

Verifica del comportamento del vino Albarossa conservato in contenitori di legno di diversa età

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione 2009

Abstract

Il progetto ha proseguito ciò che era stato iniziato con la vendemmia 2007, con la quale si era concluso il ciclo di vinificazioni sebbene restassero ancora da ultimare le osservazioni chimiche ed organolettiche dei vini ottenuti. Durante il 2009 si sono assaggiate le diverse tesi del vino Albarossa vendemmia 2007 conservato in acciaio e nelle tre barriques di diverso stato d'uso (una nuova, una al secondo passaggio e una esausta). Successivamente è stato imbottigliato il taglio ottenuto con le tre tesi individuate in una ulteriore seduta d'assaggio con le aziende produttrici partecipanti al progetto.

Informazioni Strutturali

Capofila

Centro Sperimentale Vitivinicolo Regione

Piemonte Tenuta Cannona

Periodo

01/03/2009 - 31/05/2010

Durata

15 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€13.941,00

Contributo concesso

€ 13.244,00 (95,00 %)

Risorse proprie

€ 697,00 (5,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

Verifica dell'incidenza del tipo di contenitore sull'evoluzione del vino Albarossa riguardo alla stabilità del colore e all'armonia delle caratteristiche organolettiche

Classificazione

Tipologia di ricerca

Sperimentazione

Area disciplinare

4.5 Nutrizione e igiene alimentare

Verifica del comportamento del vino Albarossa conservato in contenitori di legno di diversa età

2/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/verifica-del-comportamento-del-vino-albarossa-conservato-contenitori-di>

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

processi/protocolli produttivi

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Ristorazione

Risultati Attesi

Ottenimento di un vino con buona stabilità del colore e notevole armonia per quanto riguarda le caratteristiche gusto-olfattive

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

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Ottenimento di un vino con buona stabilità del colore e notevole armonia per quanto riguarda le caratteristiche gusto-

olfattive

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
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
