

# PROGRAMMA

orario	ARGOMENTO	RELATORE
8.30-9.00	registrazione partecipanti firma di presenza	
9.00-9.30	presentazione relatori e patrocinii introduzione al Convegno: "dal Rosso al Brunello"	Stragapede geol.Francesco (Referente SIGEA Toscana)
9.30-10.30	Geologia dell'area di Montalcino: implicazioni per la produzione vitivinicola	Prof. Fabio Sandrelli Prof.Enrico Tavarnelli (Dip.Sc.Fisiche della Terra e dell'Ambiente - UNISI) Dott.Ivan Martini (assegnista Dip. Sc. della Terra - UNIFI)
10.30-11.15	I cambiamenti climatici e gli impatti sul territorio toscano	Bernardo Gozzini (LaMMA)
11.15-11.30	<i>break (*)</i>	
11.30-12.15	Suolo e vino: un rapporto forte come la roccia	Dr. Agr. Sergio Pellegrini Dr.Geol.Simone Priori (Centro Agricoltura e Ambiente – Firenze CREA-AA)
12.15-14.00	<i>pausa pranzo (*)</i>	
14.00-14.30	La tecnica del sovescio per migliorare la fertilità fisica, biologica e chimica del suolo	Agronomo Donato Bagnulo
14.30-15.30	Geologia e Vino, casi di studio utili alla tracciabilità geografica dei prodotti della filiera agroalimentare: la sistematica isotopica dello stronzio e la geochimica degli elementi in traccia come strumento per la definizione del "terroir" di riferimento	Prof.Riccardo Petrini (Dip. Sc. della Terra - UNIPI) Prof.Andrea Marchetti (Dip.Sc.Chim. e Geol. - UNIMORE) Prof.Sandro Conticelli (Dip.Sc.della Terra - UNIFI)
15.30-16.00	<i>trasferimento cantina per visita tecnica (*)</i>	
16.00-18.00	VISITA TECNICA GUIDATA	Castello Banfi – Montalcino (tecnico enologo aziendale)
18.00	chiusura dei lavori Firma di presenza	

(\*) pranzo, consumazioni e trasferimento per visita tecnica a carico dei partecipanti

