

Pubblicazioni

- 1) DI STEFANO R., BORSA D., GARCIA MORUNO E.(1988) "Glicoli naturalmente presenti nei vini" Vini d'Italia XXX, (5), 39
- 2) CIOLFI G., MARISCALCO G., BORSA D., DI STEFANO R.(1990) "Origine dei glicoli presenti nei vini" Biologia oggi 4, (2-3), 41
- 3) DELFINI C., GIACOSA D., NICOLINI G., BARDI L., LANATI D., PAGLIARA A., BORSA D., GARCIA MORUNO E.(1991) "Essais d'enrichissement partiel de mout de raisin par osmose inverse" Journ. Intern.Sciences Vigne Vin 25, 1
- 4) DI STEFANO R., BORSA D. (1991) "Revue des recherches italiennes sur les amines d'origine biologique du vin" Relazione presentata all'O.I.V. il 3 Dicembre 1991 alla Riunione del "Groupe d'Experts: Microbiologie du vin"
- 5) DI STEFANO R., GARCIA MORUNO E., BORSA D. (1992) "Proposta di un metodo di preparazione del campione per la determinazione dei glicoli dei vini" Vini d'Italia 34(4)61
- 6) DI STEFANO R., MAGGIOROTTO G., BORSA D.(1992) "Mosto concentrato rettificato da Moscato bianco" Relazione presentata al Seminario "Il Moscato d'Asti: Ricerca e prospettive" Asti - 29 Maggio 1992
- 7) DELFINI C., BORSA D., GARCIA MORUNO E.(1992) "Prove di arricchimento dei mosti d'uva mediante Osmosi Inversa. I Contributo: Riscontri analitici ed organolettici dei mosti e dei vini prodotti durante la vendemmia 1988" Vignevini XIX, 65
- 8) BORSA D., DI STEFANO R.(1993) "I lipidi dell'uva" Riv. Vitic.Enol.46 (1), 3
- 9) DI STEFANO R., FOTI S., BORSA D.(1993) "Indagine sulla natura e sul contenuto di alcune classi di polifenoli in uve prodotte nella Sicilia Orientale" L'Enotecnico XXIX, 67
- 10) DI STEFANO R., MORIONDO G., BORSA D.,GENTILINI N.,FOTI S. "Influenza di fattori climatici e colturali sul profilo antocianico varietale" L'Enotecnico XXX, (4), 73
- 11) DI STEFANO R., BORSA D., GENTILINI N., "Estrazione degli antociani dalle bucce dell'uva durante la fermentazione" L'Enotecnico XXX, (4), 73
- 12) DI STEFANO R., BORSA D., MAGGIOROTTO G.(1995) "Terpeni e polifenoli di uve aromatiche a frutto colorato prodotte in Piemonte" L'Enotecnico XXXI, (4), 75
- 13) BORSA D., DI STEFANO R. (1995) "Eventi chimici e biochimici legati all'appassimento delle uve" Convegno di Enologia e Viticoltura- Barletta 25 Novembre 1995
- 14) DI STEFANO R., BORSA D., MELIA V., DI BERNARDI D., SPARACIO A., FINA B., SPARLA S. (1995) "Evoluzione dei composti terpenici durante il processo di appassimento dell'uva" Annali dell'Istituto XXVI (1107)
- 15) DI STEFANO R., PIGELLA R.,BORSA D., GENTILINI N., FOTI S. (1996). "Precursori d'aroma presenti in alcune uve della Sicilia Orientale" ANNALI dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia Asti, Vol XXVII- Anni 1996-97
- 16) DI STEFANO R., BOTTERO S., PIGELLA R.,BORSA D.,BEZZO G., CALO' A., COSTACURTA A., CORINO L. " Precursori d'aroma glicosilati presenti nelle uve di alcuni biotipi di Sangiovese" . Giornata di studio sul Sangiovese- Arezzo 11 Dic. 1996
- 17) DI STEFANO R., UMMARINO I., BOTTERO S., BORSA D., GENTILINI N. "Tecnologie di produzione di vini da vitigni aromatici" Presentato al Convegno "La vite e il vino: politiche e tecniche internazionali a confronto per un progetto di sviluppo - Roma 12 e 13 Dic. 1996 Annali Istituto Sperimentale per l'Enologia XXVII 65-81
- 18) DI STEFANO R., BORSA D., GENTILINI N., CORINO L., TRONFI S.(1997) "Evoluzione degli zuccheri, degli acidi fissi e dei composti fenolici dell'uva durante l'appassimento in fruttaio" Rivista di Viticoltura ed Enologia L (1) 33-42

- 19) CRAVERO M.C., BOSSO A., BORSA D., UBIGLI M. (1997) "L'analisi sensoriale quale strumento nell'individuazione geografica di un vino." Atti del 3° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Cernobbio 11-12 Settembre 1997.
- 20) DI STEFANO R., BORSA D., GENTILINI N. (1997) "Produzione di Malvasia di Casorzo tappo raso con mosto arricchito per osmosi inversa" L'Enotecnico XXXIII (10) 91-96
- 21) DI STEFANO R., BOTTERO S., PIGELLA R., BORSA D., BEZZO G., CORINO L. (1998). "Precursori d'aroma glicosilati presenti nelle uve di alcune cultivar a frutto colorato". L'Enotecnico XXXIV, 3, marzo 1998.
- 22) M.C. CRAVERO, A. BOSSO, D. BORSA, M. UBIGLI. (1998) "L'analisi sensoriale quale strumento fondamentale nell'individuazione geografica di un vino. Ind. Bev. XXVII, 2, 14-19
- 23) M. BOVIO, D. BORSA, A. FERRARIS, R. PARISIO, G. CARGNELLO, R. DI STEFANO, G. GAY (1999) "Comparaison entre huit systèmes de conduite pour trois cépages à raisin de cuve en Italie du Nord-Ouest". GESCO 11^{sime} Giornate. Gruppo di Studio dei Sistemi di allevamento della vite. Sicilia 6-12 giugno 1999.
- 24) M. UBIGLI, M.C. CRAVERO, A. BOSSO, D. BORSA, D. VOERZIO, R. ORSI, R. TRAGNI, G. BONIFACINO, M. RABINO "Esperienze di organizzazione di un Gruppo di Assaggio". L'Assaggiatore 74- Estate 1999
- 25) FERRANDINO, C. DUVERNEY, D. BORSA, R. DI STEFANO "Valutazione del quadro aromatico di mele Golden Delicious provenienti da diversi ambienti di coltivazione". Frutticoltura n.10 1999
- 26) FILIPETTI, C. INTRIERI, G. LIA, D. BORSA "Effetti dell'altezza della parete vegetale su alcuni parametri fisiologici e sulla maturazione e qualità dell'uva di viti 'Sangiovese' allevata a cordone speronato." Relazione tenutasi nell'ambito del convegno "International Symposium il 'Sangiovese'." Firenze 15-17 febbraio 2000
- 27) M. UBIGLI, M.C. CRAVERO, A. BOSSO, D. BORSA, D. VOERZIO, L. PANERO, M.L. SERPENTINO (2000) "Caratteristiche sensoriali di vini derivati da vitigni sperimentali coltivati in diverse aree viticole italiane" Atti del Convegno "La valorizzazione dei vitigni italiani di qualità" Siena 1/6/2000
- 28) M. UBIGLI, M.C. CRAVERO, A. BOSSO, D. BORSA, D. VOERZIO, L. PANERO, M.L. SERPENTINO (2000) "Vitigni italiani di qualità" Informatore Agrario 13-19 ottobre 2000
- 29) R. DI STEFANO, D. BORSA, A. BOSSO, E. GARCIA MORUNO (2000) "Sul significato e sui metodi di determinazione dello stato di maturità dei polifenoli" L'Enologo XXXVI, dicembre 2000, 73-76
- 30) BORSA D., DI STEFANO R. (2000) "Evoluzione dei polifenoli durante l'appassimento di uve a frutto colorato" Rivista di Viticoltura ed Enologia LIII (4) 25-35
- 31) M. SOSTER, A. CELLINO, F. SPANNA, R. SALANDIN, M. PIAZZI, I. BONI, F. MANNINI, N. ARGAMANTE, A. SCHUBERT, C. LOVISOLO, V. GERBI, G. ZEPPA, L. ROLLE, M. UBIGLI, A. BOSSO, M.C. CRAVERO, **D. BORSA**, L. PANERO, M. GILY: (2000) "Caratterizzazione delle produzioni vitivinicole dell'area del Barolo", Atti della tornata dell'Accademia della vite e del vino - 30 settembre 2000 su "Caratterizzazione delle produzioni vitivinicole tipiche".
- 32) M. UBIGLI, M.C. CRAVERO, A. BOSSO, **D. BORSA**, R. ORSI, G. BONIFACINO, R. TRAGNI, M. RABINO (2000): "Gruppo d'assaggio alla Cannona. Una struttura utile alla realizzazione dei vini piemontesi." Quaderni della Regione Piemonte, 21, 25-27
- 33) BOSSO, D. BORSA, M.C. CRAVERO "Affinamento dei vini bianchi a contatto con i lieviti" (gennaio 2001) Quaderni della scuola di Specializzazione in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Torino

- 34) R. DI STEFANO, N. GENTILINI, S. BOTTERO, E. GARCIA MORUNO, D. BORSA, S. TRINCO (2001) "Alcuni metaboliti primari e secondari dell'uva Verduzzo a diversi gradi di appassimento" *Rivista di Viticoltura ed Enologia* LIV (1) 1-19
- 35) D. BORSA, A. BOSSO, E. VAUDANO " Affinamento di alcuni vini bianchi "sur lies". Evoluzione della componente aromatica" *Atti del 5° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti*, Cernobbio 13-14 Settembre 2001.
- 36) R. DI STEFANO, E. VAUDANO, D. BORSA, L. PANERO, N. GENTILINI, R. FOLLIS, S. GAETANI, V. GERBI, G. ZEPPA, L. ROLLE. (2001) "Barbera: studio per la caratterizzazione del territorio, delle uve e dei vini dell'area di produzione del Barbera d'Asti. Supplemento al n°26 di "Quaderni della Regione Piemonte- Agricoltura"
- 37) DI STEFANO R., BORSA D., UMMARINO I., GENTILINI N., FOLLIS R. (2002) "Evoluzione della composizione polifenolica di uve da cultivars diverse durante la maturazione" *L'Enologo* XXXVII (10) 81-96
- 38) DI STEFANO R., BORSA D., BOSSO A. (2002) "Vinificazione in bianco di mosti sottoposti ad ossidazione enzimatica" *L'Enologo* XXXVII (11) 77-88
- 39) BOSSO A., BORSA D., FOLLIS R. (2002) "Possibili sviluppi nelle tecniche di vinificazione per la produzione dei vini bianchi" *L'Enologo* XXXVII (11) 77-88
- 40) DI STEFANO R., UMMARINO I., ASPROUDI A., GENTILINI N., GARCIA MORUNO E., BORSA D. (2002) "Il Bianco di Custoza passito. Composizione chimica e profilo aromatico" *L'Enologo* XXXVIII (12) 101-112
- 41) BORSA D., BARBAGALLO M.G., DI LORENZO R., DI STEFANO R. (2002) "Evoluzione della composizione terpenica dell'uva Italia in Sicilia durante la maturazione, in funzione dell'ambiente di coltivazione e della copertura con rete" *Rivista di Viticoltura ed Enologia* VL (2/3), 3-1423-38
- 42) UBIGLI M., CRAVERO M.C., BOSSO A., VOERZIO D., PANERO L., SERPENTINO M.L. (2002) "Caratteristiche sensoriali di vini derivati da vitigni sperimentali coltivati in diverse aree viticole italiane". *Atti del Convegno "La valorizzazione dei vitigni italiani di qualità"* Siena, (1 giugno 2000): 29-55
- 43) CELLINO A., SOSTER M., SPANNA F., SALANDRIN R., MANNINI F., ARGAMANTE N., LOVISOLO C., SCHUBERT A., GILY M., SANLORENZO G., DI STEFANO R., BORSA D., UBIGLI M., BOSSO A., CRAVERO M.C., GERBI V., ZEPPA G., ROLLE L. (2002) Barbera d'Asti: Caractérisation des terroirs. *Atti del IV Simposio Internazionale sulla Zonazione Vitivinicola di Avignone*, (17-20 giugno 2002) Tome II: 577-587
- 44) UBIGLI M., CRAVERO M.C., BOSSO A., BORSA D., VOERZIO D., PANERO L., SERPENTINO M.L., (2002). Caratteristiche sensoriali di vini derivati da vitigni sperimentali coltivati in diverse aree viticole italiane. *Atti del Convegno "La valorizzazione dei vitigni italiani di qualità"*, Siena 11 giugno 2000
- 45) BORSA, L. CORINO, M.BORIO, L. MONTICELLI e R. DI STEFANO (2003) The "Uvalino": a variety responsible for synthesis of high amounts of resveratrol, D. - VII International Symposium of Oenology – Arcachon – 19-21 giugno
- 46) A. BOSSO, M. GUAITA, D. BORSA, R. DI STEFANO (2003) Influence of three different techniques of red Winemaking on the extraction of polyphenolic compounds. - VII International Symposium of Oenology – Arcachon – 19-21 giugno
- 47) C. PONTE, E. VAUDANO, M.C. CRAVERO, G. PISANO, F. BONELLO, D. BORSA (2003) Phenolic compounds with antioxidant properties of the cultivar "Croatina", the grape of "Cisterna d'Asti", a new Italian red D.O.C. wine – 1st International Conference on Polyphenols and Health – 18-21 novembre– Vichy
- 48) COSTACURTA A., CALO' A., ANTONACCI D., CATALANO V., CRESPIAN M., CARRARO R., GIUST M., DI STEFANO R., BORSA D. (2004) "La caracterisation des Greci et Grechetti

a'baie blanche cultives en Italie" Atti del XXVIII Congresso Mondiale della Vigna e del Vino – Vienna 4-9 luglio, Vienna;

- 49) BOSSO A.; GUAITA M.; PANERO L.; BORSA D.; DI STEFANO R. (2004) "Extraction of polyphenolic compounds and colour stabilization during ageing in different red winemaking procedures" Atti del XXVIII Congresso Mondiale della Vigna e del Vino – Vienna 4-9 luglio, Vienna;
- 50) CRESPIAN M.; CALO' A., COSTACURTA A., CARRARO R., GIUST M, AGGIO L., BORSA D., DI STEFANO R., DEL ZAN F., FABBRO A. (2004) "L'identificazione e la caratterizzazione dei Refoschi." Atti del Convegno " Dei Refoschi" – Villa Manin- Passariano 19 giugno
- 51) BORSA D., MONTICELLI L., GENTILINI N. e DI STEFANO R. (2004) "I vini Refosco: caratterizzazione chimica" Atti del Convegno " Dei Refoschi" – Villa Manin- Passariano 19 giugno
- 52) D. TOMASI, G. PASCARELLA, D. BORSA, R. MINELLI, P. SIVILOTTI (2004) "Gambellara zoning: climate and soil effect on the aromatic fresh and dried grape composition and wine aroma." Atti "International Conference on Viticultural Zoning" Cape Town, South Africa 15-19 November.
- 53) COSTACURTA A., CALO' A., ANTONACCI D., CATALANO V., CRESPIAN M., CARRARO R., GIUST M., DI STEFANO R., BORSA D. (2004) " La caratterizzazione di Greci e Grechetti a bacca bianca coltivati in Italia" Riv. Vitic. Enol. N.3, , 3-20
- 54) A. ASPROUDI, D. BORSA, R. DI STEFANO, M. CRESPIAN (2005) "*Aroma Composition of grapes from the cultivar "Manzoni Bianco". Changes of aroma precursors during ripening*" – Convegno internazionale "In Vino Analitica Scientia" tenutosi a Montpellier dal 7 al 9 luglio
- 55) PAZO ALVAREZ M., TSOLAKIS C. , BONELLO F., CRAVERO M. C., VAUDANO E., BORSA D. (2005) - "*Flavonoids evolution during vinification and ageing of "Cisterna d'Asti"*" - Convegno internazionale "In Vino Analitica Scientia" tenutosi a Montpellier dal 7 al 9 luglio
- 56) STORCHI P., ARMANNI A.B., MENEGHETTI S., BORSA D., MONTICELLI L. (2005) "Recupero e valorizzazione di un antico biotipo di *Malvasia toscana*: la "*Malvagia di Montegonz*" – Riv. di Vitic. Enol. N. 2,3,4
- 57) BORSA D., CARNIEL D., ASPROUDI A., MONTICELLI L., CRESPIAN M., COSTACURTA A. (2005) "Caratterizzazione di uve Malvasia attraverso lo studio dei metaboliti secondari - Riv. di Vitic. Enol. N. 2,3,4
- 58) DI STEFANO R., BORSA D. (2006) Composti aromatici varietali di grappe e distillati d'uva da monovitigno- Riv. Vitic. Enol., N.1
- 59) BORSA D., TORCHIO F., SOTGIU L., MONTICELLI L. (2006) Gli aromi del Nebbiolo Atti del 2° Convegno Internazionale Nebbiolo Grapes" – 10 marzo 2006, Alba (in pubbl.)
- 60) BORSA D., ASPROUDI A., MONTICELLI L., BOSSO A., CRAVERO M.C., (2006). Evolution of terpene compounds during ripening in Moscato bianco grapes grown in a mountain environment. Atti del Primo Congresso Internazionale sulla Viticoltura di Montagna e in Forte Pendenza, St Vincent (AO), 17-18 marzo 2006
- 61) L. MONTICELLI, D. BORSA, C. TSOLAKIS, G. PISANO (2006) "Polysaccharides evolution in "Nero d'Avola" grapes close to vintage" - First International Symposium on Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wines – Reims, 18-21 maggio 2006
- 62) D. BORSA; F. TORCHIO; L. MONTICELLI; A. ASPROUDI; D. CARNIEL (2006) "Qualità di uve Nebbiolo ed evoluzione del patrimonio fenolico durante la maturazione" - Atti del XXIX Congresso Mondiale della Vigna e del Vino – Logrono 25 al 30 giugno 2006
- 63) MANUELA CERSOSIMO, MARIA CARLA CRAVERO, MARIA DEL CARMEN PAZO ALVAREZ, DANIELA BORSA, VINCENZO DEL PRETE, EMILIA GARCIA MORUNO (2006) "Comportamento di *Brettanomyces/Dekkera* in condizioni ambientali diverse: aspetti

microbiologici e sensoriali” - Atti del XXIX Congresso Mondiale della Vigna e del Vino – Logrono 25 al 30 giugno 2006

- 64) TOMASI D.¹, CALÒ A.¹, SIVILOTTI P.¹, TORE C.², FANTOLA F.², LOCCI O.², GODDI E.², CAREDDA I.², URRU S.², SCHIRRU P.², SCANO A.², GRAVIANO O.³, CARDU P.³, BUIANI A.⁴ AND BORSA D.⁵ (2006) Sardinia terroir and Cannonau: a zoning approach to discover an ancient tradition – Atti del VIth International Terroir Congress, 3-5 luglio 2006
- 65) TOMASI D.¹, PASCARELLA G.¹, BORSA D.² LORENZONI A.³ AND VERZÈ G.³ (2006) “Soave beyond the zonation” - Atti del VIth International Terroir Congress, 3-5 luglio 2006
- 66) BOSSO A., BORSA D., CRAVERO M.C., PETROZZIELLO M. (2006) “Composizione chimico fisica di uve e di vini da vitigni autoctoni. Riflessioni sull’effetto di alcune pratiche enologiche volte ad incrementare la componente aromatica dei vini” Atti del Convegno Nazionale “I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali” Torino, 30 novembre-1 dicembre 2006
- 67) ASPROUDI A., PAZO ALVAREZ M. C., SOTGIU L. e BORSA D. (2007) “Prove di appassimento per la produzione di Chambave Muscat passito” ENOFORUM, Piacenza 13-15 marzo
- 68) ASPROUDI A., BORSA D., BOSSO A., PAZO ALVAREZ M. C., CRAVERO M.C. - (2007) “Miglioramento del processo produttivo di vini ottenuti da uve Moscato” Atti del XXX Congresso Mondiale della Vigna e del Vino Budapest 10-16 giugno
- 69) TOMASI D., CALO’ A., PASCARELLA G., PITOCCHOA., BORSA D., GAIOTTI F. (2007) “The effect of thermal increases on the aromatic quality of wine grapes Garganega and its trelling system” Atti del XXX Congresso Mondiale della Vigna e del Vino Budapest 10-16 giugno
- 70) BORSA D., TZOLAKIS C., PISANO G., SOTGIU L., CIAMBOTTI A. (2007) “Influence of tilling area on the composition of grapes and wines Nero d’Avola” Atti del VIIIth International Symposium of Oenology “Oeno 2007”- Bordeaux 25-27 giugno (in stampa)
- 71) BORSA D., MONTICELLI L., BONELLO F., PAZO ALVAREZ M.C., DELL’ORO V. E CRAVERO M.C. (2007) “Caractérisation chimique et sensorielle des distillats de marc Italiens “Grappa” produits in Piémont » Atti del 2nd Symposium on traditional Spirits of viticultural origin “Eaux-de-Vie 2007- Bordeaux 25-27 giugno (in stampa)
- 72) STORCHI P., LEPRINI M., PIERI M., VALENTINI P., BORSA D., ASPROUDI A. (2007) “Effetto della sfogliatura sulla qualità dell’uva di diverse Malvasie” Il Simposio Internazionale Malvasie del Mediterraneo” Salina 2-6 Ottobre (Riv. Vitic. Enol. in corso di stampa)
- 73) CRAVERO M.C., TZOLAKIS C., BONELLO F., PISANO G., BORSA D. (2007) “Caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale di vini Malvasia a DOC del Piemonte” Il Simposio Internazionale Malvasie del Mediterraneo” Salina 2-6 Ottobre (Riv. Vitic. Enol. in corso di stampa)
- 74) BORSA D., ASPROUDI A., NARDI S., COSTACURTA A., DI STEFANO R. E CALO’ A. (2007) “Accumulo dei metaboliti secondari in uve della cultivar Malvasia in annate diverse” Il Simposio Internazionale Malvasie del Mediterraneo” Salina 2-6 Ottobre (Riv. Vitic. Enol. in corso di stampa)
- 75) A. FERRANDINO¹, D. BORSA², A. ASPROUDI², M. RABINO³, S. GUIDONI¹ (2007) “Effect of The Light on glycosylated flavour precursor of *Vitis Vinifera* L. Cv. Sauvignon Blanc. A Preliminary Study” 8th International Meeting: Biosynthesis and Function of Isoprenoids in Plants, Microorganisms and Parasites 30Aprile – 4 Maggio, Strasburgo (prentazione poster)
- 76) COSTANZA P., BARBAGALLO M.G., BORSA D., DI LORENZO R. (2007) “Effetti degli interventi in verde sulle componenti produttive e qualitative della cultivar Grillo” Poster presentato a VIII Giornate scientifiche SOI Sassari 8-11 maggio