

Anno Accademico 2018-2019

Scienze Enologiche

II° Anno - I Semestre

Inizio corso 01/10/2018 - Fine corso dicembre 2018

| Aula 2 | Orario | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-------------|------------------------------------|--------|------------------------------------|---------------------|--------------------|-----------------------|
| | 9,00-10,00 | | | | | |
| 10,00-11,00 | Valor.e com.dei vini di alta qual. | | | Prog.e imp. Enolog. | Prog.e imp.Enolog. | Mol.sens.att.del vino |
| 11,00-12,00 | Valor.e com.dei vini di alta qual. | | Molecole sens.attive del vino | Prog.e imp. Enolog. | Prog.e imp.Enolog. | |
| 12,00-13,00 | Valor.e com.dei vini di alta qual. | | Molecole sens.attive del vino | Prog.e imp. Enolog. | Prog.e imp.Enolog. | Mol.sens.att.del vino |
| 13,00-14,00 | | | | | | Mol.sens.att.del vino |
| | | | | | | |
| | 14,00-15,00 | | Valor.e com.dei vini di alta qual. | | | |
| | 15,00-16,00 | | Valor.e com.dei vini di alta qual. | | | |
| | 16,00-17,00 | | Valor.e com.dei vini di alta qual. | | | |

| Docente | Materia | CFU |
|-------------------------|--|-----|
| Prof.ssa Paola Piombino | Molecole sensorialmente attive del vino | 9 |
| Dott. Riccardo Vecchio | Valorizzazione e com. dei vini di alta qualità | 9 |
| Dott. Fabrizio Sarghini | Proget.e impiantistica enologica | 9 |