
Spumante classico veneto.

Riferimenti

Acronimo

SPUMANTE

Regione

Veneto

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Istituto Sperimentale per la Viticoltura

Periodo

12/12/2000 - 20/09/2004

Durata

45 mesi

Partner (n.)

12

Costo totale

€197.614,00

Contributo concesso

€ 162.482,00 (82,22 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

1)Zonazione dell'arco collinare veneto per la ricerca di aree produttive per uve adatte alla produzione di spumante metodo classico. 2)Creazione di una nuova DOC Talento veneto.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

Area problema

304Miglioramento dell'efficienza biologica delle produzioni vegetali

404 Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

7.7.1. Altre ricerche di interesse per le piante, l'agricoltura e relativi prodotti

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

Parole chiave

vocazionalità produttiva

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Servizi di assistenza tecnica

Istituzioni pubbliche

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Istituzioni pubbliche

Distribuzione

Risultati Attesi

Elaborazione di tutte le informazioni raccolte nel triennio, produzione di carte tematiche e attitudinali.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Mappe e cartografie

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Creazione di un nuovo spumante classico DOC veneto.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Prototipi

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Risultati Realizzati

Creazione di un protocollo di vinificazione

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Istituto Sperimentale per la Viticoltura

Action manager

Antonio Calò

Details

Ruolo

Partner

Name

Azienda regionale Veneto Agricoltura

Action manager

Giorgio Carollo

Details

Ruolo

Partner

Name

Istituto Sperimentale per l'Enologia

Action manager

Pietro Pittaro

Details

Ruolo

Partner

Name

Cantina di Montecchia scarl

Action manager

Giuseppe Cavazza

Details

Ruolo

Partner

Name

Villa Sandi SPA

Action manager

Amalia Moretti

Details

Ruolo

Partner

Name

Spumanti Valdo srl

Action manager

Pierluigi Bolla

Details

Ruolo

Partner

Name

Azienda agricola Co. Loredan Gasparini

Action manager

Giancarlo Palla

Details

Ruolo

Partner

Name

Carpenè Malvolti spa

Action manager

Etile Carpenè

Details

Ruolo

Partner

Name

Casa Vinicola Zonin spa

Action manager

Giuseppe Zonin

Details

Ruolo

Partner

Name

Cantina Bartolomeo di Breganze SCarl

Action manager

n.p. n.p.

Details

Ruolo

Partner

Name

Cantina Bisol

Action manager

n.p. n.p.

Details

Ruolo

Partner

Name

Cantina Sociale di Soave

Action manager

n.p. n.p.

Details