

ISTRUZIONE E FORMAZIONE.

Febbraio 2009: Laurea di primo livello in Viticoltura ed Enologia, conseguita presso la facoltà di Agraria, Università degli Studi di Firenze, con votazione di 110/110 e lode. Tesi dal titolo "Applicazioni di microcorrenti durante la fermentazione di mosti Sauvignon: Influenze sulla composizione chimica dei vini".

Luglio 2011: Laurea di secondo livello in Scienze alimentari ed enologia, curriculum Innovazione e qualità in Enologia, conseguita presso la facoltà di Agraria, Università degli Studi di Firenze, con votazione di 110/110. Tesi dal titolo "Il ruolo del profilo chimico per la riconoscibilità di un vino".

Febbraio 2015: Dottorato di ricerca in Scienze e tecnologie vegetali, microbiologiche e genetiche, scuola di Agraria, Università degli Studi di Firenze. Tesi dal titolo "Health promoting compounds in Sangiovese wines".

ESPERIENZE LAVORATIVE.

Settembre - Ottobre 2004/Settembre - Ottobre 2005: Assunto come operaio agricolo Azienda vitivinicola/olivicola Fattoria i Sassoli, Scandicci (FI); operazioni di selezione dei grappoli pre-vendemmia, operazioni di selezione delle uve in campo al momento della raccolta.

Settembre - Ottobre 2007: Svolgimento del tirocinio pratico-applicativo pre-laurea Azienda vitivinicola/olivicola Fattoria Ambra, Carmignano (PO); cernita delle uve al conferimento, svolgimento delle pratiche di cantina: operazioni di estrazione del colore, gestione delle fermentazioni alcoliche e malolattiche, operazioni di imbottigliamento.

Gennaio - Aprile 2008: Assunto come operaio agricolo Azienda vitivinicola/olivicola Fattoria Ambra, Carmignano (PO); svolgimento degli interventi di potatura, primi interventi di gestione della chioma.

Marzo - Luglio 2009: Assunto come operaio agricolo Azienda vitivinicola/olivicola Fattoria Ambra, Carmignano (PO); svolgimento degli interventi di potatura verde, interventi di gestione della chioma.

Settembre - Ottobre 2009/Settembre - Ottobre 2010: Assunto come operaio agricolo Azienda vitivinicola/olivicola Fattoria Poggiopiano, san Casciano in Val di Pesa (FI); cernita delle uve in campo, svolgimento delle pratiche di cantina: operazioni di estrazione del colore, gestione delle fermentazioni alcoliche e malolattiche, operazioni di imbottigliamento.

Settembre - Dicembre 2011: Collaborazione in qualità di Laureato Frequentatore Dipartimento di Biotecnologie Agrarie dell'Università degli Studi Firenze; Acquisizione delle capacità nell'analisi delle uve e dei vini. Controlli di maturità fenolica delle uve. Determinazioni spettrofotometriche, saggi enzimatici, titolazioni, analisi cromatografiche (HPLC, GC). Allestimento di vinificazioni a livello di laboratorio, analisi della componente fenolica delle uve e dei vini.

Luglio 2015 - Aprile 2017: Borsa di ricerca dal titolo "Ecologia microbica delle uve durante la maturazione e loro vinificazione in cantina". Studio dell'evoluzione dell'ecologia microbica delle uve Sangiovese nell'areale del Brunello di Montalcino durante le varie fasi fenologiche della vite (annate 2015/2016/2017); monitoraggio dell'incidenza di alcune pratiche viticole (trattamenti, pratiche di gestione della chioma) sull'ecologia microbica delle uve dalle fasi precedenti all'invaiaitura fino alla vendemmia; vinificazioni sperimentali di uve da piante sottoposte a diverse pratiche di gestione della chioma e caratterizzazione dei vini; studio di vinificazioni spontanee a livello industriale; caratterizzazione dei profili chimici dei vini; analisi cromatografiche (HPLC, GC), spettrofotometriche; analisi della componente fenolica dei vini.

Maggio 2017 - In corso: Assegno di ricerca dal titolo "Influenza di lieviti autoctoni sulla qualità chimica e sensoriale di vini Toscani. Studio dell'evoluzione dell'ecologia microbica di vinificazioni spontanee finalizzato alla selezione alcuni lieviti autoctoni; selezione per caratteristiche enologiche di interesse degli isolati di lievito; vinificazioni sperimentali per valutare le caratteristiche di interesse; caratterizzazione dei profili chimici dei vini (analisi dei principali prodotti di fermentazione, profili aromatici); caratterizzazione dei profili sensoriali dei vini (analisi organolettiche con panel test addestrati); elaborazione statistica dei dati.

PUBBLICAZIONI SU RIVISTE INTERNAZIONALI.

- Guerrini, S., Mangani, S., Romboli, Y., Luti, S., Pazzagli, L., & Granchi, L. (2018). Impact of *Saccharomyces cerevisiae* Strains on Health-Promoting Compounds in Wine. *Fermentation*, 4(2), 26, DOI:10.3390/fermentation4020026
- Romboli, Y., Di Gennaro, S.F., Mangani, S., Buscioni, G., Matese, A., Genesio, L., & Vincenzini, M.: Vine Vigor modulates bunch microclimate affecting grape and wine flavonoids composition: an UAV approach in a Sangiovese vineyard in Tuscany. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 23(3), 368-377. DOI: 10.1111/ajgw.12293
- Romboli, Y., Mangani, S., Buscioni, G., Granchi, L., & Vincenzini, M. (2015). Effect of *Saccharomyces cerevisiae* and *Candida zemplinina* on quercetin, vitisin A and hydroxytyrosol contents in Sangiovese wines. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 31(7):1137-1145. DOI 10.1007/s11274-015-1863-9

ALTRE PUBBLICAZIONI.

- Romboli, Y., Galardi, M., Buscioni, G., Mangani, S., Mari, E., Granchi, L., Vincenzini, M. Quercetina in uve e vini Sangiovese: effetto della defogliazione precoce e dei lieviti coinvolti nella fermentazione alcolica. Infowine, Rivista Internet di Viticoltura ed Enologia, 2018, N.11/2.

CONTRIBUTI A CONGRESSI.

- Climate change impact on grapevine phenology and quality in Europe. Leolini, L., Costafreda-Aumedes, S., Brilli, L., Fila, G., Romboli, Y., Gardiman M., Bindi, M., Moriondo, M. VitiNord 2018, Malmo/Copenhagen, 30 Luglio – 3 Agosto 2018.
- Development of a Machine for the Production of Liquid Wine Yeast to Induce Grape Juice Fermentations. Guerrini, L., Parenti, A., Angeloni, G., Masella, P., Barbato, D., Mari, E., Romboli, Y., Buscioni, G., Mangani, S., Guerrini, S., Granchi, L. EurAgEng2018, Wageningen, the Netherlands, 8-12 Luglio 2018.
- Di Gennaro, S. F., Romboli, Y., Berton, A., Cinat, P., Buscioni, G., Matese, A. Approccio metodologico per il monitoraggio delle fallanze in vigneto da drone, UAV-approach for fast missing plant detection in vineyard. VII Convegno Nazionale Viticoltura, CONAVI 2018, Piacenza 9-11 Luglio 2018 (presentazione orale)
- Produzione di Molecole Bioattive da Parte di Diversi Ceppi Vinari di *Saccharomyces cerevisiae*. Romboli, Y., Mangani, S., Guerrini, S., Luti, S., Pazzagli, L., Granchi, L. Biodiversità 2018, XII Convegno nazionale Biodiversità, Ambienti, Saluti. 13-15 Giugno 2018 (presentazione orale).
- Granchi, L., Bracchitta, G., Mangani, S., Ganucci, D., Guerrini, S., Romboli, Y. Contribution of *Saccharomyces cerevisiae* strains to health promoting compounds in wine. 33rd International Specialised Symposium on Yeast, Exploring and Engineering Yeast for Industrial Application, University College of Cork, Ireland, 26-29 June 2017.
- Romboli, Y., Galardi, M., Mangani, S., Buscioni, G., Granchi, L. Effetto della defogliazione precoce sulla composizione dei glicosidi della quercetina nelle uve Sangiovese. ENOFORUM 2017 Vicenza (Italy), 14-15 Maggio.
- Buscioni, G., Galardi, M., Mangani, S., Mari, E., Romboli, Y., Granchi, L. Effetti di due specie di lievito, *Saccharomyces cerevisiae* e *Starmerella bacillaris*, sulla composizione flavonolica di vini prodotti da uve Sangiovese. ENOFORUM 2017 Vicenza (Italy), 14-15 Maggio.
- Romboli, Y., Berta, D., Buscioni, G., Mangani, S., Granchi, L., and Vincenzini, M.: Evoluzione dell'ecologia microbica dei grappoli e parametri qualitativi delle uve e dei vini da Sangiovese sottoposto a defogliazione precoce. VI Convegno Nazionale Viticoltura, CONAVI 2016, Pisa (Italy) 4-7 Luglio 2016. In: Acta Italus Hortus, 19: 205-206.
- Romboli, Y., Buscioni, G., Mangani, S., and Vincenzini, M.: Oenological features of Sangiovese wine from vinification of whole grape berries. MACROWINE 2016, Changins (Nyon, Switzerland) 27-30 Giugno 2016.
- Mangani, S., Cerretelli, M., Romboli, Y., Mari, E., Buscioni, G., Guerrini, S., and Vincenzini, M.: Glutathione content evolution during spontaneous alcoholic fermentations of Sangiovese grapes. MACROWINE 2016, Changins (Nyon, Switzerland) 27-30 Giugno 2016.
- Romboli, Y., Mangani, S., Buscioni, G., Granchi, L., and Vincenzini, M.: Anthocyanin contents and profiles in Sangiovese wines produced with a sequential inoculum of *Starmerella bacillaris* (synonym *Candida zemplinina*) and *Saccharomyces cerevisiae*. ENOFORUM 2015, Vicenza (Italy) 5-7 Maggio 2015.
- Mangani, S., Buscioni, G., Romboli, Y., Baleani, M., Mugnai, L., Granchi, L., and Vincenzini, M.: Effect of Esca disease on anthocyanin profile of Sangiovese wines. ENOFORUM 2015, Vicenza (Italy) 5-7 Maggio 2015.
- Buscioni, G., Ganucci, D., Mangani, S., Romboli, Y., Granchi, L., and Vincenzini, M.: Biodiversity of indigenous *Saccharomyces cerevisiae*: a distinctive resource for wineries? ENOFORUM 2015, Vicenza (Italy) 5-7 Maggio 2015.
- Romboli, Y., Mangani, S., Buscioni, G., and Vincenzini, M.: Quercetin contents of Sangiovese wines as affected by fermenting yeast species and must aeration. X Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, Firenze (Italy), 6-10 Luglio 2014.
- Di Gennaro, S. F., Matese, A., Primicerio, J., Romboli, Y., Crisci, A., Genesio, L., Palliotti, A.: Approccio metodologico di monitoraggio prossimale e remoto da drone per lo studio dell'impatto termico e radiativo nelle uve di Sangiovese a Montalcino. V Convegno Nazionale di Viticoltura, Foggia, 1-3 Luglio 2014.
- Granchi, L., Buscioni, G., Mangani, S., Romboli, Y., Vincenzini, M.: Quercetin, vitisin and hydroxytyrosol contents of sangiovese wines as affected by fermenting yeast species and must aeration - Convegno Internazionale Environmental Sustainability and Food Security, Potenza 17-19 Giugno 2014 (presentazione orale).
- Romboli, Y., Mangani, S., Buscioni, G., and Vincenzini, M.: Tyrosol, Hydroxytyrosol and Tryptophol contents in wine as affected by fermenting yeast species and must aeration. WAC 2014 (International Congress of Wine Active Compounds), Beaune (France), 26-28 March 2014.
- Romboli, Y., Mangani, S., Buscioni, G., and Vincenzini, M.: Variability of Tyrosol, Hydroxytyrosol and Tryptophol contents in Sangiovese wines produced by a single strain of *Saccharomyces cerevisiae*. ENOFORUM 2013, Arezzo (Italy) 7-9 Maggio 2013.
- Romboli, Y., Mangani, S., Buscioni, G., and Vincenzini, M.: Variability of Tyrosol, Hydroxytyrosol and Tryptophol concentrations in wines obtained from Sangiovese grapes for Brunello di Montalcino wine production, vintage

2011. SIMTREA congress (Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale), Bari (Italy) 26-28 Giugno 2012.

- Romboli, Y., Mangani, S., Buscioni, G., and Vincenzini, M., Tyrosol, Hydroxytyrosol and Tryptophol accumulation in wine as affected by microbial ecology of alcoholic fermentation. SIMTREA congress (Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale), Bari (Italy) 26-28 Giugno 2012.

PARTECIPAZIONE A PREMI.

- Primo Premio – “Premio Internazionale Soldera Case Basse 2017 per Giovani Ricercatori” indetto dall’azienda Agricola Case Basse di Gianfranco Soldera per il lavoro dal titolo: Influenza del sistema di allevamento sullo sviluppo vegeto-produttivo e sulle caratteristiche delle uve e dei vini Sangiovese: confronto fra l’alberello greco, mono e bicaule, ed il cordone speronato a Montalcino nell’annata 2017 (Romboli, Y.). Roma, 8 febbraio 2018.
- Diploma al Merito della Ricerca – “Premio Internazionale Soldera Case Basse 2017 per Giovani Ricercatori” indetto dall’azienda Agricola Case Basse di Gianfranco Soldera per il lavoro dal titolo: Il “Sistema Intelligente Soldera”. Big data e IoT per un vino eccellente (Vasarelli, D., Romboli, Y.). Roma, 8 febbraio 2018.
- Diploma al Merito della Ricerca – “Premio Internazionale Soldera Case Basse 2016 per Giovani Ricercatori” indetto dall’azienda Agricola Case Basse di Gianfranco Soldera per il lavoro dal titolo: Variabilità dei profili fenolici dei vini Sangiovese prodotti da uve coltivate nell’areale del Brunello di Montalcino: quattro annate a confronto (Romboli, Y.). Roma, 8 marzo 2017.
- Diploma al Merito della Ricerca – “Premio Internazionale Brunello di Montalcino Case Basse Soldera 2015 per Giovani Ricercatori” indetto dall’azienda Agricola Case Basse di Gianfranco Soldera per il lavoro dal titolo: Defogliazione precoce: effetto sull’ecologia microbica, sui parametri produttivi e sulle caratteristiche chimiche di uve Sangiovese dell’areale di produzione del Brunello di Montalcino (Romboli, Y., Berta, D.). Roma, 24 febbraio 2016.
- Diploma al Merito della Ricerca – “Premio Internazionale Brunello di Montalcino Case Basse Soldera 2015 per Giovani Ricercatori” indetto dall’azienda Agricola Case Basse di Gianfranco Soldera per il lavoro dal titolo: Defogliazione precoce: effetti sull’andamento fermentativo e sulle caratteristiche finali del vino da uve Sangiovese dell’areale di produzione del Brunello di Montalcino (Berta, D., Romboli, Y.). Roma, 24 febbraio 2016.
- Diploma di Eccellenza – “Premio Internazionale Brunello di Montalcino Case Basse Soldera 2014 per Giovani Ricercatori” indetto dall’azienda Agricola Case Basse di Gianfranco Soldera per il lavoro dal titolo: Ecologia dei lieviti nella fermentazione vinaria e suo effetto sui contenuti in flavonoidi, tirosolo ed idrossitirosolo di vini da uve Sangiovese prodotte nell’areale di Montalcino (Romboli, Y.). Roma, 20 febbraio 2015.
- Attestato d’onore - “Premio Internazionale Brunello di Montalcino Case Basse Soldera 2013 per Giovani Ricercatori” indetto dall’azienda Agricola Case Basse di Gianfranco Soldera per il lavoro dal titolo: Variabilità del profilo antocianinico di vini da uve Sangiovese: un caso studio nell’areale del Brunello di Montalcino (Romboli, Y.). Roma, 27 febbraio 2014.
- Diploma per merito scientifico – “Premio Internazionale Brunello di Montalcino Case Basse Soldera 2012 per Giovani Ricercatori” indetto dall’azienda Agricola Case Basse di Gianfranco Soldera per il lavoro dal titolo: Molecole bioattive di origine microbica: variabilità dei tenori di tirosolo, idrossitirosolo e triptofolo in vini da uve Sangiovese provenienti da diversi areali Toscani (Romboli, Y.). Roma, 20 febbraio 2013.