



CONTROLLO MATURAZIONE UVE 2023

VITIGNO	COMUNE	LOCALITA'	CAMPIONAMENTI						Acido malico	Acido tartarico
			20-21.9			28-29.9				
			pH	°Babo	Acidità	pH	°Babo	Acidità		
NEBBIOLO	GHEMME	CAVENAGO	3,08	17,1	8,90	3,15	18,5	7,70	1,50	8,5
NEBBIOLO	ALTRO	SITO SOFFERENTE 2022	VEND							
NEBBIOLO	FARA	RONCO	VEND							
	SIZZANO	MALPAGA	3,30	18,8	7,80	3,34	19,4	7,33	2,50	7,7
	GHEMME	BARAGGIOLA	3,15	17,6	8,92	3,20	18,2	8,60	2,70	8,5
	BOCA	TRAVERSAGNA				3,01	16,5	12,30	6,20	8,7

*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	BOCA TARDIVO	2020	2022	2023	2023	2023	2023
RIF		24-set	14-set	12-set	28-set	12-set	28 SET
Potenziale in antociani A1 (mg/L)		750	490,0	268	474	393,0	395
Estraibilità antociani %EA		44,6	37,0	43,7	44,4	43,6	42,2
D.O. 280		60	59,0	51,6	55,6	59,4	57,6
Contributo dei tannini dei vinaccioli %Mp		72,3	59,7	74,4	63,5	71,3	69,5

Confermato generale avanzamento marginale della mat. Tecnologica

EVOLUZIONE MATURITÀ FENOLICA

I DATI DEL QUADRO SOPRA RIPORTATO, CONFRONTATI A DUE SETTIMANE DI DISTANZA CONFERMANO UNA SITUAZIONE RELATIVA PIUTTOSTO MODESTA (ANTOCIANI TOTALI) E NON IN EVOLUZIONE. NEMMENO IN TERMINI DI ESTRAIBILITÀ TALE SITUAZIONE, COMUNE PER I ROSSI TARDIVI,

E' CONFERMATA DALL'INCROCIO DI UNA SERIE DI ALTRI

DATI 'SPAZIALIZZABILI' REGIONALI

ANCHE DI VIGNETI/POSIZIONI Più PRECOCI