

## Valutazione sensoriale delle sperimentazioni vitivinicole del C.S.V. Tenuta Cannona

---

### Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione 2009

Informazioni Strutturali

Capofila

CRA - Centro di Ricerca per l'Enologia

Periodo

15/02/2009 - 15/11/2010

Durata

21 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€3.794,00

Contributo concesso

€ 3.035,00 (79,99 %)

Risorse proprie

€ 759,00 (20,01 %)

Stato del progetto

Concluso

---

### Obiettivi

Assaggio dei vini delle annate 2007 e 2008 prodotte presso il Centro Sperimentale inserite nelle diverse prove previste dal programma stabilito dalla Tenuta Cannona

### 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

Parole chiave

vino

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Imprese di commercializzazione dei prodotti

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Ristorazione

Risultati Attesi

---

Valutazioni sensoriali secondo test discriminatori, test dell'ordinamento e di tecniche descrittive

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Altro

Forma di presentazione del prodotto

Altro

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

---

Valutazioni sensoriali secondo test discriminatori, test dell'ordinamento e di tecniche descrittive

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Altro

Forma di presentazione del prodotto

Altro

---

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione  
Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

CRA - Centro di Ricerca per l'Enologia

Responsabile

Maria Carla Cravero

[info@isenologia.it](mailto:info@isenologia.it)

Dettagli

---