

Caratterizzazione chimico sensoriale del vino ottenuto dal vitigno Croatina prodotto nella zona di Cisterna d'Asti e miglioramento della tecnologia di vinificazione e affinamento

1/6

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/caratterizzazione-chimico-sensoriale-del-vino-ottenuto-dal-vitigno>

Caratterizzazione chimico sensoriale del vino ottenuto dal vitigno Croatina prodotto nella zona di Cisterna d'Asti e miglioramento della tecnologia di vinificazione e affinamento

Riferimenti

Acronimo

CCS

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Istituto Sperimentale per l'Enologia - Asti

Periodo

01/01/2002 - 31/12/2003

Durata

24 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€26.400,00

Contributo concesso

€ 26.400,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

1. Caratterizzazione chimica e sensoriale del vino Cisterna d'Asti DOC. 2. Verifica di tecniche di vinificazione e di affinamento innovative in grado di esaltare le peculiarità del vitigno Croatina.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

Caratterizzazione chimico sensoriale del vino ottenuto dal vitigno Croatina prodotto nella zona di Cisterna d'Asti e miglioramento della tecnologia di vinificazione e affinamento

2/6

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/caratterizzazione-chimico-sensoriale-del-vino-ottenuto-dal-vitigno>

6.4 Prodotti vegetali

Area problema

402 Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

9.3.1. Trasformazione prodotti e gestione residui di lavorazione in generale

Parole chiave

vino

prodotti DOC

tipicizzazione produzioni

Ambito territoriale

Interprovinciale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Altro

Risultati Attesi

Identificazione caratteristiche qualitative dei vini prodotti da uve Croatine nella zona compresa nel disciplinare di Cisterna d'Asti doc

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Aumento d'immagine del vino e della visibilità sul mercato da parte di una giovane denominazione di origine che si affida ad

Caratterizzazione chimico sensoriale del vino ottenuto dal vitigno Croatina prodotto nella zona di Cisterna d'Asti e miglioramento della tecnologia di vinificazione e affinamento

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/caratterizzazione-chimico-sensoriale-del-vino-ottenuto-dal-vitigno>

una seria ricerca tecno-scientifica per incrementare la qualità ed individuare la sua tipicità

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Altro

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Altro

Tecnica di estrazione differita degli antociani.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Tecnica di microossigenazione e di affinamento

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Per la trasformazione

Caratterizzazione chimico sensoriale del vino ottenuto dal vitigno Croatina prodotto nella zona di Cisterna d'Asti e miglioramento della tecnologia di vinificazione e affinamento

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/caratterizzazione-chimico-sensoriale-del-vino-ottenuto-dal-vitigno>

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Risultati Realizzati

Identificazione delle caratteristiche qualitative dei vini prodotti da uve Croatine nella zona compresa nel disciplinare di Cisterna d'Asti doc

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Aumento d'immagine del vino e della visibilità sul mercato da parte di una giovane denominazione di origine che si affida ad una seria ricerca tecno-scientifica per incrementare la qualità ed individuare la sua tipicità

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Altro

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Caratterizzazione chimico sensoriale del vino ottenuto dal vitigno Croatina prodotto nella zona di Cisterna d'Asti e miglioramento della tecnologia di vinificazione e affinamento

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/caratterizzazione-chimico-sensoriale-del-vino-ottenuto-dal-vitigno>

Tutela biodiversità
Altro

Tecnica di estrazione differita degli antociani.

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnologiche
Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Tecnica di microossigenazione e di affinamento

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnologiche
Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Partenariato
Ruolo

Leader

Name
Istituto Sperimentale per l'Enologia - Asti
Action manager
Mario Ubigli
Details
Ruolo

Caratterizzazione chimico sensoriale del vino ottenuto dal vitigno Croatina prodotto nella zona di Cisterna d'Asti e miglioramento della tecnologia di vinificazione e affinamento

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/caratterizzazione-chimico-sensoriale-del-vino-ottenuto-dal-vitigno>

Partner

Name

Associazione Vignaioli Cisternesesi

Action manager

Details
