



Fondazione  
Clima e  
Sostenibilità

FOOD  
MICRO  
TEAM

## Presentazione del progetto

# Ciliegiolo

Effetto dell'ambiente pedoclimatico di coltivazione sulla qualità del vino da uve Ciliegiolo prodotte in Maremma

**10 luglio ore 10:30-13:00**

Centro Enoturistico, Piazza del Popolo,  
Magliano in Toscana (GR)

Il progetto "Ciliegiolo", finanziato dalla Regione Toscana e guidato da Terre dell'Etruria con la collaborazione della Fondazione per il Clima e la Sostenibilità e di FoodMicroTeam Srl, studia l'influenza dell'ambiente agroclimatico sulla qualità delle uve e dei vini ottenuti dal vitigno Ciliegiolo. Durante l'evento del 10 luglio verranno presentati i risultati preliminari di questa ricerca biennale, che punta a valorizzare la tipicità dei vini maremmani attraverso una gestione agronomica più mirata e consapevole.

## Programma della mattinata

**10:30 Registrazione**

**10:45 Saluti del Capofila**

Dr. Giulio Fontana (Terre dell'Etruria)

**11:00 Presentazione del progetto a cura di FoodMicroTeam**

Dr. Damiano Barbato (FoodMicroTeam)

**11:10 La caratterizzazione agroclimatica dell'areale produttivo maremmano**

Dr. Marco Mancini e Dr. ssa Giulia Galli (Fondazione per il Clima e la Sostenibilità)

**11:40 La caratterizzazione delle uve di ciliegiolo nelle annate 2023 e 2024**

Dr. Damiano Barbato (FoodMicroTeam)

**12:00 I composti fenolici nelle uve e nei vini di ciliegiolo**

Dr. ssa Silvia Mangani (FoodMicroTeam)

**12:40 Discussione e conclusioni**

 Segui Ciliegiolo su Facebook

