

## Caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale dei vini a Denominazione di Origine dell'Alto Piemonte 2002

---

### Riferimenti

Acronimo

CVAP

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca,  
sperimentazione e dimostrazione agricola  
2002-2003

Informazioni Strutturali

Capofila

Di.Va.P.R.A. - Microbiologia agraria e Tecnologie  
alimentari - Università di Torino

Periodo

01/01/2002 - 31/12/2003

Durata

24 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€67.150,00

Contributo concesso

€ 67.150,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

---

Obiettivi

1. Censimento delle aziende operanti in ciascuna Denominazione di Origine; 2. definizione del profilo chimico e sensoriale dei vini prodotti.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Sperimentazione

---

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

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

14.2.1. Economia e strutture dei sistemi produttivi e di mercato

Parole chiave

vino

tipicizzazione produzioni

indagini strutturali

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Istituzioni pubbliche

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Turismo rurale

Risultati Attesi

---

Censimento delle aziende e della produzione enologica di alcune delle DO dell'area oggetto di studio con riguardo ai vitigni ed alle tecniche di produzione

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Altro

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

---

Definizione delle caratteristiche compositive medie dei vini di alcune DO provenienti dall'area di studio

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

---

Definizione del profilo sensoriale medio dei vini di alcune DO provenienti dall'area di studio

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Risultati Realizzati

---

Censimento delle aziende e della produzione enologica di alcune delle DO dell'area oggetto di studio con riguardo ai vitigni ed alle tecniche di produzione

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

---

Caratteristiche dell'innovazione

Altro

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

---

Definizione delle caratteristiche compositive e dei profili sensoriali medi dei vini di alcune DO dell'area di studio

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Di.Va.P.R.A. - Microbiologia agraria e Tecnologie alimentari - Università di Torino

Responsabile

Giuseppe Zeppa

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

FEDALPI - Federazione fra Consorzi di tutela Vini DOC Alto Piemonte

Responsabile

Silvio Ceretto Castigliano

Dettagli

---

