

# Gestione dei funghi micorrizici e salute del suolo nei vigneti

Progetto MISALVI  
Risultati del progetto

**22 Aprile ore 15:00-18:00**  
**Centro per la cultura del vino I Lecci**  
Via Lucardese, 74 - 50025 Montespertoli (FI)

## Programma

**15:00 Registrazione**

**15:30 Saluti istituzionali**

Alessio Mugnaini Sindaco di Montespertoli

**Presentazione del progetto a cura del Capofila  
FoodMicroTeam**

Prof.ssa Simona Guerrini (FoodMicroTeam)

**La simbiosi micorrizica nella gestione sostenibile dei vigneti**

Proff. Alessandra Turrini, Monica Agnolucci, Luciano Avio  
(Università di Pisa)

**Effetto di inoculi micorrizici e colture interfilare  
sulle comunità fungine di vigneti del Chianti**

Prof. Carlo Viti, Dr. Matteo Daghigh, Dr. Gergely Ujvári (Università degli Studi di Firenze)

**Dalle uve al vino: effetto delle micorrize  
sulla qualità microbiologica e chimica**

Dr.ssa Viola Galli, Prof.ssa Lisa Granchi (Università degli Studi di Firenze)  
e Dr.ssa Silvia Mangani (FoodMicroTeam)

**Profili sensoriali dei vini sperimentali  
(vendemmia 2023-2024)**

Dr. Giacomo Buscioni (FoodMicroTeam)

**17:30 Discussione e conclusioni**

[www.misalvi.it](http://www.misalvi.it)



Regione Toscana



# Gestione dei funghi micorrizici e salute del suolo nei vigneti

Progetto MISALVI  
Risultati del progetto

**22 Aprile ore 15:00-18:00**  
**Centro per la cultura del vino I Lecci**  
Via Lucardese, 74 - 50025 Montespertoli (FI)



**Regione Toscana**

