

## RELATORI

F. Ricasoli (Barone Ricasoli)  
E.A.C. Costantini (CREA, Firenze)  
P. Storchi (CREA, Arezzo)  
G.B. Mattii (Università di Firenze)  
C. Intriери (Università di Bologna)  
C. D'Onofrio - Università di Pisa  
C. Ferrini (Enologo)



*Accademia dei Georgofili*  
Sezione Centro Ovest



*Accademia Italiana*  
della Vite e del Vino



BARONE  
RICASOLI

*Organizzazione*  
*Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e*  
*Agro-Ambientali, Università di Pisa*  
tel. 3387865517  
e-mail: [claudio.donofrio@unipi.it](mailto:claudio.donofrio@unipi.it)

*Con l'ospitalità di Barone Ricasoli*

*ACCADEMIA DEI GEORGOFILII*  
Sezione Centro Ovest

*Dipartimento di Scienze Agrarie,*  
*Alimentari e Agro-ambientali*  
via del Borghetto 80, Pisa  
e-mail: [accademia@georgofili.it](mailto:accademia@georgofili.it)

*ACCADEMIA ITALIANA*  
*DELLA VITE E DEL VINO*  
tel. 050.2216135  
e-mail: [ferruccio.giorgessi@gmail.com](mailto:ferruccio.giorgessi@gmail.com)

## CONVEGNO

### *IL SANGIOVESE NEL TERRITORIO* *DEL CHIANTI CLASSICO*

In ricordo di **FILIBERTO LORETI**

*20 Maggio 2017*

*SALA CONVEGNI*  
*CANTINE CASTELLO DI BROLIO*  
*Gaiole in Chianti (Siena)*

Il Sangiovese è il vitigno più diffuso in Italia ed è alla base dell'enologia Toscana essendo il componente principale di 9 delle 11 DOCG e della maggioranza delle 41 DOC regionali.

La qualità delle uve del Sangiovese risente molto del sito di coltivazione e nelle aree delle DOCG Chianti Classico e Chianti trova una delle sue massime espressioni.

Fu il Barone Bettino Ricasoli (1809–1880) che, nel perseguire nella ricerca del “vino perfetto”, con l'obiettivo di produrre un vino di alta qualità capace di competere a livello internazionale, creò uno dei più famosi vini al mondo utilizzando come base il Sangiovese: il Chianti.

Bettino Ricasoli compì questa missione con la consapevolezza delle potenzialità del ‘genius loci’ (oggi ‘terroir’) di Brolio unita alla fiducia nella scienza e nei progressi tecnologici.

È proprio con l'intento di proseguire la missione tracciata dal Barone Ricasoli che la moderna scienza viticola continua a studiare le potenzialità del Sangiovese nei diversi terroir del Chianti.

## **Ore 10.00 - SALUTI DI BENVENUTO**

Prof. **Antonio Calò** - Presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino

Prof. **Franco Scaramuzzi** - Presidente Onorario dell'Accademia dei Georgofili e dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino

Barone **Francesco Ricasoli**

**Scalacci Roberto**, Regione Toscana

### **10.20 RICASOLI E LA RICERCA DEL VINO**

#### **“PERFETTO”**

Barone Francesco Ricasoli

### **10.40 SUOLI E TERROIR DEL CHIANTI CLASSICO**

E.A.C. Costantini

(CREA - Centro di ricerca agricoltura e ambiente, Firenze)

### **11.00 LA VALORIZZAZIONE TERRITORIALE DEL SANGIOVESE**

Paolo Storchi (CREA - Unità Ricerca Viticoltura)

### **11.20 INNOVAZIONI E SOSTENIBILITÀ NELLA GESTIONE DEL VIGNETO**

Giovan Battista Mattii (Università di Firenze)

### **11.40 LA DEFOGLIAZIONE APICALE “TARDIVA” DEL SANGIOVESE**

Cesare Intrieri (Università di Bologna)

### **12.00 L'ESPRESSIONE AROMATICA DEL SANGIOVESE**

Claudio D'Onofrio (Università di Pisa)

### **12.20 TERRITORIO E VALORIZZAZIONE DELL'IDENTITÀ SENSORIALE DEI VINI**

Carlo Ferrini (Enologo)

### **12.40 DISCUSSIONE**

**PRANZO Osteria del Castello di Brolio**

**Su prenotazione entro il 15/05/2017**

*R.S.V.P s.brandini@ricasoli.it*