**SESSIONE DI LAUREA LM SCIENZE VITICOLE ENOLOGICHE**

**12-13 DICEMBRE 2022**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sessione**  **2021/2022**  **12-13 DICEMBRE 2022 2022** | ***Candidato*** | **Anno di immatricolazione**  **Provenienza** | **Relatore** | **Titolo Tesi** |
| **NOVELLO-MASSAGLIA-BONIFACIO-GUIDONI-FAILLA-GIACOSA-PISCIOTTA** | | | | |
| ***Candidato***  ***Matricola*** |  | **Anno di immatricolazione**  **Provenienza** | **Relatore** | **Titolo Tesi** |
| 970068 | 110lode | 20/21  FIRENZE | E. BONIFACIO (corr. S. Stanchi) | EROSIONE E STABILITÁ STRUTTURALE DEI SUOLI NEI VIGNETI DEL MOSCATO D’ASTI DOCG |
| 942583 EMAVE Portogallo | 110 lode | 20/21  PERUGIA | V. NOVELLO (2° rel. E. Da Silca Dos Santos) | Biodiversità funzionale in vigneto: Confronto tra gli Effetti della Gestione Integrata e Biologica sulle Caratteristiche Chimico-fisiche e sul Microbioma del Suolo nel Valle del Douro (Portogallo) |
| 958108 | 107/110 | 20/21  VARESE | O. FAILLA (corr. L. Brancadoro, C. Pozzoli) | Effetto dell'irrigazione climatizzante a protezione delle ondate di calore sui livelli di xantofille in foglie di vite cv. Chardonnay |
| 959699  EMAVE Portogallo | 109/110 | 20/21  SONDRIO | S. GIACOSA | Flexcube (serbatoi in polietilene ad alta densità) e derivati legnosi come tecnica alternativa per l'affinamento dei vini rossi |
| 950293 | 107/110 | 20/21  GROSSETO | O. FAILLA (corr. G. De Lorenzis) | IDENTIFICAZIONE DI LOCI DI VITE ASSOCIATI ALLA RESISTENZA A PERONOSPORA E OIDIO TRAMITE GWAS |
| 958071  EMAVE Portogallo | 110 lode | 20/21  LECCO | S. GIACOSA | CAMPI ELETTRICI PULSATI PER LA PRODUZIONE DI  MOSCATEL GRAUDO:  Analisi delle caratteristiche fisico-chimiche e sensoriali |
| 945854 | 110 | 20/21  VARESE | S. GUIDONI (corr. A. Biglia, L. Comba) | Monitoraggio di precisione per la gestione della variabilità spaziale in vigneto |
| 970177 | 110 lode | 20/21  TRAPANI | A. PISCIOTTA (corr. R. Di Lorenzo) | Gestione della nutrizione minerale nella cultivar Catarratto per l’ottenimento di uve idonee alla produzione di vini fermi |
| 949447 | 103/110 | 20/21  AREZZO | A. PISCIOTTA | *Tecniche colturali per esaltare la componente aromatica nelle uve della cv Grillo in ambiente caldo arido* |
| 967700 | 102/110 | 20/21  PAESI BASSI | S. MASSAGLIA | Vines, Wines, and Taxation |
| **ROLLE-FRACASSETTI-QUAGLINO-GUIDONI-NOVELLO-FAILLA-TIRELLI** | | | | |
| 968174  EMAVE Portogallo | 110/110 | 20/21  CATANIA | D. FRACASSETTI | Effetto della carbossimetilcellulosa come stabilizzante tartarico, sulla stabilità delle sostanze coloranti, sulle caratteristiche cromatiche e sulla composizione fenolica dei vini rossi |
| 965165  EMAVE Portogallo | 93/110 | 20/21  LA SPEZIA | V. NOVELLO (2° rel. J.M. Costa) | Previsione della resa tramite l’utilizzo dell’analisi delle immagini: studio dell’occlusione dei grappoli apportata da altri grappoli |
| 963135  EMAVE Portogallo | 110/110 | 20/21  BARI | D. FRACASSETTI (2° rel. F. VinagreM. Silva) | CAMPI ELETTRICI PULSATI PER L'ESTRAZIONE DEL MOSTO E LA STABILIZZAZIONE DEL VINO: EFFETTI SULLA QUALITÀ SENSORIALE E FISICO-CHIMICA DEL VINO ARINTO |
| 947653  EMAVE Portogallo | 110/110 | 20/21  FOGGIA | F. Quaglino(2° rel. G. Del Frari, corr. R. Boavista) | VALUTAZIONE DI STRATEGIE NON CONVENZIONALI PER LA PROTEZIONE DELLE FERITE DI POTATURA NELLA VITE |
| 865254  EMAVE Francia | 107/110 | 20/21  TORINO | F. QUAGLINO (2° rel. E. Ballini) | Valutazione multi parametrica degli effetti dell'applicazione  di preparati biodinamici sulla vite |
| 965667  EMAVE Portogallo | 110/110 | 20/21  VARESE | V. NOVELLO | Microrganismi mutualistici rizosferici come biofortificanti per la crescita della vite in terreni salini |
| 951939 | 101/110 | 20/21  MILANO | O. FAILLA (corr. L. Brancadoro, M. Bolognini) | Valutazione dello stato idrico di un vigneto di Chardonnay mediante immagini termografiche |
| 965246  EMAVE Francia | 104/110 | 20/21  FIRENZE | O. FAILLA | Combinazione di indicatori fisiologici e di maturità per migliorare la gestione delle date di vendemmia e la qualità aromatica dei vini nella regione dello Champagne |
| 944199 | 110 lode | 20/21  TRAPANI | A.G. TIRELLI (corr. D. Fracassetti) | Effetti delle fasi pre-fermentative sui precursori dei tioli varietali |
| 826157 | 106/110 | 20/21  TORINO | S. GUIDONI | VARIABILITÀ SPAZIALE NEI VIGNETI DI NEBBIOLO E RELAZIONI TRA  CARATTERISTICHE VEGETATIVE-PRODUTTIVE-QUALITATIVE DELLE VITI |
| **NOVELLO-GIACOSA-ROLLE-PAISSONI-FAILLA-FRACASSETTI-QUAGLINO** | | | | |
| 944457  EMAVE Portogallo | 110/110 | 20/21  MILANO | D. FRACASSETTI | Impatto dell'età della vite sulla maturazione delle uve per un vitigno a bacca bianca (CV Rabigato) |
| 957952  EMAVE Portogallo | 110/110 | 20/21  BARLETTA | D. FRACASSETTI (2° rel. S. Ferreira Dias, corr. M. Henriques Ribeiro) | Valorizzazione delle vinacce e dei raspi d'uva *(V. vinifera L.)* per applicazioni alimentari e farmaceutiche |
| 967829 | 110 LODE | 20/21  BARI | S. GIACOSA | Applicazione del processo di decantazione post-fermentazione alcolica su vino rosso e suo impatto a seguito di fermentazione malolattica spontanea o inoculate. |
| 841093  EMAVE Portogallo | 102/110 | 20/21  TORINO | V. NOVELLO (corr.F.C. Frutuoso De Aguir) | Evaluation of rice straw and eucalyptus leaves mulching for weed management in vineyards |
| 964962  EMAVE Francia | 106/110 | 20/21  ANCONA | O. FAILLA | Apporto di azoto tramite irroramento fogliare contro l'invecchiamento precoce del vino bianco *Aile d'Argent* |
| 961187  EMAVE Portogallo | 105/110 | 20/21  BERGAMO | V. NOVELLO ( corr. J. M. Costa) | THERMAL IMAGING TO MONITOR SOIL AND CANOPY TEMPERATURE UNDER MULCHING AND NATURAL SOIL COVER CONDITIONS |
| 962963 | 110/110 | 20/21  MONZA BRIANZA | D. FRACASSETTI (2° rel. A.G. Tirelli) | Valutazione della comparsa del difetto di luce in vini bianchi e rosé |
| 964220 | 110 LODE | 20/21  PISA | O. FAILLA (corr. L. Brancadoro) | Valutazione agronomica di varietà resistenti PIWI in ambiente montano lombardo |
| **ROLLE-GIACOSA-QUAGLINO-CHIRONI-COCOLIN-GERBI-RIO SEGADE** | | | | |
| 817298  EMAVE Portogallo | 110 lode | 20/21  ANCONA | V. GERBI (2° rel. M.A. Paissoni) | Caratterizzazione aromatica di vini rossi monovarietali prodotti da varietà maggiormente adattate a stress abiotici |
| 962870 | 110/110 | 20/21  PERUGIA | V. GERBI (corr. A. Caudana) | Raffreddamento del pigiato con anidride carbonica per incrementare l'espressione varietale dei vini piemontesi |
| 960589  EMAVE Portogallo | 100/110 | 20/21  PERUGIA | L.G.C. ROLLE (2° rel. M. Botelho Moreira, J. Ricardo Da Silvia) | Viticoltura ed enologia sostenibili attraverso la potatura meccanica a tasso variabile |
| 864490  EMAVE Portogallo | 110 lode | 20/21  CUNEO | V. GERBI | Use of phenolic plant extract as an alternative to sulphur dioxide regarding antioxidant properties |
| 965931 | 108/110 | 20/21  FOGGIA | L.S. COCOLIN (corr. V. Englezos) | *BIOPROTEZIONE IN POST RACCOLTA E DURANTE LA FERMENTAZIONE TRAMITE MICRORGANISMI SELEZIONATI* |
| 950145  EMAVE Portogallo | 110/110 | 20/21  PA | S. RIO SEGADE (2° rel. S . Catarino) | Rapporto isotopico dello Stronzio (87Sr/86Sr) dei vini Arinto di Tapada da Ajuda delle annate 2008-2021 |
| 950476 | 98/110 | 20/21  MILANO | S. GIACOSA | Monitoring of the phenolic ripeness of Nebbiolo grapes in the Barolo and Barbaresco wine regions. |
| 952134 | 110/110 | 20/21  BRESCIA | S. GIACOSA (corr. L. Ferrero) | INFLUENCE OF OENOLOGICAL ENZYME TREATMENTS ON PHENOLIC AND POLYSACCARIDE EXTRACTION DURING CULTIVAR NEBBIOLO AND CABERNET SAUVIGNON RED WINEMAKING |
| 935391 | 105/110 | 19/20  MILANO | S. CHIRONI (2° A. Pisciotta) | *ANALISI DELLA SITUAZIONE DEL MERCATO VITIVINICOLO PRE E POST PANDEMIA COVID 19* |
| 967215  EMAVE Portogallo | 110 lode menzione alla carriera | 20/21  FIRENZE | F. QUAGLINO (corr. R. Boavida Ferreira, G. Del Frari) | Investigation over the changes in the microbiome profile induced by the application of fungicides on pruning wounds |