



# GO IN VITENNET

  
CANTINA BACCO  
NETTUNO



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DELLA  
TUSCIA



 **crea**  
Consiglio per la ricerca in agricoltura  
e l'analisi dell'economia agraria



# Alcune esperienze sull'appassimento controllato

## Studi collaborativi tra CREA-VE e DIBAF

Nettuno 3 ottobre 2020

Stefano Favale – Ricercatore - CREA Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia Laboratorio di Velletri

# Come conservare la componente aromatica delle uve durante l'appassimento

Vitigno: Cesanese d'Affile



Tunnel di appassimento:

- temperatura 10°C
- umidità 45%
- velocità aria 1,2 m/s



# Come conservare la componente aromatica delle uve durante l'appassimento

Vitigno: Cesanese d'Affile

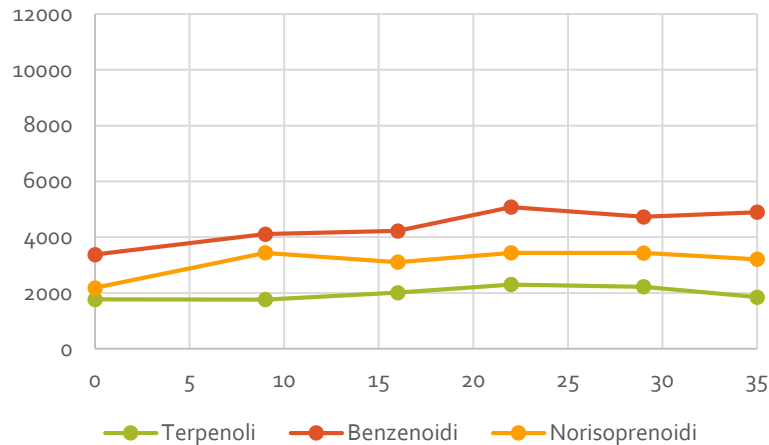


Giorni		9	16	22	29	35
Calo peso %		11%	18%	23%	30%	38%
Zuccheri g/L	232	244	290	313	356	396

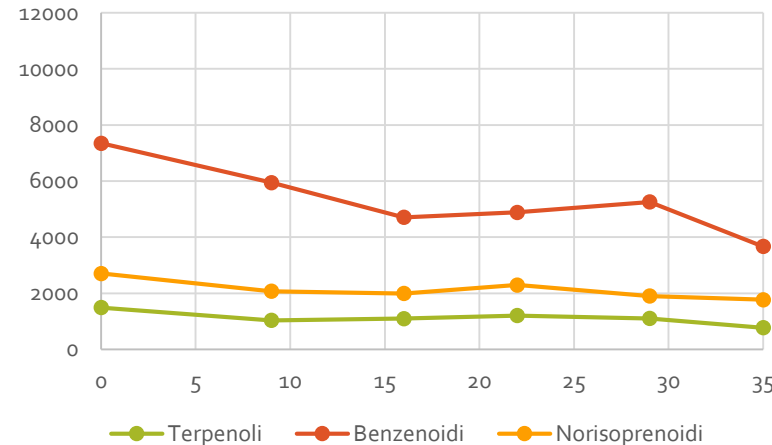
# Come conservare la componente aromatica delle uve durante l'appassimento

## Vitigno: Cesanese d'Affile

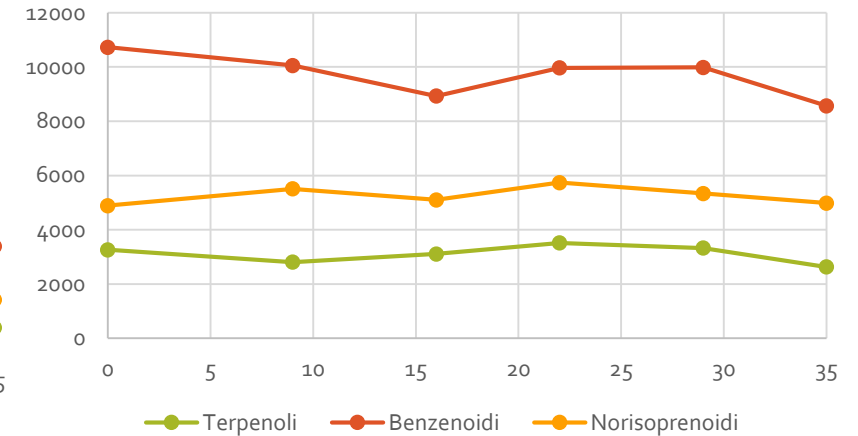
Classi di aromi nelle bucce  $\mu\text{g}/\text{kg}$  di peso secco



Classi di aromi nelle polpe  $\mu\text{g}/\text{kg}$  di peso secco



Classi di aromi nell'acino  $\mu\text{g}/\text{kg}$  di peso secco



Con la tecnica di appassimento adottata si mantiene la dotazione aromatica delle uve

Nero Buono: una cultivar autoctona laziale per la produzione di vini secchi di grande struttura grazie all'impiego dell'appassimento controllato delle uve e accurata vinificazione

Vitigno: Nero Buono



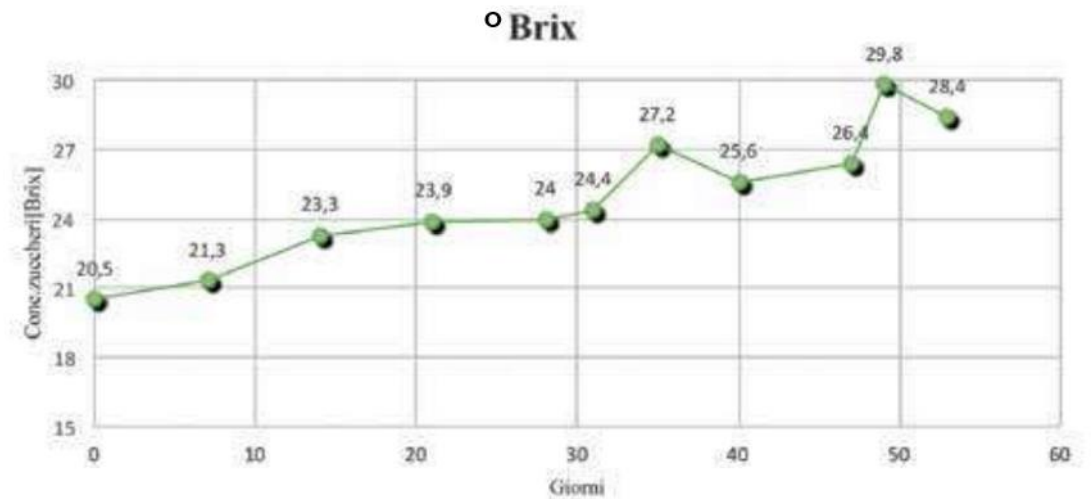
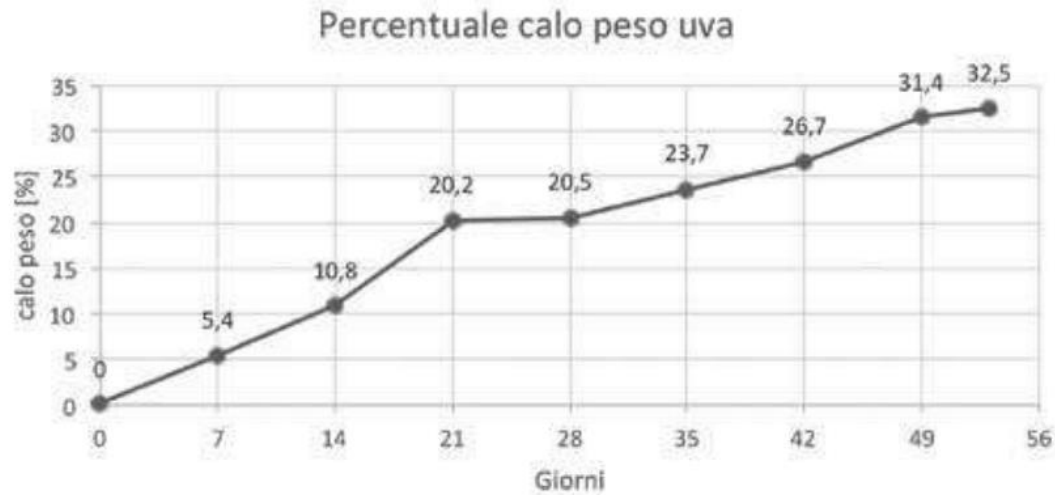
Tunnel di appassimento:

- temperatura 10°C
- umidità 60%
- velocità aria 1,2 m/s

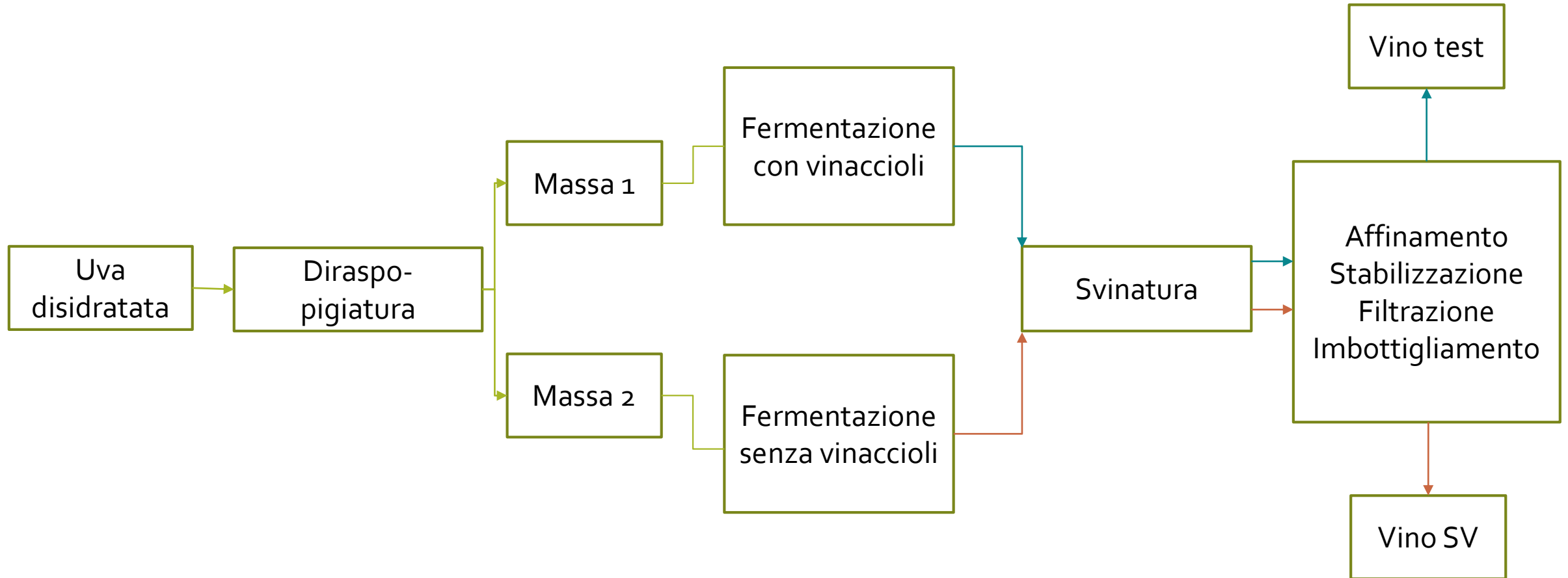


Nero Buono: una cultivar autoctona laziale per la produzione di vini secchi di grande struttura grazie all'impiego dell'appassimento controllato delle uve e accurata vinificazione

## Vitigno: Nero Buono



## Nero Buono: una cultivar autoctona laziale per la produzione di vini secchi di grande struttura grazie all'impiego dell'appassimento controllato delle uve e accurata vinificazione





Nero Buono: una cultivar autoctona laziale per la produzione di vini secchi di grande struttura grazie all'impiego dell'appassimento controllato delle uve e accurata vinificazione

	Vino test	Vino SV
Alcol (% vol.)	16,92	16,74
Estratto totale (g/L)	41,4	40,6
Zuccheri riduttori (g/L)	3,8	3,0
pH	4,10	4,05
Acidità totale (g/L)	4,56	4,65
Acidità volatile (g/L)	0,54	0,56
Glicerina (g/L)	11,49	12,5
Polifenoli totali (mg/L di (+)-catechina)	2889	2816
Antociani totali (mg/L)	414	403

Vini strutturati

- pronto consumo

- invecchiamento

## Appassimento controllato delle uve e lunga macerazione per la produzione di vini bianchi secchi

Vitigno: Fiano



Tunnel di appassimento:

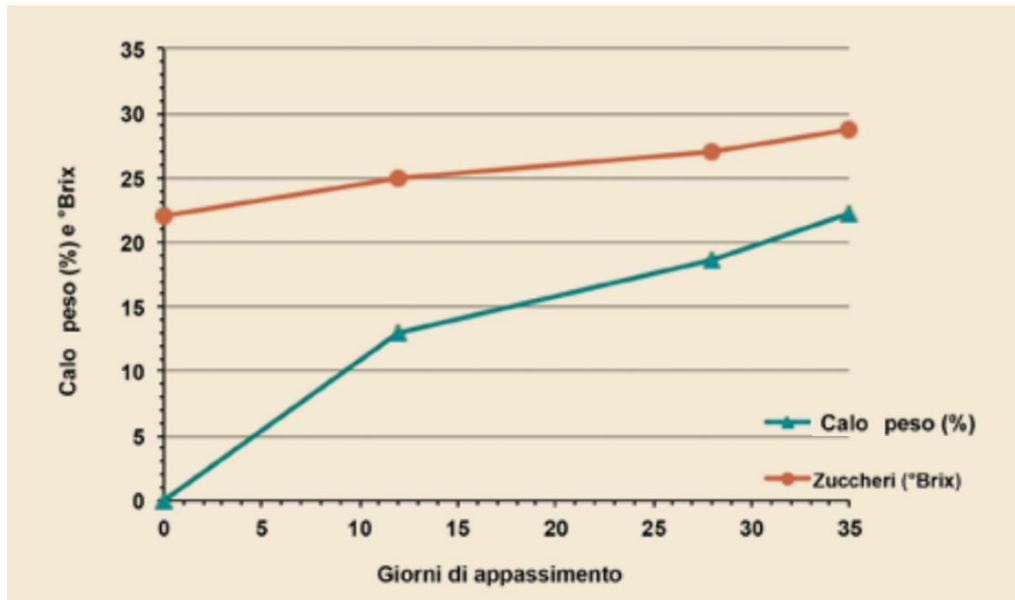
- temperatura 10°C
- umidità 60%
- velocità aria 1,5 m/s



# Appassimento controllato delle uve e lunga macerazione per la produzione di vini bianchi secchi

Vitigno: Fiano

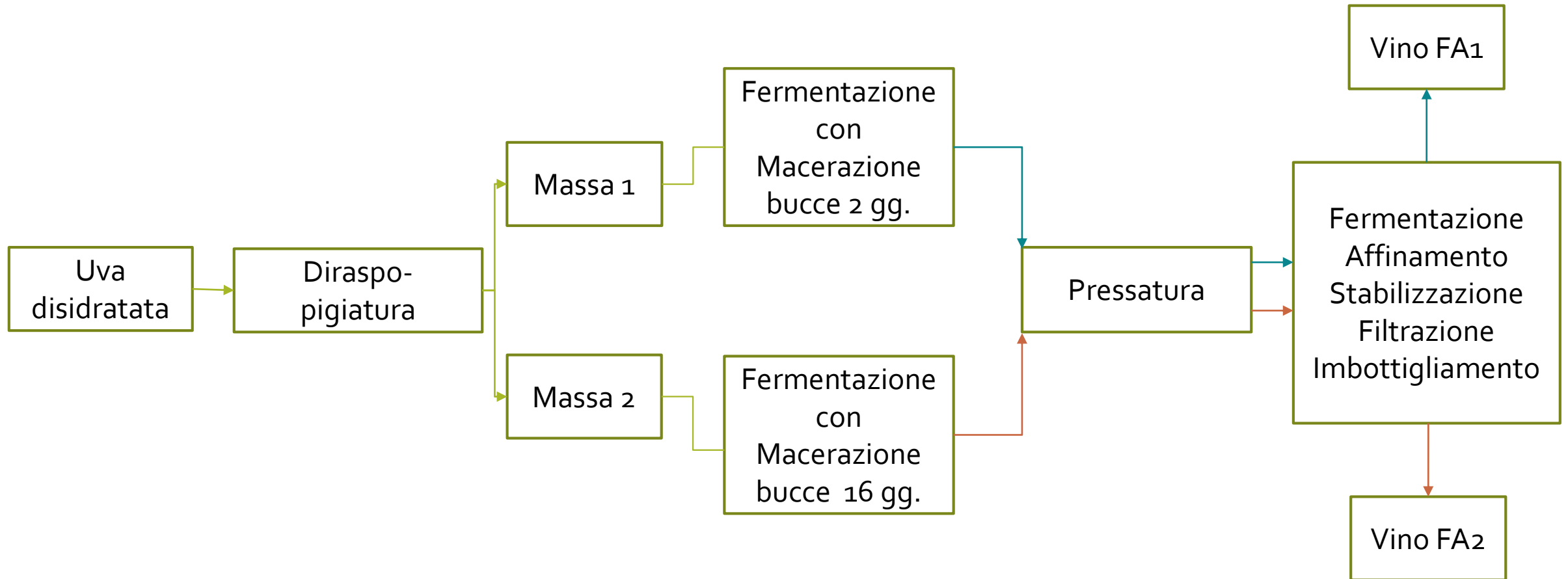
Andamento del processo di disidratazione



Zuccheri: 28,8 °Brix

Calo peso: 22 %

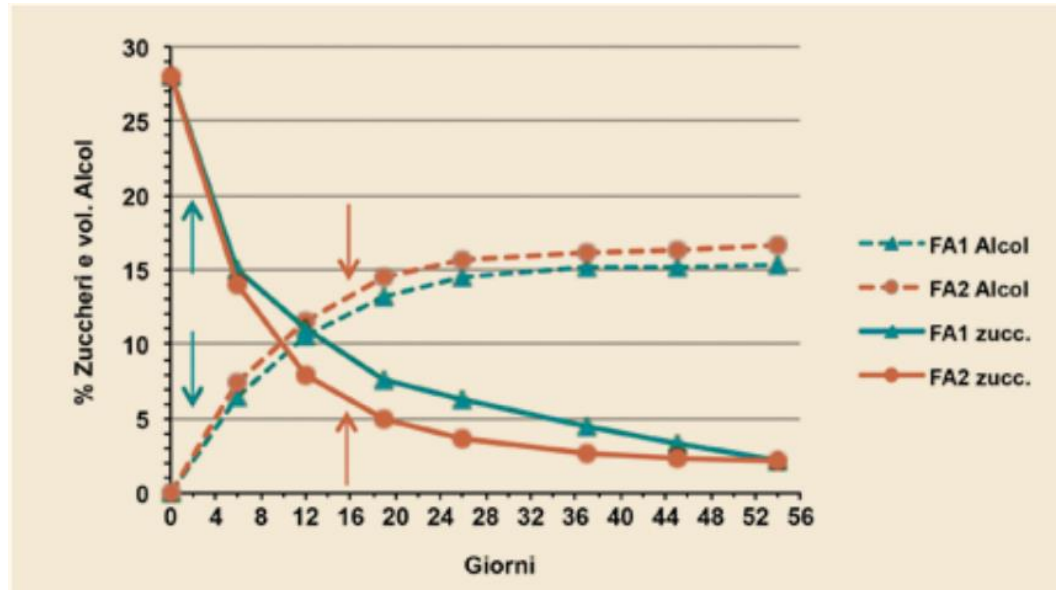
## Appassimento controllato delle uve e lunga macerazione per la produzione di vini bianchi secchi



# Appassimento controllato delle uve e lunga macerazione per la produzione di vini bianchi secchi

## Vitigno: Fiano

### Cinetica di fermentazione



Vini di buona struttura

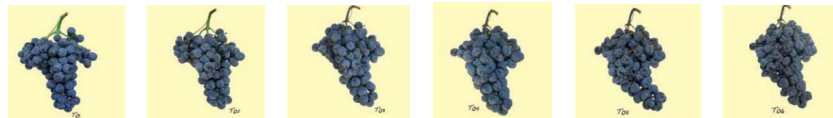


Preferito quello a lunga macerazione

La tecnica dell'appassimento controllato può:



- contribuire a far raggiungere specifici obiettivi enologici;



- essere, per alcune aziende, un'innovazione di processo per un prodotto di nicchia da affiancare alla propria gamma di prodotti.



# Grazie per l'attenzione

[stefano.favale@crea.gov.it](mailto:stefano.favale@crea.gov.it)