

CARETTERISTICHE AMPELOGRAFICHE CHIMICHE E SENSORIALI DEL PECORINO BIANCO

Riferimenti

Rilevatore

Davide Dias

Regione

Abruzzo

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Piano attività del CRIVEA 2008

Informazioni Strutturali

Capofila

Consorzio per la Ricerca Viticola ed Enologica in

Abruzzo - CRIVEA -

Periodo

01/09/2007 - 31/08/2008

Durata

12 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€6.000,00

Contributo concesso

€ 6.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Sito web

<http://www.crivea.it>

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il lavoro svolto ha consentito di recuperare le diverse conoscenze già acquistite sul vitigno e vino Pecorino b. sono state eseguite diverse microvinificazioni con uve provenienti da più siti regionali di coltivazione. i vini sono stati analizzati approfonditamente e sottoposti ad analisi sensorile al cura del Panel del Consorzio, i dati sono stati elaborati statisticamente ed è stata realizzata la scheda lineare e a ruota dei descrittori sensoriali del vino pecorino d'annata. Inoltre sono stati analizzati sensorialmente anche vini di una verticale 2001 - 2007 che ha fornito importanti indicazioni circa la capacità di invecchiamento di questo vino tipico dell'abruzzo.

Obiettivi

Sviluppo delle conoscenze del vitigno Pecorino b. soprattutto per le caratteristiche sensoriali, tenendo conto degli aspetti del vitigno e delle componenti chimiche del vino.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Sperimentazione

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

805 Promozione di servizi nelle aree rurali

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

Parole chiave

vite + vino

vino

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

Turismo rurale

Ristorazione

Risultati Attesi

Scheda sensoriale del vino Pecorino b. ed approfondimento delle caratteristiche chimiche del vino stesso.

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Chimiche

Per la distribuzione

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Altro

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Scheda dei descrittori sensoriale del vino Pecorino b. prodotto in Abruzzo. Inoltre analisi chimiche approfondite del vino e riferimenti alle carettristiche del vitigno.

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Chimiche

Per la distribuzione

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Altro

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Consorzio per la Ricerca Viticola ed Enologica in Abruzzo - CRIVEA -

Responsabile

Maurizio Odoardi

m.odoardi@arssa-mail.it

Davide Dias

info@crivea.it

Franco Giandomenico

info@crivea.it

Dettagli
