

Produzione di vino Moscato da meditazione, ottenuto con la vendemmia tardiva e con l'appassimento su graticci

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Centro Sperimentale Vitivinicolo Regione

Pemonte Tenuta Cannona

Periodo

01/01/2006 - 31/03/2007

Durata

15 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€10.849,55

Contributo concesso

€ 9.813,91 (90,45 %)

Risorse proprie

€ 1.035,64 (9,55 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto ha messo a confronto la vinificazione di uve Moscato vendemmiate tardivamente e uve Moscato vendemmiate alla normale epoca di raccolta delle uve e successivamente appassite su graticci. La vinificazione è stata effettuata con le stesse tecniche nelle due tesi al fine di caratterizzare e differenziare i due prodotti. Il protocollo di lavoro ha previsto dapprima la pigiatura delle uve con di rasatura. Successivamente si è proceduto alla macerazione delle bucce fino al raggiungimento di 3 gradi alcol. Di seguito si è proceduto alla pressatura ed al proseguimento della fermentazione alcolica fino al raggiungimento di almeno 13% vol. di alcol. A questo punto si è proceduto con la solfitazione ed il travaso per separare le fecce grossolane. Dopo una leggera chiarifica i vini sono stati posti in cella frigo per la stabilizzazione tartarica e quindi imbottigliati per poi essere analizzati a livello chimico ed organolettico.

Obiettivi

Confrontare i vini ottenuti allo scopo di evidenziare le eventuali differenze tra un vino derivante da uve realmente appassite da quello ottenuto da uve che hanno subito una surmaturazione a causa della vendemmia tardiva.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

Area problema

411 Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

Parole chiave

vino passito

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Valutazione delle caratteristiche aromatiche ed organolettiche del vino prodotto da vendemmia tardiva

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Raccolta di dati riguardanti le curve di maturazione, dei mosti alla raccolta e dei vini finiti, con responso dell'analisi sensoriale

Natura dell'innovazione

Produzione di vino Moscato da meditazione, ottenuto con la vendemmia tardiva e con l'appassimento su graticci

3/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/produzione-di-vino-moscato-da-meditazione-ottenuto-con-la-vendemmia>

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la distribuzione

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Centro Sperimentale Vitivinicolo Regione Piemonte Tenuta Cannona

Action manager

Gabriella Bonifacino

tenutacannona@iol.it

Details
