

# Tecniche innovative per la vinificazione di Albarossa e Cornarea

## Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Centro Sperimentale Vitivinicolo Regione

Pemonte Tenuta Cannona

Periodo

01/03/2009 - 31/05/2010

Durata

15 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€9.969,00

Contributo concesso

€ 8.393,80 (84,20 %)

Risorse proprie

€ 1.575,20 (15,80 %)

Stato del progetto

Concluso

## Abstract

Il confronto tra le uve Albarossa e Cornarea ha riguardato 2 tesi di vinificazione, denominate: tesi T (testimone) e tesi MC (macerazione a caldo). Sono state utilizzate vasche di acciaio inox termo-condizionate di capacità 5hL, con una durata di macerazione uguale per tutte le tesi. Per la tesi T l'uva pigidiraspata è stata solfitata, il mosto addizionato di lieviti secchi attivi come pied de cuve (20g/hL) e portato alla temperatura di 28°C. Subito dopo sono stati effettuati due rimontagli al giorno (per un volume di mosto rimontato pari a quello presente in vasca), di cui uno all'aria e l'altro al riparo dall'aria, fino a svinatura. Per la tesi MC sono stati eseguiti i medesimi passaggi iniziali; i rimontagli tuttavia sono stati fatti strettamente al riparo dall'aria (per un volume di mosto rimontato pari alla metà di quello presente in vasca) fino al raggiungimento dei 6° alcolici; da questo momento la temperatura è stata portata a 28°C e i successivi rimontagli (per un volume di mosto rimontato pari a quello presente in vasca) sono stati effettuati in presenza di ossigeno (estrazione differita). Terminata la fermentazione alcolica e verificata l'assenza di zuccheri residui, il vino è stato nuovamente solfitato, la vasca sigillata (per evitare perdite di alcol) e la temperatura abbassata a 25°C procedendo alla svinatura. In seguito i vini sono stati solfitati ed imbottigliati. Successivamente si sono controllati l'andamento della fermentazione alcolica, con prelievi di campioni di mosto-vino dalle vasche in fermentazione ed effettuati i controlli chimici analitici (pH, acidità, presenza di antociani, flavonoidi, densità, titolo alcolometrico, ecc.) e l'andamento della fermentazione malolattica e delle condizioni di conservazione dei vini. Infine sono stati effettuati, dopo periodici assaggi dei vini, le analisi sensoriali dei vini con ulteriore analisi delle sostanze volatili.

## Obiettivi

Raccolta di informazioni sulle caratteristiche chimico-fisiche generali, sul quadro polifenolico e sui parametri del colore delle uve e dei vini ottenuti attraverso l'applicazione di tecniche di vinificazione già adottate con successo su uve da altri vitigni

## Classificazione

Tipologia di ricerca

Sperimentazione

Area disciplinare

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

#### 13.1.1. Strutture, impianti, macchinari e/o attrezzature

##### Parole chiave

vino

impianti di vinificazione

##### 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

---

Verificare le potenzialità dei vitigni per quanto riguarda il patrimonio polifenolico e le caratteristiche cromatiche dei vini

---

##### Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

##### Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

##### Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

##### Impatti dell'innovazione

##### Miglioramento qualitativo

Sì

---

Individuare le tecniche che meglio consentono di ottenere prodotti con colore intenso e stabile nel tempo, equilibrio acidità astringenza, adeguata struttura e morbidezza

---

##### Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

##### Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

##### Forma di presentazione del prodotto

---

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

---

Individuazione del livello di maturazione fenolica alla raccolta delle uve Albarossa e Cornarea

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

---

Caratterizzazione sensoriale ed aromatica dei vini ottenuti dalle uve Albarossa e Cornarea

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Per la distribuzione

Forma di presentazione del prodotto

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

Ruggero Tragni

tenutacannona@iol.it

Details

Ruolo

Partner

Name

CRA - Centro di Ricerca per l'Enologia

Action manager

Antonella Bosso

antonella.bosso@entecra.it

Details

---