



SERVIZIO TECNICO COLLINE NOVARESI CONTROLLO MATURAZIONE UVE – ANNO 2017

VITIGNO	COMUNE	LOCALITA'	DATA	04.9.2017	6 settembre	
ERBALUCE	SUNO	mottobello	ph	3,05		Mosti alla raccolta
			°C babo	19,2	vendemmiato	a.malico 0,7 ac.tartarico 7,2
			Acidita' g/l	7,00		Controllo 6,5 g/l
ERBALUCE	BRIONA	pianazze	ph			
			°C babo	vendemmiato		vendemmia
			acidita'			
ERBALUCE	GHEMME	cavenago	ph	3,00		Vendemmia imminente
			°C babo	17,9		a.malico 2,1. A.tartarico 7,2
			acidita'	8,80		Controllo 8,4g/l
NEBBIOLO	GHEMME	BARAGGIOLA	ph		2,95	
			°C babo		18,2	
			acidita'		9,9	
NEBBIOLO	GHEMME	CAVENAGO	ph		2,98	
			°C babo		17,8	
			acidita'		10,1	
NEBBIOLO	BOCA	TRAVERSAGNA	ph		2,96	
			°C babo		17,2	
			acidità		12,24	
NEBBIOLO	SIZZANO	MALPAGA	ph		3,22	
			°C babo		20,2	
			acidità		7,88	
NEBBIOLO	FARA	RONCO	ph		3,2	
			°C babo		20,3	
			acidità		6,4	A.MALICO 0,7. A.TARTARICO 7,5

NEBBIOLO .

PER LE POSIZIONI Più PRECOCI (VIGNETI MAGRI/POCO CARICHI/SOMMITALI SI PROSPETTA DATA OTTIMALE DI VENDEMMIA ENTRO UNA DECINA DI GIORNI)