

# 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

Titolo del programma

Programmi regionali di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola 2002 e 2003

Informazioni Strutturali

Capofila

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

---

# 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>

---

Ricerca applicata / orientata

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

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

---

## 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>

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 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

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

4/6

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

---

Per la trasformazione

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

---

## 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>

---

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

Forma di presentazione del prodotto  
Rapporti e manuali

### IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo  
Si

Partenariato  
Ruolo

Capofila

Nome  
Istituto Sperimentale per l'Enologia - Asti  
Responsabile  
Mario Ubigli  
Dettagli  
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

Nome

Associazione Vignaioli Cisternesi

Responsabile

Dettagli

---