



Servizio Tecnico Alto Piemonte



CONTROLLO MATURAZIONE UVE 2018

ESITO			CAMPIONAMENTI							
			25.26 SEPT			1-2 ottobre			A.MAL A.TART	
VITIGNO	COMUNE	LOCALITA'	pH	°Babo	Ac.tot.	pH	°Babo	Ac.tot.		
NEBBIOLO	GHEMME	CAVENAGO	3,03	19,6	7,20	3,09	20,1	6,90		
NEBBIOLO	GHEMME	BARAGGIOLA	3,15	19,8	7,70	3,13	20,2	7,20	1,70	7,4 *
NEBBIOLO	FARA	V BARENGO	2,97	19,2	6,7					
	FARA	RONCO							0,80	6,8
NEBBIOLO	SIZZANO	MALPAGA	3,11	19,6	6,8	3,13	19,9	6,7		
ALTRI		MEDIA CONFRONTABILE	3,07	19,55	7,10	3,12	20,07	6,93		
NEBBIOLO	BOCA	TRAVERSAGNA	3,05	17,20	8,30	3,00	18,80	9,80	2,60	7,20
		MEDIA TOTALE	3,06	19,05	7,43	3,09	19,75	7,65		

MEDIA STORICA DI RIFERIMENTO

3,07 18,76 9,05 3,08 18,83 9,17

*CONTENUTO MEDIO DI POTASSIO, CALCIO MAGNESIO (mg/l): 2400, 50, 75

QUADRO di maturità fenolica

VIGNETO	RIF	GHEMME			FARA PRECOCE			ALTRO PRECOCE	
		MEDIO.T	preced*	01-ott	preced	vend		preced	01-ott
Potenziale in antociani A1 (mg/L)			417	482	458			388	432
Estraibilità antociani %EA			30,2	37,2	30,0			31,7	36,3
D.O. 280			58,6	65,2	52,4			52,6	63,6
Contributo dei tannini dei vinaccioli %Mp			61,6	64,3	53,3			61,2	66,7

* CAMPIONAMENTI INTORNO AL 20.9.18

ACCANTO AD UN QUADRO OTTIMO DI MATURITA' TECNOLOGICA, IN RELAZIONE AI QUANTITATIVI IN Pianta

SI RILEVA UN LIEVE MIGLIORAMENTO ANCHE PER QUEL CHE RIGUARDA

IL QUADRO NUMERICO INERENTE AGLI INDICI DI MATURITA' FENOLICA

