

Tecniche innovative per la vinificazione del Langhe Doc Nebbiolo - Progetto di miglioramento delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali del vino Langhe Doc Nebbiolo da uve Nebbiolo in purezza mediante l'applicazione di idonee tecniche di vinificaz

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/tecniche-innovative-la-vinificazione-del-langhe-doc-nebbiolo-progetto-di>

Tecniche innovative per la vinificazione del Langhe Doc Nebbiolo – Progetto di miglioramento delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali del vino Langhe Doc Nebbiolo da uve Nebbiolo in purezza mediante l'applicazione di idonee tecniche di vinificazione

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola anno 2005-2007

Informazioni Strutturali

Capofila

CRA-Istituto Sperimentale per l'Enologia

Periodo

01/06/2005 - 01/06/2008

Durata

36 mesi

Proroga

7mesi

Partner (n.)

3

Costo totale

€112.088,40

Contributo concesso

€ 89.665,97 (80,00 %)

Risorse proprie

€ 22.422,51 (20,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

La sperimentazione ha sviluppato alcuni percorsi tecnologici mirati alla realizzazione di un vino a base Nebbiolo di più pronta beva, di colore intenso e dall'aroma fresco e fruttato, che ampli l'offerta enologica di un vitigno che, in quei territori, si esprime già con gli affermati Barolo, Barbaresco e Nebbiolo d'Alba, caratterizzati da profili sensoriali completamente diversi e destinati a differenti occasioni di consumo. Nelle 4 aziende della sperimentazione che producono Langhe DOC Nebbiolo, attraverso la scelta vendemmiale è sentita la necessità di disporre di tecniche di vinificazione specifiche. Nella fase preliminare di definizione degli obiettivi, sono state organizzate 2 sedute preliminari di assaggio nel corso delle quali sono stati assaggiati 12 vini Langhe DOC Nebbiolo del commercio dell'annata 2004. In base alle valutazioni sensoriali preliminari sono state predisposte le schede utilizzate nel corso delle sedute di assaggio dei vini sperimentali. In particolare, i vini di ogni annata sono stati sottoposti all'analisi sensoriale dopo 6 mesi di conservazione e dopo 1 anno, al fine di comprendere meglio la consistenza delle differenze rilevate. Per quanto riguarda le vinificazioni sperimentali vere e proprie, le prove sviluppate sono state la macerazione tradizionale di breve durata, la macerazione tradizionale breve con aggiunta di enzimi, la macerazione prefermentativa con e senza apporto di ossigeno al mosto-vino durante la fermentazione alcolica.

Obiettivi

Verificare la risposta di alcune tecniche di vinificazione delle uve di Nebbiolo per ottenere vini dai profumi più freschi, più

Tecniche innovative per la vinificazione del Langhe Doc Nebbiolo - Progetto di miglioramento delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali del vino Langhe Doc Nebbiolo da uve Nebbiolo in purezza mediante l'applicazione di idonee tecniche di vinificaz

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/tecniche-innovative-la-vinificazione-del-langhe-doc-nebbiolo-progetto-di>

morbidi in bocca e caratterizzati da una buona intensità colorante

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

Parole chiave

vino

caratteristiche qualitative

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Imprese di commercializzazione dei prodotti

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Ristorazione

Risultati Attesi

Messa a punto di uno o più procedimenti di vinificazione adatti alla produzione di vini Langhe DOC Nebbiolo aventi caratteristiche organolettiche apprezzate dai consumatori e conformi ad alcuni standard qualitativi prefissati.

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Tecniche innovative per la vinificazione del Langhe Doc Nebbiolo - Progetto di miglioramento delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali del vino Langhe Doc Nebbiolo da uve Nebbiolo in purezza mediante l'applicazione di idonee tecniche di vinificaz

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/tecniche-innovative-la-vinificazione-del-langhe-doc-nebbiolo-progetto-di>

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Approfondire le conoscenze sui procedimenti tecnologici e sulle condizioni operative di applicazione delle tecniche di macerazione prefermentativa a freddo, della fermentazione in riduzione, della conservazione dei vini sur lies, della tecnica della microossigenazione applicati a vini Nebbiolo

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Si

Produzione unitaria
Aumento

Risultati Realizzati

Messa a punto di uno o più procedimenti di vinificazione adatti alla produzione di vini Langhe DOC Nebbiolo aventi caratteristiche organolettiche apprezzate dai consumatori e conformi ad alcuni standard qualitativi prefissati

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Tecniche innovative per la vinificazione del Langhe Doc Nebbiolo - Progetto di miglioramento delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali del vino Langhe Doc Nebbiolo da uve Nebbiolo in purezza mediante l'applicazione di idonee tecniche di vinificaz

4/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/tecniche-innovative-la-vinificazione-del-langhe-doc-nebbiolo-progetto-di>

Approfondire le conoscenze sui procedimenti tecnologici e sulle condizioni operative di applicazione delle tecniche di macerazione prefermentativa a freddo, della fermentazione in riduzione, della conservazione dei vini sur lies, della tecnica della microossigenazione applicati a vini Nebbiolo

Natura dell'innovazione
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Produzione unitaria
Aumento

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
CRA-Istituto Sperimentale per l'Enologia
Responsabile
Antonella Bosso
antonella.bosso@isenologia.it
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero
Responsabile
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Vinoi s.n.c. di Ballario e Barbero
Responsabile
Dettagli
