

Allegato 2 - Decreto commissioni Prova finale 17 dicembre 2025 - Ordine discussione laureandi e laureande PER SITO



**mercoledì 17 dicembre 2025 - APPELLO PROVA FINALE**  
**- Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia -**

COMMISSIONE 1 - aula 1 - 1° PIANO PRC San Michele

**Presidente:** prof. Omar Rota Stabelli  
**MEMBRI EFFETTIVI**  
**prof. Roberto Rosà**  
**dott.ssa Silvia Carlin**  
**MEMBRI SUPPLEMENTI**  
**dott.ssa Tiziana Nardin**

					TITOLO ELABORATO FINALE
ORARIO	MATRICOLA	SUPERVISORE	CO-SUPERVISORE		
1 9:00	237254	FARALLI MICHELE	BERTAMINI MASSIMO - ZANZOTTI ROBERTO	RELAZIONI SINK/SOURCE IN CABERNET FRANC: EFFETTI SULLA FISIOLOGIA FOGLIARE E QUALITÀ DELLE UVE	
2 9:30	237510	CARLIN SILVIA		TIMORASSO: L'EVOLUZIONE DELL'AROMA LEGATA AL TAPPO E AL CONTENUTO IN SOLFOROSA NEL TEMPO	
3 10:00	239857	NARDIN TIZIANA	LARCHER ROBERTO	CARATTERIZZAZIONE ANALITICA DI POLISACCARIDI E MANNOPROTEINE DI VINI SPUMANTI METODO CLASSICO MEDIANTE CROMATOGRAFIA IONICA	
10:30	pausa				
4 11:00	239432	CARLIN SILVIA		ANALISI DEL CONTENUTO DI ROTUNDONE IN INCROCI PINOT NERO X SYRAH	
5 11:30	235704	ROMAN TOMAS	CAPPELLO NICOLA - MITTEMPERGHER ANNA	EFFETTO DELL'UTILIZZO DI ASPERGILLOPEPSINE I SUGLI INDICI DI STABILITÀ PROTEICA	

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

COMMISSIONE 2 - aula 3 - 1° PIANO PRC San Michele

**Presidente:** prof.ssa Ilaria Pertot  
**MEMBRI EFFETTIVI**  
**prof. Michele Perazzolli**  
**dott. Roberto Zanzotti**  
**MEMBRI SUPPLEMENTI**  
**prof. Gerardo Puopolo**

					TITOLO ELABORATO FINALE
ORARIO	MATRICOLA	SUPERVISORE	CO-SUPERVISORE		
1 9:00	234655	ANFORA GIANFRANCO	PERAZZOLLI MICHELE - GALVAGNI STEFANO	Sviluppo di un sistema modello per analisi tritrofiche in biotremologia: caratterizzazione dei segnali vibrazionali prodotti dalla masticotazione larvale di Liriomyza trifolii (Diptera: Agromyzidae)	
2 9:30	235282	ZANZOTTI ROBERTO	CAPPELLO NICOLA - MORELLI RAFFAELLA	Fertilizzazione del sovescio in vigneto: indagine biennale su fertilità del suolo, aspetti vegeto-produttivi della vite, qualità delle uve e dei vini	
3 10:00	234801	FARALLI MICHELE		Tecniche di potatura in prevenzione a danni da gelata tardiva su Marzemino	
10:30	pausa				
4 11:00	234781	PERAZZOLLI MICHELE	CASTELLARI VERONICA	Caratterizzazione di prodotti alternativi per il controllo della peronospora della vite	
5 11:30	218560	FARALLI MICHELE	VARNER MAURO	Clima e fertilità della vite: vent'anni di osservazioni in Trentino-Alto Adige	

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