

# INCREASE BARBERA - Controllo Maturazione 2010

Primo prelievo uve 15-16 settembre

INDICI DI MATURITA' TECNOLOGICA E FENOLICA DELLE UVE\*

Cod	Prov	Comune vigneto	Località vigneto	Tipologia vigneto	Peso medio acino** (g)	Alcool pot %	°Brix	Acidità totale (come ac. tart.) g/L	pH	Potenziale in antociani A1 (mg/L)	Potenziale in antociani estraibili A3,2 (mg/L)	Estraibilità antociani %EA	D.O. 280	Contributo dei tannini dei vinaccioli
														%Mp
IB10-14	AT	Nizza	Cna Croce	Alta gamma	2,16	15,2	26,5	10,4	3,08	1593	660	59	117	77
IB10-12	AL	Cassine	S Andrea	Cuore di gamma	2,58	14,8	25,8	13,4	2,86	1308	547	58	103	79
IB10-37	AL	Villaromagnano	Cna Battignanina	Cuore di gamma	2,36	14,1	24,9	12,0	3,06	1281	603	53	101	76
IB10-33	AL	Ricaldone	Bricco	Alta gamma	2,09	13,9	24,4	12,3	2,83	923	341	63	79	83
IB10-46	CN	Monticello	Furie	Cuore di gamma	/	13,7	24,3	9,5	3,01	1180	532	55	100	79
IB10-15	AT	Mombaruzzo	Cna Rastello	Standard	2,60	13,2	23,5	10,4	2,95	936	430	54	92	81
IB10-21	AL	Ricaldone	Guasasco	Cuore di gamma	2,57	13,2	23,5	14,1	2,76	1182	551	53	79	72
IB10-36	AL	Rivalta	Loc Presa	Standard	2,30	13,1	23,3	12,2	2,97	1006	526	48	85	75
IB10-08	AT	Agliano	Camporotondo	Alta gamma	2,47	12,9	23,1	12,5	2,87	909	430	53	72	76
IB10-35	AL	Orsara Bormida	Reg Piano	Standard	2,55	12,5	22,4	13,0	2,84	1203	631	48	96	74
IB10-11	AL	Cassine	Donne dei Boschi	Standard	2,77	12,3	22,1	11,5	2,95	616	301	51	86	86
IB10-13	AL	Gamalero	Campo sportivo	Standard	2,41	12,0	21,7	12,2	2,87	792	357	55	80	82
IB10-02	AT	Agliano	Goretta	Cuore di gamma	2,58	11,7	21,3	12,9	2,84	960	395	59	73	78
IB10-17	AT	Nizza	Str Baglio Fontanile	Standard	2,65	11,3	20,6	13,9	2,74	614	231	62	73	87
IB10-18	AT	Nizza	Str Mantilera	Cuore di gamma	2,45	11,2	20,5	12,8	2,80	642	260	59	65	84
IB10-38	AL	Montegioco	Loc Palazzo	Cuore di gamma	2,34	10,8	19,9	14,1	2,84	826	213	74	69	88

## LEGENDA

A1 : Potenziale totale in antociani a pH 1

A 3,2 : Potenziale in antociani estraibili (pH3,2)

% EA : Parametro collegato con l'estraibilità degli antociani

DO 280 : Assorbanza a 280 nm (polifenoli totali)

% Mp : contributo % dei tannini dei vinaccioli

\* Glories 1990; modificato.

\*\* Il peso medio è stato calcolato su 50 acini

Alta gamma : produzioni inferiori a 8,0 T/ha

Cuore di gamma : produzioni comprese tra 8,0 e 10,0 T/ha

Standard : produzioni superiori a 10,0 T/ha

Progetto Vignaioli Piemontesi

Responsabile viticolo: Daniele EBERLE - agronomo

Responsabile enologico: Fabrizio TORCHIO - enologo - DIVARPA Università di Torino