



Fattoria Santa Vittoria
FOIANO DELLA CHIANA – AREZZO

“LE DIVERSE EPOCHE DI RACCOLTA DELLE UVE”

**Prove di Microvinificazione presso la
Fattoria Santa Vittoria
6 Settembre 2011**



Introduzione

Il CRA-AREZZO, centro di ricerca per la viticoltura in collaborazione con Fattoria Santa Vittoria di Foiano della Chiana presenteranno i risultati delle vinificazioni effettuate presso la Fattoria, con uve di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon raccolti nel 2010 a differenti momenti di maturazione.

L'Unità di Ricerca per la Vitecoltura sviluppa attualmente attività di ricerca sulla valorizzazione delle varietà di vite, sulle tecniche di coltivazione e difesa, sulle relazioni tra caratteristiche dei suoli e qualità delle uve e del vino con particolare riferimento agli ambienti dell'Italia centrale. Ha una vasta esperienza nella realizzazione di progetti ed indagini relative alla gestione dei vigneti, della difesa fitoiatrica e della valorizzazione dei vitigni autoctoni.

La ricerca di quest'anno condotta in collaborazione e presso la Fattoria Santa Vittoria ha avuto come scopo quello di verificare i differenti risultati enologici ottenuti da uve, dello stesso appezzamento, raccolte a differenti momenti di maturazione.

Con ciò si è cercato di dare un contributo pratico ai viticoltori ed ai tecnici, che alle volte si trovano nell'indecisione di quale sia il momento migliore per iniziare una vendemmia, considerando i riflessi che questa scelta avrà poi sulle caratteristiche dei vini.

A riguardo sono stati testati 2 cloni diversi di Sangiovese (VCR4 e VCR5), Foglia tonda e Cabernet Sauvignon raccolti a una settimana di distanza.

Seguono dati analitici delle Uve e dei vini.

Sangiovese VCR4

Analisi tecnologica e fenolica uve e vino:

Uva

Data	°Brix	Acidità Titolabile g/l	pH	Antociani pH1 mg/l	Antociani pH3,2 mg/l	Estraibilità (%)	Ricchezza fenolica	Tannini dei vinaccioli (%)
29/9/10	22,4	7,75	3,12	1538,3	694,8	54,84	43,10	35,52

Vino prima raccolta 30/09/10

Data	Acidità Titolabile g/l	pH	Acidità Volatile g/l	Acido tartarico	Acido Malico	%V Alc.	Zucc.Res. g/l	Ac. Succ.	Ac. Citrico
15/12/10	5,66	3,66	0,42	2,28	00,00	14,69	1,95	1,15	00,00

Vino seconda raccolta 05/10/10

Data	Acidità Titolabile g/l	pH	Acidità Volatile g/l	Acido tartarico	Acido Malico	%V Alc.	Zucc.Res. g/l	Ac. Succ.	Ac. Citrico
15/12/10	6,19	3,43	0,42	2,62	1,05	15,2	1,93	1,07	0,05

Caratteristiche Vigneto:

Vigneto: 260x90 anno 2001

Esposizione: est

Orientamento: est/ovest

Portinnesto: 1103 P

Forma di allevamento: cordone speronato

Carica Gemme/Pianta: 8/10

Tecniche di potatura verde: scacchiatura, defogliazione lato est, cimatura post allegagion

Tecnica di vendemmia: manuale

Tecniche di vinificazione:

Diraspatura

Macerazione per 9 gg aggiunti 8 gr/Hl di metabisolfito

Inoculazione lieviti EZ Farm

Inoculo batteri lattici

Sangiovese VCR5

Analisi tecnologica e fenolica uve e vino:

Uva

Data	°Brix	Acidità Titolabile g/l	pH	Antociani pH1 mg/l	Antociani pH3,2 mg/l	Estraibilità (%)	Ricchezza fenolica	Tannini dei vinaccioli (%)
29/9/10	24,5	7,33	3,22	1589	649,25	59,14	42,9	39,46

Vino prima raccolta 30/09/10

Data	Acidità Titolabile g/l	pH	Acidità Volatile g/l	Acido tartarico	Acido Malico	%V Alc.	Zucc.Res. g/l	Ac. Succ.	Ac. Citrico
15/12/10	7,2	3,47	0,2	2,49	1,07	15,62	2,25	1,21	0,32

Vino seconda raccolta 05/10/10

Data	Acidità Titolabile g/l	pH	Acidità Volatile g/l	Acido tartarico	Acido Malico	%V Alc.	Zucc.Res. g/l	Ac. Succ.	Ac. Citrico
15/12/10	6,19	3,44	0,31	2,65	1,00	15,34	2,33	1,24	0,12

Caratteristiche Vigneto:

Vigneto: 260x90 anno 2001

Esposizione: est

Orientamento: est/ovest

Portinnesto: 1103 P

Forma di allevamento: cordone speronato

Carica Gemme/Pianta: 8/10

Tecniche di potatura verde: scacchiatura, defogliazione lato est, cimatura post allegazione

Tecnica di vendemmia: manuale

Tecniche di vinificazione:

Diraspatura

Macerazione per 9 gg aggiunti 8 gr/Hl di metabisolfito

Inoculazione lieviti EZ Farm

Inoculo batteri lattici

Cabernet Sauvignon

Analisi tecnologica e fenolica uve e vino:

Uva

Data	°Brix	Acidità Titolabile g/l	pH	Antociani pH1 mg/l	Antociani pH3,2 mg/l	Estraibilità (%)	Ricchezza fenolica	Tannini dei vinaccioli (%)
29/9/10	24,6	5,93	3,34	2212	69,54	59,14	46,5	42,04

Vino prima raccolta 30/09/10

Data	Acidità Titolabile g/l	pH	Acidità Volatile g/l	Acido tartarico	Acido Malico	%V Alc.	Zucc.Res. g/l	Ac. Succ.	Ac. Citrico
15/12/10	7,2	3,78	5,06	2,12	00,00	14,38	2,17	1,28	0,05

Vino seconda raccolta 05/10/10

Data	Acidità Titolabile g/l	pH	Acidità Volatile g/l	Acido tartarico	Acido Malico	%V Alc.	Zucc.Res. g/l	Ac. Succ.	Ac. Citrico
15/12/10	6,11	3,54	0,27	2,57	0,5	14,43	2,07	1,22	0,05

Caratteristiche Vigneto:

Vigneto: 260x90 anno 1997

Esposizione: sud

Orientamento: sud/ovest

Portinnesto: 1103 P

Forma di allevamento: cordone speronato

Carica Gemme/Pianta: 8/10

Tecniche di potatura verde: scacchiatura, defogliazione lato est, cimatura post allegazione

Tecnica di vendemmia: manuale

Tecniche di vinificazione:

Diraspatura

Macerazione per 9 gg aggiunti 8 gr/Hl di metabisolfito

Inoculazione lieviti EZ Farm

Inoculo batteri lattici

Foglia Tonda

Analisi tecnologica e fenolica uve e vino:

Uva Foglia Tonda S. Vittoria

Data	°Brix	Acidità Titolabile g/l	pH	Antociani pH1 mg/l	Antociani pH3,2 mg/l	Estraibilità (%)	Ricchezza fenolica	Tannini dei vinaccioli (%)
29/9/10	22	6,35	3,09	1505	572,25	61,97	32,2	28,91

Vino Foglia Tonda S. Vittoria - Arezzo

Data	Acidità Titolabile g/l	pH	Acidità Volatile g/l	Acido tartarico	Acido Malico	%V Alc.	Zucc.Res. g/l	Ac. Succ.	Ac. Citrico
15/12/10	6,04	3,55	0,22	2,7	00,90	14,43	1,9	1,09	0,09

Vino Foglia Tonda Poggio Gagliardo - Montescudaio

Data	Acidità Titolabile g/l	pH	Acidità Volatile g/l	Acido tartarico	Acido Malico	%V Alc.	Zucc.Res. g/l	Ac. Succ.	Ac. Citrico
15/12/10	4,27	4,15	0,34	1,96	0,0	13,65	1,8	0,431,22	0,00

Caratteristiche Vigneto S. Vittoria:

Vigneto: 260x90 anno 1997

Esposizione: sud

Orientamento: nord/sud

Portinnesto: SO4

Forma di allevamento: cordone speronato

Carica Gemme/Pianta: 12/14

Tecniche di potatura verde: scacchiatura, defogliazione lato est, cimatura post allegazione

Tecnica di vendemmia: manuale

Tecniche di vinificazione:

Diraspatura

Macerazione per 9 gg aggiunti 8 gr/Hl di metabisolfito

Inoculazione lieviti EZ Farm

Inoculo batteri lattici