTIVO SU CABERNET FRANC
3	10:00	235281	Stefano Pedò	Dulio Porro	INCREMENTO DEL POTENZIALE TERRITORIALE DELLA VAL BAGANZA ATTRAVERSO LA VITICOLTURA (E L'ENOLOGIA)
	10:30	pausa			
4	11:00	227734	Gianfranco Anfora		IMPATTO E GESTIONE DELLA CIMICE ASIATICA, HALYOMORPHA HALYS, IN VITICOLTURA
5	11:30	226903	Fabrizio Costa		IL MIGLIORAMENTO GENETICO DEL MELO, DALLA DOMESTICAZIONE AL GENOME EDITING
6	12:00	230441	Michele Faralli		VALUTAZIONE AGRONOMICO-QUALITATIVA DELLA CV. GEWURZTRAMINER INNESTATA SU DIVERSI PORTINNESTI DI NUOVA SELEZIONE

durata esame: 20 minuti (presentazione 15 min. + 5 min. per le domande)

COMMISSIONE 1 - aula 3 - 1° PIANO PRC San Michele					
Presidente: prof.ssa Flavia Gasperi MEMBRI EFFETTIVI dott.ssa Silvia Carlin dott. Raffaele Guzzon MEMBRI SUPPLEMENTI prof. Omar Rota Stabelli					
	ORARIO	MATRICOLA	SUPERVISORE	CO-SUPERVISORE	TITOLO ELABORATO FINALE
1	8:45	234497	Silvia Carlin		CARATTERIZZAZIONE AROMATICA DEL PINOT BIANCO: DINAMICHE EVOLUTIVE NEL TEMPO
2	9:15	231206	Tomas Roman	Silvia Carlin - Nicola Cappello - Stefano Pedò	INFLUENZA DELLA GESTIONE AGRONOMICA ED ENOLOGICA SULLE CARATTERISTICHE DEI VINI DI SOUVIGNIER GRIS
3	9:45	230656	Roberta Raffaelli		ETICHETTE A CONFRONTO: STRATEGIE DI MARKETING TRA VECCHIO E NUOVO MONDO DEL VINO - ANALISI DI UNA CANTINA ITALIANA E UNA ARGENTINA
4	10:15	228006	Silvia Carlin	Tomas Roman	EFFETTI DELL'AFFINAMENTO SUBACQUEO SUL PROFILO AROMATICO DI UNO SPUMANTE METODO CLASSICO: CONFRONTO CON L'AFFINAMENTO TRADIZIONALE
	10:45	pausa			
5	11:15	234926	Raffaele Guzzon		CONTAMINAZIONI DA BRETTANOMYCES BRUXELLENSIS DURANTE LA PRESA DI SPUMA
6	11:45	234336	Omar Rota Stabelli	Alessia Tatti	EXPLORING THE BIODIVERSITY OF SPONTANEOUS WINE FERMENTATIONS USING SHOTGUN METAGENOMICS
7	12:15	246566	Raffaele Guzzon	Federico Radi	INDAGINE SULLA PRESENZA DI BRETTANOMYCES IN VIGNETO E NELLE PRIME FASI DELLA VINIFICAZIONE. UN'ESPERIENZA IL CINESE.

durata esame: 20 minuti (presentazione 15 min. + 5 min. per le domande)