

3 ott 24

SERVIZIO CONTROLLO MATURAZIONE UVE

ESITO

CAMPIONAMENTI

			28-29.9 2023			24 -25 set 2024			01-02 ott		
VITIGNO	COMUNE	LOCALITA'	pH	°Babo	Acidità totale	pH	°Babo	Acidità	pH	°Babo	Acidità
NEBBIOLO	GHEMME	CAVENAGO	3,15	18,5	7,70		np				
NEBBIOLO	ALTRO*	rif fortemente diradato				3,26	19,7	7,90	Vend		
NEBBIOLO	FARA	RONCO	vendemiato			3,11	19,5	6,80	3,30	19,0	6,00
	SIZZANO	MALPAGA	3,34	19,4	7,33	3,15	19,1	8,77	3,25	18,8	7,80
	GHEMME	BARAGGIOLA	3,20	18,2	8,60	2,98	18,35	9,93	3,21	18,7	9,00
	BOCA*	TRAVERSAGNA	3,01	16,5	12,3	2,96	18,2	13,69	2,98	18,3	12,90
		MEDIA confrontabile media generale	3,18	18,2	8,98	3,08	18,79	9,80	3,25 3,19	18,83 18,70	7,60 8,93

*include valutazioni di carico/stato sanitario e, per es, al ritardo imputabile ad effetto grandine

INQUADRAMENTO MATURITÀ FENOLICA

QUADRO di maturità fenolica						Altro nebbiolo medio		
VIGNETO		Nebbiolo precoce				2024	2023	2024
RIF						25 sep	28 sept	25 sept
Potenziale in antociani A1 (mg/L)						522	395	508
Estraibilità antociani %EA						35,6	42,2	39,5
D.O. 280						56,0	56,6	60,4
Contributo dei tannini dei vinaccioli %Mp						53,8	68,5	60,8