

Confronto fra diverse tecniche di vinificazione per la produzione del vino Dolcetto d'Ovada

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca,
sperimentazione e dimostrazione 2009

Informazioni Strutturali

Capofila

Centro Sperimentale Vitivinicolo Regione

Piemonte Tenuta Cannona

Periodo

01/01/2009 - 30/11/2010

Durata

22 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€6.000,80

Contributo concesso

€ 5.148,80 (85,80 %)

Risorse proprie

€ 852,00 (14,20 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

Verificare attraverso l'analisi chimico-fisica e sensoriale se esistono differenze significative tra i vini ottenuti con le diverse tecniche e se esiste una preferenza su una tipologia di Dolcetto d'Ovada

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

vino

caratteristiche qualitative

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Ristorazione

Risultati Attesi

Individuazione della tecnica appropriata per la vinificazione del Dolcetto d'Ovada

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / 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

Differenze qualitative tra diverse tipologie di Dolcetto d'Ovada in base a diverse tecniche di vinificazione

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
Centro Sperimentale Vitivinicolo Regione Piemonte Tenuta Cannona
Responsabile
Ruggero Tragni
tenutacannona@iol.it
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Di.Va.P.R.A. - Microbiologia agraria e Tecnologie alimentari - Università di Torino
Responsabile
Vincenzo Gerbi
Dettagli
