



METABOLITI RESPONSABILI DELL'ODORE DEI VINI BIANCHI OTTENUTI DA VARIETA' NEUTRE

DEFINIRE UN ESEMPIO DI PROTOCOLLO DI
VINIFICAZIONE PER LA PREPARAZIONE DI UN
VINO BIANCO DI ELEVATA QUALITA' DA UVE
GRECO

DESCRIVERE LE MODALITA' DI CAMPIONAMENTO
DELLE UVE PER EFFETTUARNE UNA
CARATTERIZZAZIONE CHIMICO-FISICA E PER LA
DEFINIZIONE DELL'EPOCA DI RACCOLTA

~~11/11~~
18/11
19/11