

CURRICULUM VITAE FEDERICA BONELLO

INFORMAZIONI PERSONALI

- **Data di nascita:** 23/06/1976
- **Nazionalità:** Italiana
- **Email:** federica.bonello@crea.gov.it
- **Telefono:** 3495372363

Ricercatore III livello presso il CREA-VE Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia (CREA-VE), sede di Asti, Ente Pubblico di ricerca (ex-Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, ex CRA-ENO, Centro di Ricerca per l'Enologia)

Ha intrapreso la sua carriera presso il Centro di Ricerca per l'Enologia di Asti in qualità di Ricercatore di III livello a partire dal 2 marzo 2015. Tuttavia, la sua esperienza nel settore risale a un periodo precedente, avendo lavorato come ricercatore a contratto dal 2001 al 2012, durante il quale ha acquisito competenze significative nella valutazione chimica e sensoriale del vino, della grappa e di altre bevande.

La sua attività di ricerca è focalizzata agli aspetti chimici e sensoriali delle bevande alcoliche e delle uve, contribuendo in modo significativo allo sviluppo di metodologie e tecniche innovative nel campo della chimica enologica con l'obiettivo di identificare tecniche di analisi innovative e di eseguire caratterizzazioni varietali dal punto di vista aromatico e polifenolico di uve, vini e bevande spiritose. In questo ambito, ha condotto diversi studi sull'analisi olfattometrica dei vini, applicando la nuova tecnica sviluppata all'interno del progetto TESOQUAL. Si è concentrata sull'uso e le applicazioni della tecnica spettroscopica EPR, in particolare per la misurazione dello stress ossidativo su composti polifenolici e per la determinazione di un'impronta digitale nelle uve e nei vini, permettendo così la tracciabilità dei prodotti attraverso la determinazione delle terre rare tramite ICP-MS.

Negli anni ha collaborato con diverse istituzioni di ricerca, sia universitarie che private, su temi vari come la viticoltura, la composizione chimica dell'uva, in particolare polifenoli e composti aromatici, le tecnologie di vinificazione e la microbiologia.

FORMAZIONE

17 Marzo 2015

- **Istituto:** Università del Piemonte Orientale
- **Titolo:** Dottorato di ricerca in Scienze Chimiche
- **Tesi:** *Potere Antiossidante e Tracciabilità di Alcuni Vini Rossi Italiani*

- **Descrizione:** Il progetto di tesi ha riguardato l'uso e le applicazioni della tecnica spettroscopica EPR, in particolare per la misurazione dello stress ossidativo su composti polifenolici. È stata determinata un'impronta digitale delle uve e dei vini, con lo scopo di rendere tracciabili i prodotti attraverso l'analisi delle terre rare mediante ICP-MS.

13-14 Marzo 2008

- **Istituto:** VINIDEA presso Enocentro di Bussolengo
- **Corso:** Riconoscimento sensoriale dei difetti dei vini

Luglio 2003

- **Istituto:** Università degli Studi di Torino
- **Qualifica:** Abilitazione alla professione di farmacista

Luglio 2022

- **Istituto:** Università degli Studi di Torino
- **Laurea:** Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, votazione 100/110

Luglio 1995

- **Istituto:** Liceo Ginnasio Classico "Vittorio Alfieri" di Asti
- **Qualifica:** Maturità classica, votazione 42/60

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Ricercatore III livello

CREA – Centro di Ricerca per l'Enologia, Asti (dal 2 marzo 2015 a oggi)

- **Ambito:** Ricerca chimica e sensoriale su vino, grappa e altre bevande alcoliche.
- **Attività principali:**
 - Valutazione chimica e sensoriale di bevande alcoliche, in particolare uve, vini e grappe, con un focus su caratterizzazioni aromatiche e polifenoliche.
 - Sviluppo di tecniche analitiche innovative per la chimica enologica, inclusa l'applicazione di analisi olfattometrica dei vini (progetto TESOQUAL).
 - Collaborazione con istituti di ricerca pubblici e privati su temi di analisi sensoriale, viticoltura, composizione chimica dell'uva e tecnologie di vinificazione.
 - Responsabile di progetti di ricerca enologica, con un'attenzione specifica all'analisi olfattometrica e sensoriale.
 - Partecipazione a numerosi progetti finanziati da enti regionali come Piemonte, Sardegna e Sicilia.

Insegnante di Chimica (area scientifica)

Istituto Professionale Superiore "G. Penna", Asti

- **Periodo:** 21 Settembre 2012 - 02 Marzo 2015
- **Ambito:** Scuola secondaria superiore statale
- **Ruolo:** Insegnamento di chimica

Assegno di ricerca

CRA-ENO, Asti

- **Periodo:** 1 Aprile 2008 - 30 Giugno 2012
- **Ambito:** Struttura pubblica di ricerca in campo agricolo
- **Mansioni e responsabilità:**
 - Gestione del panel d'assaggio per l'elaborazione dei dati sensoriali.
 - Organizzazione delle sedute di degustazione e ruolo di panel leader.
 - Raccolta e analisi statistica dei dati.
 - Caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale di uve e vini.
 - Organizzazione delle sedute d'assaggio del panel permanente della Tenuta Cannona, in collaborazione con il CRA-ENO.

Prestazione occasionale

Consorzio Tutela Vini d'Acqui

- **Periodo:** 9-10 Aprile 2011
- **Mansioni e responsabilità:**
 - Organizzazione di micro-seminari ed eventi educativi a favore della denominazione DOCG Brachetto.

Insegnante di Chimica Agraria

Istituto Professionale Superiore "G. Penna", Asti

- **Periodo:** 10 Novembre 2007 - 12 Giugno 2008
- **Ambito:** Scuola secondaria superiore statale

Collaboratrice di ricerca

CRA-ENO, Asti

- **Periodo:** 15 Ottobre 2001 - 31 Marzo 2008
 - **Ambito:** Struttura pubblica di ricerca in campo agricolo
 - **Mansioni e responsabilità:**
 - Gestione del panel d'assaggio e attività di panel leader.
 - Raccolta dati e analisi statistica.
 - Caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale di uve e vini.
 - Organizzazione delle sedute d'assaggio del panel permanente della Tenuta Cannona in collaborazione con il CRA-ENO.
-

ATTIVITÀ DI RICERCA E PROGETTI

- **Progetti di cui è Responsabile:**
 - **Ottimizzazione di processo per l'Estrazione eco-Compatibile di composti bioattivi dai sottoprodotti di vinificazione**

Studio di fattibilità finanziato dalla Regione Piemonte, volto a sviluppare metodi sostenibili per estrarre composti bioattivi dai sottoprodotti della vinificazione.
 - **Metodo per la discriminazione di vini ottenuti con l'utilizzo di chips o barriques**

Progetto finanziato dall'ICQRF (Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi) per la creazione di strumenti di supporto alla valutazione del rischio di frodi nel settore agroalimentare.
 - **Studio di alternative innovative alla aromatizzazione e dolcificazione di vini speciali e del Vermouth di Torino**

Progetto finanziato dalla Cassa di Risparmio di Torino, focalizzato sul miglioramento della qualità dei vini speciali attraverso tecniche innovative.
 - **Valorizzazione delle Peculiarità compositive ed aromatiche dell'Idromele Cuneese per il rilancio del comparto apistico locale (ALPI-API)**

Progetto finanziato dalla Cassa di Risparmio di Cuneo per il rilancio del settore apistico, con un focus sulla valorizzazione dell'idromele cuneese.
 - **Dall'Ambrosia al Nettare: la straordinaria e millenaria metamorfosi del Miele - DRAPE**

Progetto finanziato dal PSR Sicilia 2014/2020, mirato allo studio dei processi fermentativi del miele per produrre bevande innovative.
-
- **Recenti partecipazione a Progetti di Ricerca**

- **Caratterizzazione dei profili aromatici e dei precursori d'aroma dei vitigni sardi e dei vini prodotti**
 Progetto finanziato dalla Regione Sardegna, volto a studiare i profili aromatici delle uve sarde.
- **Sviluppo di Tecniche Sensoriali ed Olfattometriche (TESOQUAL)**
 Progetto finanziato dalla Cassa di Risparmio di Torino, per lo sviluppo di tecniche avanzate di analisi olfattometrica e sensoriale nei settori food and wine.
- **Progetto LUPPOLO.IT**
 Soggetto proponente: CREA-Roma. Progetto focalizzato sullo sviluppo della filiera del luppolo in Italia.
- **Collaborazioni su tecnologie di vinificazione, composizione chimica dell'uva e microbiologia**
 Collaborazione con istituzioni universitarie e private su tematiche come polifenoli, composti aromatici e tecnologie di fermentazione.
- **Mettiamoci il naso**
 Progetto finanziato dalla Compagnia di San Paolo, rivolto a studi sensoriali sul miglioramento qualitativo delle bevande.
- **Italian Taste**
 Progetto promosso dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS), finalizzato alla caratterizzazione sensoriale dei consumatori italiani.
- **Applicazione di tecnologie enologiche innovative alla produzione di bevande fermentate tradizionali diverse dal vino - IDROMELE**
 Progetto finanziato dalla Cassa di Risparmio di Bologna, per l'applicazione di nuove tecnologie nella produzione di idromele.
- **Progetto "INNOVA.LUPPOLO"**
 Soggetto proponente: CREA-Roma. Progetto focalizzato sullo sviluppo della filiera del luppolo in Italia
- **Progetto "La Vialla"**
 Questo progetto si concentra sull'ottimizzazione della produzione di vini biologici, enfatizzando pratiche sostenibili e innovative. Le attività includono la sperimentazione di tecniche agronomiche per migliorare la qualità delle uve e dei vini.
- **Progetto "Pro.fito."**
- **Progetto "Uvamat"**
- **Progetto "Uvamat 2"**
- **Progetto "Enosynbio"**
- **Enosynbio**

- **Progetto “Qualshell”**

- **Progetto “Sesamo”**

Sesamo è un’iniziativa che si focalizza sulla biodiversità vitivinicola e sulla conservazione delle varietà locali. Il progetto mira a studiare e valorizzare le peculiarità aromatiche e chimiche di uve autoctone, contribuendo alla loro promozione nel mercato.

- **Progetto “Divinqual”**

Divinqual si occupa della qualificazione e valorizzazione dei vini, attraverso metodologie di analisi sensoriale e chimica avanzata. Il progetto mira a sviluppare linee guida per garantire la qualità dei vini, supportando i produttori nel miglioramento delle loro produzioni.

ATTIVITÀ DIDATTICA E DI DIVULGAZIONE

- **Docenze:**

- 2021-2022: Docente presso CREA-VE per il corso "Alterazioni organolettiche emergenti", con accreditamento ECM.
- 2019-2020: Docente per il piano formativo "INNOWINE" (Unione Industriale della Provincia di Asti).
- 2016: Docente per corso formativo su vini e analisi sensoriale per dipendenti ARPA Piemonte.

- **Docenza a corsi di formazione tecnica e professionale**

- ✓ Corso di approfondimento sui difetti dei vini per l’ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino) di Asti, Torino e Piacenza.
- ✓ Abilitata alle lezioni del corso ONAV di primo livello:
 - Lezione al corso ONAV - Scoprire i sensi e la loro memoria.
Elementi di fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezione.
Prova pratica di memoria olfattiva su odori semplici.
 - Lezione al corso ONAV - Quanto siamo sensibili al gusto?
Le soglie gustative.
Cenni di anatomia e fisiologia del gusto
Prova pratica di sensibilità gustativa.
 - Lezione al corso ONAV - A volte qualcosa non va.
I principali parametri analitici dei vini.
Le alterazioni e i difetti dei vini.

- **Seminari e Workshop:**

- 17 e 22 marzo 2022: Seminario sull'analisi sensoriale dei vini per Impresa Verde (CAF Coldiretti).
 - 24 settembre 2016: Seminario "Aromi di...Vini" al Terra Madre Salone del Gusto Torino, CREA.
 - 3 aprile 2018: Lezione sull'analisi sensoriale dei vini per INIPA Piemonte presso Coldiretti Asti.
-

BREVETTI

- **Brevetto N. P201230589 (2012) - PCT: PCT/ES2013/070246 (2013)**
Pub. No.: WO/2013/156653
Titolo: Ceppi di *Pediococcus damnosus* e metodi per la realizzazione della fermentazione malo lattica.
-

ATTIVITÀ EDITORIALE

- **Guest Editor:**
 - Special Issue "Sparkling Wines" (Beverages, 2024-2025).
 - Advances in Flavour Chemistry of Fermented Beverages (Beverages).
 - Wine Aromas (Fermentation) – I e II edizione.
 - Applications of Mass Spectrometry in Oenology and Fermentation Science (Beverages).
 - **Referee per Riviste:**
Foods, Beverages, Fermentation, Plants, American Journal.
-

ATTIVITÀ IN SOCIETÀ SCIENTIFICHE

- **Membro SISS (Società Italiana di Scienze Sensoriali)** dal 2023
Attestato di qualità e qualificazione professionale di Sensory Project Manager. Partecipazione ai congressi nazionali SISS con lavori pubblicati negli Atti.
-

COMMISSIONI E COMITATI

- Membro del Gruppo di Lavoro 3 "Ricerca e sperimentazione" presso il Tavolo Tecnico del Luppolo, Ministero delle Politiche Agricole (dal 2019).
- Partecipazione al Comitato Scientifico del progetto #ShareCheckCork (dal 2020).
- Componente della Commissione del Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia nel 2023 e Presidente della medesima Commissione nel 2024.
Il concorso, realizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione e del Merito, con il contributo tecnico-scientifico

del CREA Viticoltura ed Enologia e il supporto di RENISA (la Rete Nazionale degli Istituti Agrari), si propone di valorizzare le migliori produzioni vitivinicole DOP e IGP realizzate dalle scuole partecipanti.

- nomina a componente del Comitato di Gestione dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. (2017-2019)

ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO, COTUTORAGGIO E SUPERVISIONE

- Cotutoraggio e supervisione della tesi sperimentale della studentessa Matilde Salvi, del Corso di Laurea in Biotecnologie Alimentari (anno accademico 2021-2022).
- Supervisore dell'attività di tirocinio dello studente Edoardo Pellisetti (anno accademico 2022-2023).
- Tutoraggio e supervisione della tesi sperimentale della studentessa Valentina Cumerlato (anno accademico 2020-2021).
- Tutoraggio e supervisione della tesi sperimentale dello studente Calogero Bellomo, del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, Università degli Studi di Torino (anno accademico 2020-2021).
- Tutoraggio e supervisione della tesi sperimentale della studentessa Franca Meleddu, del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, Università degli Studi di Torino (anno accademico 2019-2020).
- Cotutoraggio e supervisione della tesi sperimentale della studentessa Silvia Bianchi, del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, Università degli Studi di Torino (anno accademico 2020-2021).
- Tutoraggio e supervisione della tesi sperimentale dello studente Fabio Danieli, del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, Università degli Studi di Torino (anno accademico 2022-2023).
- Tutor della borsa di studio vinta dalla dott.ssa Vasiliki Ragkousi, della durata di dodici mesi, nell'ambito del progetto DRAPE (2020-2021).
- Correlatrice della tesi di laurea "Caratterizzazione chimica e sensoriale di idromele di acacia ottenuto con diversi ceppi di lievito", discussa a novembre 2018 presso l'Università degli Studi di Torino dalla dott.ssa Cumerlato.
- Correlatrice della tesi di laurea magistrale in Biologia dal titolo "Produzione di idromele di castagno e castiglio: saggi di selezione di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* e caratterizzazione aromatica dei prodotti finali" della dott.ssa Arianna Gibin (discussa nel 2020).
- Relatrice della tesi del Corso di Laurea Magistrale interateneo di Scienze Viticole ed Enologiche dal titolo "Aromatic characterization by gas chromatography/mass detection and olfactometric analysis of new table grape varieties", discussa a giugno 2023 dal dott. Fabio Danieli.
- Relatrice della tesi del Corso di Laurea Magistrale interateneo di Scienze Viticole ed Enologiche dal titolo "Aromatic characterization by Gas Chromatography/Mass Detection and olfactometric analysis of five Canadian wines from hybrid grape varieties", discussa ad aprile 2024 dal dott. Daniele Bottero.
- Tutor della borsa di studio vinta dalla dott.ssa Vasiliki Ragkousi, della durata di diciassette mesi, nell'ambito del progetto LOB.IT (2021-2022).

PROGETTI EUROPEI: ATTIVITÀ DI ESPERTO A BREVE TERMINE

1. Senior Non-Key Expert

- **Progetto:** *Strengthening of the capacity of MAPF, MEDT and other relevant Ukrainian authorities, including control organization(s) responsible for GIs, to ensure the implementation and enforcement of GIs' requirements*
- **Durata:** 1 settembre 2018 - 30 aprile 2021
- **Riferimento:** EuropeAid/138706/DH/SER/UA
- **Contratto di Servizio:** No ENI/2017/387/864
- **Attività:**
 - Sviluppo di linee guida per il controllo sensoriale ufficiale dei vini con denominazione PDO/PGI.
 - Organizzazione di una sessione di formazione sul controllo sensoriale dei vini PDO/PGI.
 - Attività di informazione e diffusione sul sistema di designazioni per i vini con PDO/PGI.
 - Collaborazione per la creazione del sistema di designazioni per i vini con PDO/PGI in conformità con le normative dell'UE.

2. Project Expert

- **Progetto:** *Technical Support to Renewal of Viticulture Zoning of Montenegro*
- **Durata:** 10 ottobre 2016 - 18 novembre 2016
- **Riferimento:** 2011 National Programme for Montenegro, Service Contract EuropeAid/136071/DH/SERIME
- **Attività:**
 - Sviluppo di linee guida per il controllo sensoriale ufficiale dei vini con denominazione PDO/PGI.
 - Organizzazione di una sessione di formazione sul controllo sensoriale dei vini PDO/PGI.
 - Attività di informazione e diffusione sul sistema di designazioni per i vini con PDO/PGI.
 - Collaborazione per la creazione del sistema di designazioni per i vini con PDO/PGI in conformità con le normative dell'UE.

3. Short Term Expert

- **Progetto:** *Twinning Project SR 08 IB AG 02: Capacity Building and Technical Support for the Renewal of Viticulture Zoning and for the System of Designation for Wine with Geographical Indications*

- **Durata:** 31 ottobre 2011 - 30 novembre 2013
- **Attività:**
 - Attività di informazione e diffusione sul sistema di designazioni per i vini con GI e viticoltura zoning.
 - Collaborazione per la creazione del sistema serbo di designazioni per i vini con GI in conformità con le normative dell'UE sui vini con PDO e PGI.

ALTRE ESPERIENZE SIGNIFICATIVE:

- **Membro (2023) e Presidente (2024)** della Commissione del Concorso Enologico degli Istituti Agrari d'Italia.
- Partecipazione a concorsi enologici come tecnico-assaggiatore per **ONAV, Douja d'Or, guida Prosit**
- Partecipazione a concorsi enologici come tecnico-assaggiatore per **Grenaches du Monde (2017)**.
- **Tecnico-assaggiatore** alle selezioni per il concorso enologico "**Srpsko vino**" a Belgrado nel 2015.

Relazioni e Conferenze

- Relatrice presso il congresso "**Cidres vins & alcool d'ici**" (2019) e "**MS Day**" (2024).

Esperienze di Formazione e Insegnamento

- **2015:** Partecipazione come tecnico-assaggiatore alle selezioni per il concorso enologico "**Srpsko vino**" a Belgrado.
- **2017:** Partecipazione alle selezioni del concorso nazionale vini "**Grenaches du Monde**" in qualità di tecnico-assaggiatore.
- **15 aprile 2018:** Lezione di 3 ore per **INIPA** presso **Coldiretti Asti** sul tema "*I difetti olfattivi dei vini*".
- **Maggio - Giugno 2018:** Insegnamento di un corso di 10 ore sui "*Principi di analisi sensoriale*" presso il **Centro di Ricerca Viticoltura** di Asti, organizzato dall'Istituto Statale "Augusto Monti" di Asti, insieme a Maria Carla Cravero.
- **Maggio - Giugno 2018:** Corso di 4 ore sull'analisi sensoriale del vino per i dipendenti del **Consorzio Asti**, commissionato da **Humanform** di Pescara.
- **25 novembre 2019:** Lezione presso **ARPA Grugliasco** sui difetti sensoriali del vino, rivolta ai dipendenti.
- **2020:** Corso di 15 ore di analisi sensoriale per aziende vitivinicole e per **CREA** all'interno del progetto **INNOWINE**, finanziato da **Fondimpresa** e organizzato da **PERFORM** di Asti.
- **2021 - 2022:** Organizzazione e conduzione di parte delle lezioni del corso per **ARPA** dal titolo "*Alterazioni organolettiche emergenti: aspetti teorici e pratici*", articolato in cinque giornate e accreditato ECM.

LINGUE

- Italiano: Madrelingua
- Inglese: Fluente
- Francese: Buona

COMPETENZE INFORMATICHE

- Uso evoluto di Excel (Corso avanzato, dicembre 2022).
- Conoscenza di software per l'analisi statistica e gestione dati di ricerca (es. SPSS, R).

PUBBLICAZIONI

LIBRI IN ITALIANO

CRAVERO, M.C., PIRAS F., BONELLO, F., PETROZZIELLO, M., 2017 AKINAS Uve di Sardegna a cura di Gianni Lovicu. Partecipazione alla stesura dei testi per la monografia ISBN 9788862023528 Editore ILISSO EDIZIONI

CAPITOLI DI LIBRI IN INGLESE

PETROZZIELLO M., NARDI T., ASPROUDI A., CRAVERO M.C., BONELLO F., 2020, Chemistry and technology of wine aging with oak chips. <http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.93529> Versione cartacea: Part of ISBN: 9781839625756 DOI: 10.5772/intechopen.87471

ARTICOLI SU RIVISTE CON IF

1. STORCHI P, GIORGESSI F, VALENTINI P, TARRICONE L, BONELLO F, TAMBORRA P. 2005. Effect of irrigation on vegetative and reproductive behavior of 'Sauvignon blanc in Italy. *Acta Horti* 689, 349-356,
2. CRAVERO M.C., BONELLO F., TSOLAKIS C., PIANO F., BORSA D., 2012, Comparison between Nero d'Avola wines produced with grapes grown in Sicily and Tuscany. *It.J.Food Sci.*, XXIV, (4): 384-387. ISSN 1120-1770.
3. GUAITA M., PETROZZIELLO M., MOTTA S., BONELLO F., CRAVERO M.C., MARULLI C., BOSSO A., 2013, Effect of the closure type on the evolution of the physical-chemical and sensory characteristics of a Montepulciano d'Abruzzo rosé wine. *J. Food Sci.*, (78, 2):160-169. [doi: 10.1111/1750-3841.12022](https://doi.org/10.1111/1750-3841.12022)
4. JUEGA M., COSTANTINI A., BONELLO F., CRAVERO M.C., MARTINEZ-RODRIGUEZ A. J., CARRASCOSA A., GARCIA-MORUNO E., 2014 Effect of malolactic fermentation by *Pediococcus damnosus* on the composition and sensory profile of Albariño and Caiño white wines. *J.Appl.Micr.*, 116 (3): 586-595. [doi:10.1111/jam.12392](https://doi.org/10.1111/jam.12392)
5. CRAVERO M.C., BONELLO F., PAZO ALVAREZ M.C., TSOLAKIS C., BORSA D., 2015 The Sensory evaluation of the 2,4,6-Trichloroanisole (TCA) in wines. *J.Inst Brew.*, 121: 411-417. [DOI: 10.1002/jib.230](https://doi.org/10.1002/jib.230)

6. CASSINO C., GIANOTTI V., BONELLO F., TSOLAKIS C., CRAVERO M.C., OSELLA D., 2016 Antioxidant Composition of a Selection of Italian Red Wines and Their Corresponding Free-Radical Scavenging Ability, *Journal of Chemistry*, Article ID 4565391, 8 pages, 2016. <http://dx.doi.org/10.1155/2016/4565391>
7. VIGENTINI, I., MAGHRADZE, D., PETROZZIELLO, M., BONELLO, F., MEZZAPELLE, V., VALDETARA, F., FAILLA, O., FOSCHINO, R. 2016. Indigenous georgian wine-associated yeasts and grape cultivars to edit the wine quality in a precision oenology perspective. *Frontiers in Microbiology*, 7, art. No. 352. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.00352>
8. CASSINO C, C TSOLAKIS, F BONELLO, V GIANOTTI, D OSELLA. (2017) *Journal of wine research* 28 (4), 259-277, Effects of area, year and climatic factors on Barbera wine characteristics studied by the combination of 1H-NMR metabolomics and chemometrics DOI : 10.1080/09571264.2017.1388225
9. ACETO, M., BONELLO, F., MUSSO, D., TSOLAKIS, C., CASSINO, C., & OSELLA, D. 2018. Wine Traceability with Rare Earth Elements. *Beverages*, 4(1), 23.
10. ASPROUDI A., FERRANDINO A., BONELLO F., VAUDANO E., POLLON M., PETROZZIELLO M. (2018). Key norisoprenoid compounds in wines from early-harvested grapes in view of climate change *Food Chemistry* 268, pp. 143-152. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.06.069>
11. C CASSINO, C TSOLAKIS, F BONELLO, V GIANOTTI, D OSELLA 2018 Wine evolution during bottle aging, studied by 1H NMR spectroscopy and multivariate statistical analysis *Food Research International* 116, 566-577 DOI: 10.1016/j.foodres.2018.08.075
12. BONELLO F., CRAVERO M.C., DELL'ORO V., TSOLAKIS C. AND CIAMBOTTI A. 2018, Wine Traceability Using Chemical Analysis, Isotopic Parameters, and Sensory Profiles. *Beverages*, 4 (3), 54. <https://doi.org/10.3390/beverages4030054>
13. PETROZZIELLO M., BONELLO F., ASPROUDI A., NARDI T., TSOLAKIS C., BOSSO A., DI MARTINO V., FUGARO M. MAZZEI R. A. (2020) "Xylovolatile fingerprint of wines aged in barrels or with oak chips : This article is published in cooperation with the 11th OenoIVAS International Symposium, June 25–28 2019, Bordeaux, France.", *OENO One*, 54(3), pp. 513-522. <https://doi.org/10.20870/oenone.2020.54.3.2923>
14. CRAVERO M.C., LAUREATI M., SPINELLI S., BONELLO F., MONTELEONE E., PROSERPIO C., LOTTERO M.R., PAGLIARINI E., AND DINNELLA C., 2020, Profiling Individual Differences in Alcoholic Beverage Preference and Consumption: New Insights from a Large-Scale Study. *Foods*, 2020, 9, 1131; <doi:10.3390/foods9081131>
15. BONELLO F., CRAVERO M.C., ASPROUDI A., LOTTERO M.R., PIRAS F., DAMASCO G., DEMELAS L., PETROZZIELLO M. & LOVICU G., 2021 (ON LINE 2020) Exploring the aromatic complexity of Sardinian red wines obtained from minor and rare varieties. *Eur. Food Res. Technol.*, 247, 133-156. <https://doi.org/10.1007/s00217-020-03613-w>
16. PETROZZIELLO M., ESPADA-RODRIGUEZ, L., BONELLO F., ASPROUDI A., CRAVERO M.C., MOTTA S., PANERO L. & LOPEZ R., 2021, Effect of some winemaking factors on rotundone levels of Pelaverga di Verduno wines. *Eur Food Res Technol* 247, 1645–1653. <https://doi.org/10.1007/s00217-021-03735-9>
17. COSTANTINI A., CRAVERO M.C., PANERO L., BONELLO F., VAUDANO E., PULCINI L., GARCIA-MORUNO E., 2021, Wine Fermentation Performance of Indigenous *Saccharomyces cerevisiae* and *Saccharomyces paradoxus* Strains Isolated in a Piedmont Vineyard *Beverages* 7, 2, 30. <https://doi.org/10.3390/beverages7020030>
18. CARBONE K., BIANCHI G., PETROZZIELLO M., BONELLO F., MACCHIONI V., PARISSÉ B., DE NATALE F., ALLILA R. & M. C. CRAVERO, 2021, Tasting the Italian Terroir through Craft Beer: Quality and Sensory Assessment of Cascade Hops Grown in Central Italy and Derived Monovarietal Beers. *Foods*, 10, 2085. <https://doi.org/10.3390/foods10092085>
19. PETROZZIELLO, M., ESPADA-RODRIGUEZ, L., BONELLO, F. ET AL. 2021. Effect of some winemaking factors on rotundone levels of Pelaverga di Verduno wines. *Eur Food Res Technol* 247, 1645–1653. <https://doi.org/10.1007/s00217-01-03735-9>
20. PETROZZIELLO M, ROSSO L, PORTESI C, ASPROUDI A, BONELLO F, NARDI T, 2022. Characterisation of Refined Marc Distillates with Alternative Oak Products Using Different Analytical Approaches *Applied Sciences* 12 (17), 84443
21. CAGNASSO I, SACCO A, PETROZZIELLO M, BONELLO F, ASPROUDI A, GIACOSA S, 2022. Evidence of a systematic underestimation of free sulfur dioxide by the aeration-oxidation method approved by OIV. *Measurement* 194, 111047
22. CRAVERO M.C., BONELLO F., ASPROUDI A., PETROZZIELLO M., GIANOTTI S., RONCO M., 2023, Sensory Profile of Monferace Wine: An 'Old-Style' Vinification Approach for Grignolino, a Red Indigenous Italian Variety. *Beverages*, 9, 2, <https://doi.org/10.3390/beverages9020046>.
23. ASPROUDI A, BONELLO F, RAGKOUSI V, GIANOTTI S, PETROZZIELLO M. 2023 Aroma precursors of Grignolino grapes (*Vitis vinifera* L.) and their modulation by vintage in a climate change scenario *Frontiers in Plant Science* 14, 1179111 1
24. CRAVERO MC, BONELLO F, ASPROUDI A, GIANOTTI S, RONCO M, PETROZZIELLO M. 2023. Sensory Profile of Monferace Wine: An 'Old-Style' Vinification Approach for Grignolino, a Red Indigenous Italian Variety. *Beverages* 9 (2), 46
25. BONELLO F., DANIELI F., RAGKOUSI V., FERRANDINO A, PETROZZIELLO M., 2024. Aromatic Profiling of New Table Grape Varieties Using Gas Chromatography/Mass Spectrometry and Olfactometry. *Plants* 13 (13), 1820.

Riviste internazionali senza IF con referee

1. COSTANTINI A., CRAVERO M.C., CERSOSIMO M., PAZO ALVAREZ M.C., DEL PRETE V., VAUDANO E., BONELLO F., GARCIA MORUNO E., 2007, Deteccion de Brettanomyces y correlacion con las repercusiones sensoriales, Bull.OIV, (917-919): 459-469. ISSN 0029-7127
2. BONELLO F., CRAVERO M.C., PAZO ALVAREZ M.C., TSOLAKIS C., UBIGLI M., RABINO M., TRAGNI R., 2009. Effets de l'effeuillage sur la qualité des vins de Barbera. Le Progrès Agricole et Viticole, (126, 7): 159-165. ISSN 0369-8173
3. CRAVERO M.C., BONELLO F., PAZO ALVAREZ M.C., TSOLAKIS C., BONIFACINO G., TRAGNI R., MARCHESE E., 2011, Analyse sensorielle du raisin pour la prévision des caractéristiques qualitatives des vins Barbera. Le Progrès Agricole et Viticole, (128, 20): 418-423. ISSN 0369-8173
4. GUIDONI S., LOVISOLO C., BORSA D., CRAVERO M.C., BONELLO F., PARAVIDINO E., TRAGNI R., SCHUBERT A., 2011 Effect of deficit irrigation on Barbera wines in Piedmont. Proceedings 17th International Symposium GiESCO, Asti-Alba (CN), Italy 29 Aug-2 Sept 2011, 491-494. (Le Progrès Agricole et Viticole). ISSN 0369-8173
5. BOSSO A., GUAITA M., PANERO L., BONELLO F. AND VALLINI V. . Use of a solution of organic acids, a byproduct of the Rectified Concentrated Must production process, for the acidification of wines 02021 DOI: <https://doi.org/10.1051/bioconf/20191502021> Published online: 23 October 2019

Riviste internazionali non indicizzate

1. CRAVERO M.C., DELL'ORO V., 1995 El resveratrol: Un compuesto polifenólico de la uva y del vino de interés terapéutico La Semana vitivinícola N° 2557, 1995, pagine 2759-2765.
2. CRAVERO M.C., PONTE C., BONELLO F., SERPENTINO M.L., UBIGLI M., 2004. Tapón sintético vs tapón de corcho. Enorigen, (3): 8-21.
3. CRAVERO M.C., PONTE C., BONELLO F., SERPENTINO M.L., UBIGLI M., 2009. Synthetic stoppers as an alternative to corks. Beverage-Industry, 4: 38-45 (I parte) e 5: 36-44 (II parte).
4. CRAVERO M.C., BONELLO F., TSOLAKIS C., PIANO F., BORSA D., 2013, Comparison between Nero d'Avola wines produced with grapes grown in Sicily and Tuscany . It.Beverage Tech., LXXII: n. 72 - April 2013: 14-18. ISSN 1590-6515

Riviste nazionali divulgative

1. UBIGLI M., CRAVERO M.C., PONTE C., BONELLO F., SERPENTINO M.L., DI STEFANO R., 2002. La vinificazione del Dolcetto di Ovada. Periodico Vignaioli Piemontesi, Anno VI, (8, Ottobre): 8-9.
2. UBIGLI M., CRAVERO M.C., PONTE C., BONELLO F., SERPENTINO M.L., DI STEFANO R., 2002. Dolcetto d'Ovada, prove di microossigenazione. Periodico Vignaioli Piemontesi, Anno VI, (10, Dicembre): 10-11.
3. CRAVERO M.C., PONTE C., BONELLO F., BOGLIOLO E., CORDERO B., EBERLE D., 2003. Confronto tra tappi di sughero e sintetici. Prove su Dolcetto d'Ovada a DOC. L'Enologo , XXXVIX, 5: 103-111. ISSN 1593-6112
4. CRAVERO M.C., PONTE C., BONELLO F., SERPENTINO M.L., DI STEFANO R., 2003. Influenza del tipo di vinificatore sulla qualità del vino Dolcetto d'Ovada. L'Enologo, XXXIX, (7/ 8): 103-113. ISSN 1593-6112
5. CRAVERO M.C., PONTE C., BONELLO F., SERPENTINO M.L., UBIGLI M., 2003. Tappo sintetico e di sughero a confronto. L'imbottigliamento, (XXVI, 8): 62-75.ISSN 0392-792X
6. BONELLO F., UBIGLI M., CRAVERO M.C., 2003. "Il gusto di tappo": valutazione sensoriale dei difetti riferibili al sughero. OICCE TIMES, IV, 3 (autunno): 29-33.
7. DELL'ORO V., CRAVERO M.C., UBIGLI M., BONELLO F., PAZO ALVAREZ M.C., SERPENTINO L., 2004. Caratterizzazione del liquore di limoni o limoncello. L'imbottigliamento, (XXVII, 11): 34-41. ISSN 0392-792X
8. DELL'ORO V., CRAVERO M.C., UBIGLI M., SERPENTINO M.L., BONELLO F., PONTE C., 2004. Le contenu de SO2 en échantillons de vins dans le commerce. Aspect légaux, techniques et sensoriels. OICCE TIMES, V, 20, (autunno): 30-36.
9. CRAVERO M.C., BONELLO F., PAZO ALVAREZ M.C., TSOLAKIS C., TRAGNI R., 2005. Effetti della sfogliatura sulla qualità dei vini. L'Informatore Agrario, LXI, (23): 67-71. ISSN 0020-0689
10. VAUDANO E, CRAVERO M.C., TSOLAKIS C., PONTE C., PAZO ALVAREZ M.C., BONELLO F., 2005. La Croatina e il Cisterna d'Asti DOC: caratterizzazione e prove di vinificazione e affinamento. L'Enologo XLI, (10): 95-107. ISSN 1593-6112
11. CRAVERO M.C., UBIGLI M., BONELLO F., 2006. Contributo alla rappresentazione delle caratteristiche olfattive e gusto-olfattive del Moscato d'Asti a DOCG, OICCE TIMES, (VII, 26, PRIMAVERA): 37-41.
12. UBIGLI M., BONELLO F. La misura dell'intensità delle percezioni nella rappresentazione sensoriale del vino. Oicce times, N. 28, Autunno 2006 Pag.35-38.

13. CRAVERO M.C., UBIGLI M., BONELLO F., PISANO G., TSOLAKIS C., SERPENTINO M.L., 2008, Ripetibilità dei descrittori sensoriali rappresentativi della tipicità del Ruchè DOC, L'Enologo, XLIV, (10): 89-94. ISSN 1593-6112
14. BORSA D., CRAVERO M.C., BONELLO F., NARDI S., UBIGLI M., 2010 Caratterizzazione di grappa di Moscato ottenuta con diversi sistemi di insilamento delle vinacce. Industrie delle Bevande, XXXIX, (aprile): 15-18. ISSN 0390-0541
15. ASPROUDI A., BORSA D., CRAVERO M.C., BONELLO F., 2011. Effetti dell'iperossidazione e dell'ossidazione controllata sulla qualità di vini Vermentino. L'Enologo, XLVII, (6): 77-82. ISSN 1593-6112
16. BONELLO F., CHIUSANO L., CRAVERO M.C., 2011. Assaggio delle uve per vendemmie di qualità. L'Informatore Agrario, 24, 53-56. ISSN 0020-0689.
17. BONELLO F., MURGO M., CRAVERO M.C., 2012, Confronto tra profili sensoriali di vini Syrah ottenuti da uve coltivate in Piemonte e in Argentina. L'Enologo, XLVIII, (1): 85-90. ISSN 1593-6112.
18. CRAVERO M.C., BONELLO F., CHIUSANO L., TAMBORRA P., SAVINO M., 2012 Caratterizzazione sensoriale di vini Bombino bianco e Falanghina. www.infowine.com Rivista internet di viticoltura ed enologia, 2/2. ISSN 1826-1590.
19. CRAVERO M.C., COSTANTINI A., BONELLO F., DORIA F., VAUDANO E., CHIUSANO L., ASPROUDI A., GARCIA-MORUNO E., DELLAVALLE D., 2012, Fermentazione malo-lattica: studio sui batteri lattici autoctoni per valorizzare i vini piemontesi. Agricoltura – Quaderni della Regione Piemonte. Anno XVI, 76, (Marzo): 45-48. ISSN 1972-9405
20. CRAVERO M.C., BONELLO F., COSTANTINI A., DORIA F., CHIUSANO L., GARCIA-MORUNO E., DELLAVALLE D., 2012, Selezione di batteri lattici autoctoni in vini piemontesi e studio della loro influenza sulle caratteristiche sensoriali dei vini. Uno studio su vini piemontesi. Millevigne, 3: 18-21. 1972-9162
21. CRAVERO M.C., BONELLO F., CHIUSANO L., 2012, Che bel profilo! Civiltà del bere, Editoriale Lariana, Anno XXXIX, (7-8): 51-55. ISSN 0390-1572.
22. BORSA D., BONELLO F., TSOLAKIS C., CRAVERO M.C., 2013 Effetti dell'insilamento delle vinacce sulla composizione della Grappa di Moscato. Industrie delle Bevande, 42, (246): 11-14. ISSN 0390-0541
23. ASPROUDI A., PETROZZIELLO M., BONELLO F. 2015. Moscato, il profilo aromatico dalla vigna al bicchiere. il corriere vinicolo, 32:18-19
24. PETROZZIELLO M., ASPROUDI A., BONELLO F. 2016. Approcci innovativi nella caratterizzazione aromatica dei vini. Corriere Vinicolo n. 18 del 30 maggio a pagina 20-21.
25. CRAVERO M.C., BONELLO F., TSOLAKIS C., LOTTERO M.R., BORSA D., 2016 Caratterizzazione chimica e sensoriale di vini Albarola, Bosco e Vermentino delle cinque terre. Industrie delle Bevande, (45, 262): 3-11.
26. PETROZZIELLO M., ASPROUDI A., VAUDANO E., BONELLO F., FERRANDINO A. 2017 Maturazione dell'uva e lievito, l'influenza su grado e aromi. Supplemento a L'Informatore Agrario 12/2017, 31-33.
27. PETROZZIELLO M., ASPROUDI A., ROSSI A., VAUDANO E., BONELLO F., CIAMBOTTI A. 2017 Origine geografica e varietale. Nuove metodologie per la tracciabilità. Corriere Vinicolo n. 34/2017 pp 14-15
28. PETROZZIELLO M., BONELLO F. 2017. Modulare l'espressione aromatica del vino in vigneto. La maturazione e la qualità olfattiva dei vini. Corriere Vinicolo n. 36, n°20 2017, 14-15
29. CRAVERO M.C., SPINELLI S., BONELLO F., LOTTERO M.R., 2016 Italian taste. Ovvero il gusto degli italiani a tavola. Corriere vinicolo, (89, 10): 20-21.
30. CRAVERO M.C., BONELLO F., BORSA D., 2018, Caratterizzazione di Grappe di Barbera. Giornale dei Distillatori, XXXI, 357, dic 2018: 1, 3-6. ISSN 0017-0119
31. CRAVERO M.C., BONELLO F., PETROZZIELLO M., CAPRIO A., LOTTERO M.R., LOVICU G., 2017, Caratterizzazione sensoriale di alcuni vini da antichi vitigni sardi. Corriere Vinicolo, 19, 19-21.
32. PETROZZIELLO M., BONELLO F., CRAVERO M. C., 2019 Alla scoperta delle "spezie del vino" Il Corriere Vinicolo, 40, 26-27.
33. CRAVERO M.C., BONELLO F., BORSA D., 2019, Caratterizzazione di Grappe di Nebbiolo. Giornale dei Distillatori, XXXII, 360, marzo 2019: 1, 12-17. ISSN 0017-0119.
34. CRAVERO M.C., BONELLO F., 2019, Il Limoncello e la sua caratterizzazione sensoriale. Giornale dei Distillatori, XXXII, 364, luglio-agosto, 1, 14-18.
35. COSTANTINI A., CRAVERO M.C., BONELLO F., VAUDANO E., GARCIA-MORUNO E., 2020, Aromi più intensi con batteri selezionati in cantina. VITE&VINO, 1, 63-66.
36. PETROZZIELLO M., BONELLO F., BOSSO A., PANERO L., CRAVERO M.C., MOTTA S., GUAITA M., TSOLAKIS C., MULINAZZI W., MENNESSON A., 2020, Valorizzazione aromatica dei vini cortese mediante l'impiego di LSA commerciali. L'Enologo, 5, 77-80.

37. PETROZZIELLO M., PANERO L., ANDRIANI ASPROUDI A., BONELLO F., CRAVERO M.C., BOSSO A., MUSU L., BARERA S.R., MELEDDU F., MULINAZZI W., MENNESSON A., NOGUES G., 2021, La valorizzazione aromatica di uve rosse mediante l'impiego di enzimi pectolitici e lieviti inattivati. *VVQ*, 4, 48-51.
38. BONELLO F., PETROZZIELLO M., CARLINI I, MEGLIOLI G, Aceto balsamico tradizionale per una caratterizzazione dei profili aromatici. *Corriere Vinicolo* n. 19-2018. pp. 20-21
39. RAGKOUSI V, ASPROUDI A, BONELLO F, BARERA SR, GIANOTTI S, RONCO M, PETROZZIELLO M, 2023. Il complesso bouquet dell'Amarone. *Il Corriere Vinicolo* 14, pag.23-24
40. BARERA S.R., ASPROUDI A., PANERO L., BONELLO F., RAGKOUSI V., CRAVERO M.C., PETROZZIELLO M., MULINAZZI W., CASTAGNA M., CORPART A., 2023, Gli aromi di affinamento nei vini nebbiolo trattati con diversi formati di frammenti legnosi. *L'Enologo*, 5, 83-88.
41. BONELLO F., CRAVERO M.C., 2023, Aromatizzazione ed edulcorazione di vini speciali con estratti di Stevia Rebaudiana. *Giornale dei Distillatori*, XXXVI, 406, 12-15.
42. ASPROUDI A., PETROZZIELLO M, PANERO LM, RAGKOUSI V, D'ARCANGELO MEM, BONELLO F. (2024) Application of yeast-based bio stimulants in vine: GC-MS determination of the volatilome in Vermentino and Sangiovese grapes and wines *TRACES IN THE GLASS MASS SPECTROMETRY*, 4

Monografie o capitoli di monografie prodotti a supporto tecnico-scientifico del CREA e di altri enti pubblici

1. A.A.V.V. "Nuovi vitigni in provincia di Alessandria" a cura di Maurizio Gily Collaborazione ai dati chimico-fisici e sensoriali dei vini. Ed. Provincia di Alessandria, Assessorato Agricoltura. 2004, gli autori dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia (CRAVERO M.C., UBIGLI M., PONTE C., SERPENTINO M.L., BONELLO F., PAZO ALVAREZ M.C., TSOLAKIS CHRISTOS) hanno collaborato ai dati chimico-fisici e sensoriali dei vini.
2. CORINO L., REINOTTI M., DOZIO S., UBIGLI M., BORSA D., BOSSO A., CRAVERO M.C., ASPROUDI A., MONTICELLI L., PETROZZIELLO M., PANERO L., PAZO ALVAREZ M.C., BONELLO F., AVETRANI R., 2006, Les petits mondes La famille rurale e la viticulture Il Moscato di Chambave.
3. UBIGLI M., CRAVERO M.C., BONELLO F., 2006, Cannonau di Sardegna Rosso: profili realizzati da 3 gruppi di assaggio e individuazione della rappresentazione sensoriale più probabile. Monografia "Dal vigneto al vino"- Note Tecniche sul Cannanau. Cantina di Dorgali.
4. Contributo in Atto di Convegno CRA: "Il contributo del CRA per la ricerca e l'innovazione del settore vitivinicolo. Susegana, 15-16 Aprile 2010. e presentazione poster sezione 6 dal titolo: CRAVERO M.C., TSOLAKIS C., BONELLO F., PIANO F., CHIUSANO L., 2010 Valutazione chimica e sensoriale dell'amaro e dell'astringenza nel vino "Cisterna d'Asti DOC". POSTER Libro riassunti p.137.

Capitoli in libri o monografie con ISBN

COSTANTINI A., CRAVERO M. C., BONELLO F., DORIA F., GARCIA-MORUNO E., 2015, Microrganismi brevettati presso il Centro di ricerca per l'enologia. *Vitenda* 2016, (XXI): 274-275. ISBN 978-88-86055-27-7.

Atti di Congressi Internazionali (su supporto cartaceo o su supporto elettronico) con ISBN

1. BONELLO F., CRAVERO M.C., PAZO ALVAREZ M.C., TSOLAKIS C., UBIGLI M, RABINO M., TRAGNI R., 2005. Effects de l'effeuillage sur la qualité des vins Barbera, XIVth International Symposium GESCO, Geisenheim, (23-27 agosto), Vol.2: 671-678, Edizioni Gesellschaft zur Förderung der Forschungsanstalt Geisenheim, ISBN 3-93472-19-X.
2. CRAVERO M.C., UBIGLI M., PONTE C., SERPENTINO M.L., BONELLO F., PRAZ G., RIGAZIO L., 2006. Effets de la date des vendanges sur les caractéristiques de quelques vins blancs de la Vallée d'Aoste ((Titolo e abstract in inglese The Harvest Time Effect on the Quality of Some Aosta Valley White Wines, The Harvest Time Effect on the Quality of Some Aosta Valley White Wines). Atti del Primo Congresso Internazionale sulla Viticoltura di Montagna e in Forte Pendenza, St.Vincent (AO), 17-18 marzo 2006, ISBN 88-902330-0-1. Supporto elettronico.

3. CRAVERO M.C., BONELLO F., PAZO ALVAREZ M.C., TSOLAKIS C., UBIGLI M., BONIFACINO G., TRAGNI R., MARCHESE E., 2007, Application sur Barbera d'une méthode d'analyse sensorielle du raisin pour la prévision des caractéristiques qualitatives des vins, (Titolo e abstract in inglese: A GRAPE SENSORY ANALYSIS METHOD FOR THE WINE QUALITY PREVISION ON CV BARBERA). Proceedings Proceedings XVth International Symposium GESCO, Poreč-Croatia, 20-23 giugno 2007, Vol.II : 930-940. Edizioni Institut za poljoprivredu i turizam Poreč, ISBN 953- 7296- 00-8.
4. BONELLO F., CRAVERO M.C., TSOLAKIS C., CIAMBOTTI A., 2010 Applicazione dei metodi isotopici e dell'analisi sensoriale negli studi sull'origine dei vini. Atti del VIII International Terroir Congress. 14-18 Giugno, Soave (Italia), Vol. 2: 69-74. ISBN 978-88-97081-05-0.
5. CRAVERO M.C., BONELLO F., PIANO F., CHIUSANO L., BORSA D., TSOLAKIS C., LALE DEMOZ P., 2010. Profilo sensoriale e composizione chimica di vini bianchi "Albarola" e "Bosco" delle "Cinque Terre"- annata 2007. Atti del III° Congresso Internazionale sulla Viticoltura di Montagna e in Forte Pendenza, Castiglione di Sicilia (Ct), Italia, 12-14 maggio 2010, ISBN 978-88 902330-0-5.
6. CRAVERO M.C., BONELLO F., COSTANTINI A., VAUDANO E, GARCIA-MORUNO E., 2011 Influence of selected autochthonous Oenococcus oeni on the evolution of wine sensory profile after malolactic fermentation. Poster II.56 presentato a OENO 2011, 9th International Symposium of Oenology, Bordeaux 15-17 giugno 2011, Book of abstract p.187, Actes de Colloques p.596-600. ISBN 978-2-10-057596-1 Supporto elettronico
7. TSOLAKIS C., BONELLO F., DELL'ORO V., CIAMBOTTI A., CRAVERO M.C., 2011 verifica dell'origine geografica di alcuni vini italiani mediante l'analisi dei rapporti isotopici stabili. Atti del 34° Congresso Mondiale OIV, 20 -25 giugno 2011, Oporto, Portogallo Section II - Oenology: F.Wine Analysis and Trade Regulation, Poster communication 275. ISBN 978-989-20-2449-3 Supporto elettronico
8. BORSA D., MONTICELLI L., BONELLO F., PAZO ALVAREZ M.C., DELL'ORO V., CRAVERO M.C., 2008, Caractérisation chimique et sensorielle des distillats de marc Italiens «Grappa» produits en Piémont. « Les eaux-de-vie traditionnelles d'origine viticole» Ed. Lavoisier, Capitolo 27: 209-216. ISBN 978-2-7430-1040
9. SANSONE L., TASSINARI R., BELFIORE N., DELL'ORO V., CIAMBOTTI A., TSOLAKIS C., CRAVERO M.C., BONELLO F., FERIOLI D., VACCARO C., SPARACIO A., 2012, Determinazione delle concentrazioni di metalli e di rapporti isotopici (D / H), 13C/12 C e 18O /16O per la tracciabilità geografica dei vini di alcune tipiche varietà italiane. Proceedings of the 35th World Congress of Vine and Wine; 18-22 June 2012, Izmir, Turkey. ISBN 979-10-91799-00-3. Supporto elettronico
10. BONELLO F., TSOLAKIS C. CRAVERO M.C., CIAMBOTTI A., DELL'ORO V., SANSONE L., 2012, Rapporti isotopici e profili sensoriali per la tracciabilità dei vini. Proceedings of the 35th World Congress of Vine and Wine; 18-22 June 2012, Izmir, Turkey. ISBN 979-10-91799-00-3 Supporto elettronico
11. CRAVERO M.C., BONELLO F., CHIUSANO L., PIANO F., 2012, The sensory profile of grapes for variety characterization. Proceedings of the 35th World Congress of Vine and Wine; 18-22 June 2012, Izmir, Turkey. ISBN 979-10-91799-00-3. Supporto elettronico
12. CRAVERO M.C., BONELLO F., TSOLAKIS C., MORIONDO G., 2012, Profil sensoriel de vins réalisés avec différents assemblages de cépages à baie rouge indigènes de la Vallée d'Aoste. Actes du 4e Congrès International sur la Viticulture de Montagne et de Forte Pente, Lyon, Rhone-Alpes, 7-9 novembre 2012: 5-10. ISBN 97888902330-8-1 Supporto elettronico

Atti di Congressi Internazionali senza ISBN

1. CRAVERO M.C., VAUDANO E., BONELLO F., TSOLAKIS C., PAZO ALVAREZ M.C., UBIGLI M., 2006, Definición de la tipicidad de la nueva d.o."Cisterna d'Asti" a través de la caracterización químico-sensorial, Atti Congresso OIV Logrono, Spagna dal 25 al 30 giugno 2006.
2. CRAVERO M.C., BONELLO F., TSOLAKIS C., DELLA VALLE D., VALOTA G., VIGASIO M., 2007, Prove di miglioramento qualitativo dei vini Barbera, Cortese, Dolcetto della DOC Colli Tortonesi attraverso la selezione delle produzioni e l'apporto di recenti tecnologie di vinificazione. Proceeding XXXth OIV World Congress, Budapest 11-16 Giugno 2007.
3. CRAVERO M.C., PAZO ALVAREZ M.C., BONELLO F., TSOLAKIS C., PISANO G., DELLA VALLE D., 2008, Tecnologie di valorizzazione di una cultivar autoctona piemontese "NASCETTA". Atti del 31° Congresso Mondiale OIV, 15-20 giugno, Verona

Atti DI CONGRESSI NAZIONALI con ISBN o ISSN

1. CRAVERO M.C., PAZO ALVAREZ M.C., BONELLO F., TSOLAKIS C., PISANO G., GUAITA M., BOSSO A., BARRERI P., 2008, Influenza dell'esperienza dell'assaggiatore sulla valutazione edonistica dei vini. II° Convegno Nazionale Società Italiana di Scienze Sensoriali, Atti dei Lavori, Milano 30 giugno – 1 luglio 2008, Firenze University Press: 253-258. ISBN 978-88-8453-871-0.
2. BORSA D., CRAVERO M.C., BONELLO F., NARDI S., UBIGLI M., 2009 Caratterizzazione chimica e sensoriale di grappe di Moscato ottenuta con diversi sistemi di insilamento delle vinacce. Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare. Vol. IX, Atti del 9° CISETA, Milano 11-12 giugno, 18-22. ISBN 978-88-96027-05-9.
3. BONELLO F., PAZO ALVAREZ M.C., TSOLAKIS C., CRAVERO M.C., 2011. Riconoscibilità sensoriale di vini passiti ottenuti da uve Moscato bianco. III Convegno Nazionale della SISS. Atti dei lavori, Portici, (NA), 1-2 Dicembre 2010: 31-35. ISBN 978-88-95028-67-5.
4. BORSA D., CRAVERO M.C., BONELLO F., TSOLAKIS C., 2011 Effetti dell'insilamento delle vinacce sulla composizione della Grappa di Moscato. Relazione presentata a X° CISETA 9-10 Maggio 2011 Milano, ATTI del X° CISETA: 19-23. ISBN 978-88-96027-11-0
5. CRAVERO M.C., BONELLO F., CHIUSANO L., 2013 Esperienze di addestramento sensoriale nei bambini. Atti IV Congresso SISS, Trieste 22-23 novembre 2012, pag.289-295. Edizioni CUES, ISBN: 978-88-97821-46-5
6. CRAVERO M.C., PETROZZIELLO M., ASPROUDI A., LOTTERO M.R., BONELLO F., 2022, Accettabilità di un vino aromatizzato dolcificato con Stevia rebaudiana, (Flash presentation) Atti del VII CONVEGNO NAZIONALE SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE SENSORIALI, Matera, 27-29 aprile 2022, in corso di stampa
7. ASPROUDI A., BONELLO F., CRAVERO M.C., PETROZZIELLO M., RAGKOUSI V., TSOLAKIS C., 2024, Relazione tra composizione Chimica e aspetti sensoriali dei vini Moscato d'Asti e Prosecco Spumante. Quaderno n. 2 dell'Unione ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano Supplemento al n. 2-2023 della Rivista di Viticoltura e di Enologia – Notiziario dell'Unione ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, pp. 60-75.
8. CRAVERO M.C., BONELLO F., CELI E., CARBONE K., 2024, Risultati preliminari della realizzazione di una tisana funzionale a base di luppolo, (Flash presentation) Atti del VIII CONVEGNO NAZIONALE SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE SENSORIALI, Alghero, 22-24 maggio 2024, in corso di stampa

Articoli su Riviste Italiane non indicizzate (con referees o comitato di lettura)

Rivista di Viticoltura ed Enologia

1. PONTE C., CRAVERO M.C., BONELLO F., PAZO ALVAREZ M.C., OLIVERO M., DI STEFANO R., 2004. La macerazione prefermentativa a freddo nella vinificazione del Pinot nero. Riv.Vitic.Enol., (LVII, 4): 33-62. ISSN 0370-7865
2. CRAVERO M.C., TSOLAKIS C., BONELLO F., PISANO G., BORSA D., 2008, Caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale di vini Malvasia a DOC del Piemonte Riv.Vitic.Enol., (LXI, 2-3-4): 195-214. ISSN 0370-7865 Relazione presentata al II Simposio Internazionale "Malvasie del Mediterraneo" tenutosi a Salina dal 2 al 6 ottobre 2007.
3. CRAVERO M.C., BONELLO F., 2012 Comparison of wine sensory profiles performed by three trained panels of wine experts. Riv. Vitic.Enol., (LXV, 2): 29-40. ISSN 0370-7865.

Quaderni di Viticoltura ed Enologia dell'Università degli Studi di Torino

1. BORSA D., PIANO F., BONELLO F., CHIUSANO L., CRAVERO M.C., 2010 Uvalino wine: chemical and sensory profile. Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino, 31: 205-208. ISSN 1970-6545 (Third International Symposium Macrowine on Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapewine and Wines, 2010 Torino, 16-18 giugno 2010).
2. MANNINI F., CRAVERO M.C., BONELLO F., MARCHESE E., PARAVIDINO E., TRAGNI R., 2009-2010 Caratterizzazione agronomica ed enologica della cultivar da incrocio intraspecifico 'Passau' per un'utilizzazione commerciale. Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino, 31: 259-267. ISSN 1970-6545

ABSTRACTS IN BOOKS OF ABSTRACTS di Congressi Internazionali

1. PONTE C., VAUDANO E., CRAVERO M.C., PISANO G., BONELLO F., BORSA D., 2003. Phenolic compounds with antioxidant properties of the cultivar "Croatina", the grape of "Cisterna d'Asti", a new Italian red DOC wine. Abstract books "1st International Conference on Polyphenols and Health", 18-21 novembre, Vichy (Francia): 197.
2. PAZO ALVAREZ M.C., TSOLAKIS C., CRAVERO M.C., BONELLO F., VAUDANO E., UBIGLI M., 2004. Sensory and chemical approach to astringency and bitterness of "Cisterna d'Asti", a new Italian red DOC wine. Poster presentato al Convegno Internazionale "A Sense of Identity", Firenze, 26-29 settembre 2004. P71 Abstract book.
3. PAZO ALVAREZ M.C., TSOLAKIS C., BONELLO F., CRAVERO M.C., VAUDANO E., BORSA D., 2005. Flavonoids evolution during vinification and ageing of "Cisterna d'Asti". Poster n.125 presentato al Convegno Internazionale "In Vino Analytica Scientia", Montpellier, 7-9 luglio, p 180 degli Abstracts.
4. CRAVERO M.C., BORSA D., BONELLO F., TSOLAKIS C., PISANO G., 2009 Quality of Nero d'Avola wines produced with grapes grown in Sicily and in Tuscany. Book of Abstracts - VI Congresso Internazionale - In Vino Analytica Scientia - Angers, 2-4 luglio 2009, p. 118.
5. CRAVERO M.C., BONELLO F., UBIGLI M., 2009 Comparison of the Sensory Profile of a White and a Red DOC Sardinia Wine Performed by Tree Trained Panels. POSTER presentato a 8th Pangborn Sensory Science Symposium 26th and 30th July 2009 at the Stazione Leopolda in Florence, Italy
6. CRAVERO M.C., BONELLO F., COSTANTINI A., VAUDANO E., GARCIA-MORUNO E., 2011 Influence of selected autochthonous *Oenococcus oeni* on the evolution of wine sensory profile after malolactic fermentation. Poster II.56 presentato a OENO 2011, 9th International Symposium of Oenology, Bordeaux 15-17 giugno 2011, Book of abstract p.187, Actes de Colloques p.596-600. ISBN 978-2-10-057596-1 10/3
7. CRAVERO M.C., BONELLO F., ASPROUDI A., ROSSANINO S., UNERE M., PANERO L., LOTTERO M.R. AND PETROZZIELLO M., 2018, The aromatic profile of the white wine Terre Alfieri Arneis Doc. POSTER 309 [P2.18], EUROSENSE 2018 (EIGHTH EUROPEAN CONFERENCE ON SENSORY AND CONSUMER RESEARCH 2018), VERONA 2-5 SETT. 2018
8. BONELLO F., PETROZZIELLO M., CRAVERO M.C., CAPRIO A., LOTTERO M.R., PIRAS F., DAMASCO G., DEMELAS L., LOVICU G. (2017). Aromatic profile of some ancient varieties of Sardinia. Poster CHEM 53 presentato al congresso In Vino Analytica Scientia Symposium Book of Abstracts IVAS 17 to 20 July 2017, Salamanca, (Spagna), CHEM63, 179.
9. PETROZZIELLO M.; BONELLO F.; CRAVERO M.C.; ASPROUDI A.; PANERO L., 2019, Volatile composition and olfactory profile of the Verduno Pelaverga wine". Book of abstracts OENOIVAS 2019, Bordeaux 25-28 June 2019, poster, pagina 360
10. BOSSO A., GUAITA M., PANERO L., BONELLO F. AND VALLINI V. 2019. Use of a solution of organic acids, a byproduct of the Rectified Concentrated Must production process, for the acidification of wines 02021 BIO Web of Conferences 15, 42nd World Congress of Vine and Wine (OIV): Ginevra (CH), ISSN: 2117-4458 <https://doi.org/10.1051/bioconf/20191502021>
11. CRAVERO M.C., BONELLO F., ASPROUDI A., LOTTERO M.R., GIANOTTI S., RONCO M. AND PETROZZIELLO M., 2022, "Monferace a new "old style" for Grignolino wine, an autochthonous Italian variety: unity in diversity" Poster presentato a In Vino Analytica Scientia IVAS 2022, Neustadt an der Weinstrasse Germania, <https://ives-openscience.eu/14657/>
12. PETROZZIELLO M., ASPROUDI A., BONELLO F., CRAVERO M.C., GIANOTTI S., RONCO M., 2022, A first look at the aromatic profile of "Monferace" wines", Poster presentato a In Vino Analytica Scientia IVAS 2022, Neustadt an der Weinstrasse Germania, <https://ives-openscience.eu/14291/>
13. PETROZZIELLO M., ASPROUDI A., COSTANTINI A., BONELLO F., TSOLAKIS C., CRAVERO M.C., CARBONE K., 2022, Volatile composition of experimental beers fermented with selected yeasts to emphasize their aromatic expression. Relazione orale di M.Petrozziello a 4° MS WINE DAY 2022, Carlentini (Sr) 22-24 giugno 2022, Proceedings of the 4° MS WINE DAY 2022, 37-38. https://www.spettrometriadi massa.it/Congressi/MASSA2022_4MSWineDay/MASSA2022_Book_of_abstracts.pdf
14. CRAVERO M.C., COSTANTINI A., PANERO L., BONELLO F., VAUDANO E., PULCINI L., GARCIA MORUNO E., 2022 Indigenous *Saccharomyces cerevisiae* and *Saccharomyces paradoxus* strains isolated in a requalified Piedmont vineyard (poster) Abstract book "Toward the International Society for Gastronomic Sciences and Studies". Torino, 23-25 September 2022, p.110. <https://www.gastronomicsociety.org/book-of-abstracts>
15. BONELLO F., CRAVERO M.C., TSOLAKIS C., 2022, Sensory analysis and food education. (poster) Abstract book "Toward the International Society for Gastronomic Sciences and Studies". Torino, 23-25 September 2022, p.110. <https://www.gastronomicsociety.org/book-of-abstracts>

16. COSTANTINI A., TSOLAKIS C., CRAVERO M.C., PETROZZIELLO M., BONELLO F., ASPROUDI A., CARBONE K., 2022, From wine to beer: a yeast flavour enhancer. Poster presentato da A.Costantini a ECCO XL 2022 Conference, Braunshweig 27-29 September 2022
17. COSTANTINI A., CRAVERO M.C., TSOLAKIS C., PETROZZIELLO M., BONELLO F., ASPROUDI A., CARBONE K., 2023, Impact on beer sensory profiles of *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from wine. EBC Symposium 2023, 8 - 10 ottobre, STIEGL BREWERY, SALZBURG, AUSTRIA, <https://ebc-symposium.org/programme>
18. ASPROUDI A., PANERO, BARERA S., CRAVERO M.C., BONELLO F., MULINAZZI W., CASTAGNA M., CORPART A., PETROZZIELLO M., 2023, Volatile compounds and sensory profile of Nebbiolo wines treated with wood formats alternative to barrels. IV, P 55, pag.224 del Book of abstracts, 10-13 Luglio 2023, Bordeaux. https://isv-events.com/oenomacrowine2023/images/Book_of_abstracts_-_OenoMacrowine_2023.pdf
19. CRAVERO M.C., BONELLO F., CELI E., CARBONE K., 2024, Preliminary results of the formulation of a hop herbal tea: phytochemical screening, sensory description and acceptability evaluations. Accepted poster Symposium of the International Society for Gastronomic Sciences and Studies, Pollenzo -Venaria Reale, 26-28 September 2024 (book of Abstract in Corso di stampa)
20. BONELLO F., CRAVERO M.C., CELI E., CARBONE K., 2024. Sensory description, acceptability and emotional evaluations of some monovarietal herbal teas tested for the formulation of a hop herbal tea. Accepted poster Symposium of the International Society for Gastronomic Sciences and Studies, Pollenzo -Venaria Reale, 26-28 September 2024 (book of Abstract in Corso di stampa)

ABSTRACTS IN BOOKS OF ABSTRACTS o poster a Congressi nazionali

1. CRAVERO M.C., TSOLAKIS C., BONELLO F., PIANO F., CHIUSANO L., 2010 Valutazione chimica e sensoriale dell'amaro e dell'astringenza nel vino "Cisterna d'Asti DOC". Convegno "Il contributo del CRA per la ricerca e l'innovazione del settore vitivinicolo. Susegana, 15-16 Aprile 2010. POSTER Libro riassunti p.137.
2. BORSA D., ASPROUDI A., CRAVERO M.C., BONELLO F., 2010 Influenza della tecnica di vinificazione sui vini Vermentino ottenuti da uve coltivate in Sardegna. Poster presentato al Simposio Internazionale "Il Vermentino, un vitigno mediterraneo: peculiarità viticole ed enologiche." Alberese, 26-27 maggio 2010.
3. CRAVERO M.C., PETROZZIELLO M., ASPROUDI A., LOTTERO M.R., BONELLO F., 2022, Accettabilità di un vino aromatizzato dolcificato con Stevia rebaudiana, Flash presentation VII CONVEGNO NAZIONALE SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE SENSORIALI, Matera, 27-29 aprile 2022, ASTRACT BOOK, 37. https://scienzeensoriali.it/event/vii-convegno-nazionale-siss/#detail-content_5423
4. CRAVERO M.C., BONELLO F., CELI E., CARBONE K., 2024, Risultati preliminari della realizzazione di una tisana funzionale a base di luppolo, (Flash presentation) VIII CONVEGNO NAZIONALE SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE SENSORIALI, Alghero, 22-24 maggio 2024, BOOK OF ABSTRACTS, PAG.35.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Asti, 29/09/24

Federica Bonello