

In tabella 1 sono riportati i dati analitici delle uve in data 20 Agosto.

Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene DOCG
 Andamento della maturazione del Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene
Dati rilevati nei vigneti test il 20 agosto 2018

Campione	Località	Babo	Zuccheri %p/V	Alcool Prob.%p/V	pH	Acidità totale (g/l)	Tartarico (g/l)	Malico (g/l)	APA
1	Susegana	11,40	11,67	6,93	3,10	9,60	6,56	5,30	152,00
2	Refrontolo	14,40	15,51	9,21	3,12	8,30	6,79	4,43	95,00
3	S. Pietro di F.	13,75	14,72	8,74	3,15	7,90	6,90	3,56	112,00
4	Conegliano	14,65	15,84	9,40	3,19	6,70	6,32	2,95	147,00
5	Carpesica	14,55	15,71	9,33	3,21	6,40	6,13	2,72	85,00
6	Tarzo	14,85	16,18	9,61	3,23	6,90	6,37	3,39	107,00
7	Solignetto	12,35	12,83	7,62	3,16	7,80	7,26	3,36	154,00
8	S. Giacomo	12,05	12,50	7,45	3,15	9,00	7,28	4,41	120,00
9	Manzana	12,95	13,67	8,12	3,17	7,00	6,63	2,98	111,00
18	Rua di F.	14,25	15,33	9,11	3,09	7,70	6,63	3,43	103,00
19	Rolle	12,00	12,42	7,38	3,2	7,30	7,04	3,31	100,00
Media Zona A		13,38	14,22	8,45	3,16	7,69	6,72	3,62	115,09
10	Soligo	11,90	12,30	7,31	3,10	9,40	7,29	4,92	120,00
11	Col S. Mart.	11,75	12,07	7,16	3,11	9,30	6,59	5,06	109,00
12	Miane	11,10	11,29	6,70	3,00	11,70	6,93	7,03	155,00
13	Vidor	11,55	11,86	7,04	3,10	9,40	6,90	5,12	137,00
14	Guia	11,00	11,15	6,62	3,00	10,80	6,83	6,27	141,00
15	Saccol	11,30	11,56	6,86	3,16	9,50	6,86	5,44	205,00
16	S. Vito	9,65	9,47	5,62	2,98	11,90	7,82	6,32	150,00
17	S. Stefano	12,85	13,54	8,04	3,04	9,40	7,21	4,60	130,00
20	Cartizze	12,25	12,70	7,54	3,04	10,10	6,75	5,34	99,00
Media Zona B		11,48	11,77	6,99	3,06	10,17	7,02	5,57	138,44
Media generale		12,43	12,99	7,72	3,11	8,93	6,87	4,59	126,77

I dati della media generale evidenziano un avanzamento del Babo di quasi due gradi nel corso della scorsa settimana raggiungendo il valore medio generale di 12,43. Sempre relativamente al grado Babo spiccano i dati di alcune stazioni che hanno superato il valore di 14,5 (Carpesica, Conegliano, Tarzo) che hanno contribuito ad allargare la forbice tra la zona A (sud-est della denominazione) e la zona B (nord-ovest): +1,64 gradi Babo al 13/08, +1,9 gradi Babo al 20/08. Relativamente all'acidità totale, il dato medio della denominazione è stato pari a 8,93 g/l, corrispondente ad un calo settimanale di 2,26 g/l (11,19 g/l al 13/08 – 8,93 al 20/08), contro gli oltre 5 g/l di calo della settimana precedente (16,50 al 06/08 – 11,19 g/l al 13/08). Parallelamente all'acidità totale anche la dinamica di incremento del Ph ha subito nell'ultima settimana un rallentamento: + 0,11 (3,0 al 13/08 – 3,11 al 20/08) contro il + 0,16 della settimana precedente (2,84 al 06/08 – 3 al 13/08).

	06-ago			13-ago			20-ago		
	media zona A	media zona B	media gen.	media zona A	media zona B	media gen.	media zona A	media zona B	media gen.
babo	10,29	8,89	9,59	11,69	10,05	10,87	13,38	11,48	12,43
acidità totale	13,72	19,29	16,5	9,71	12,67	11,19	7,69	10,17	8,93
ph	2,91	2,77	2,84	3,06	2,95	3	3,16	3,06	3,11

Anche l'analisi sensoriale evidenzia un sostanziale incremento di maturità delle uve nel corso della scorsa settimana. Nel grafico 1 sono riportati a confronto i quadri organolettici del 13 agosto e 20 Agosto (moda dei valori delle 20 stazioni); appare evidente il netto progresso di quasi tutti i

parametri organolettici ad eccezione dell'astringenza ed acidità della buccia.

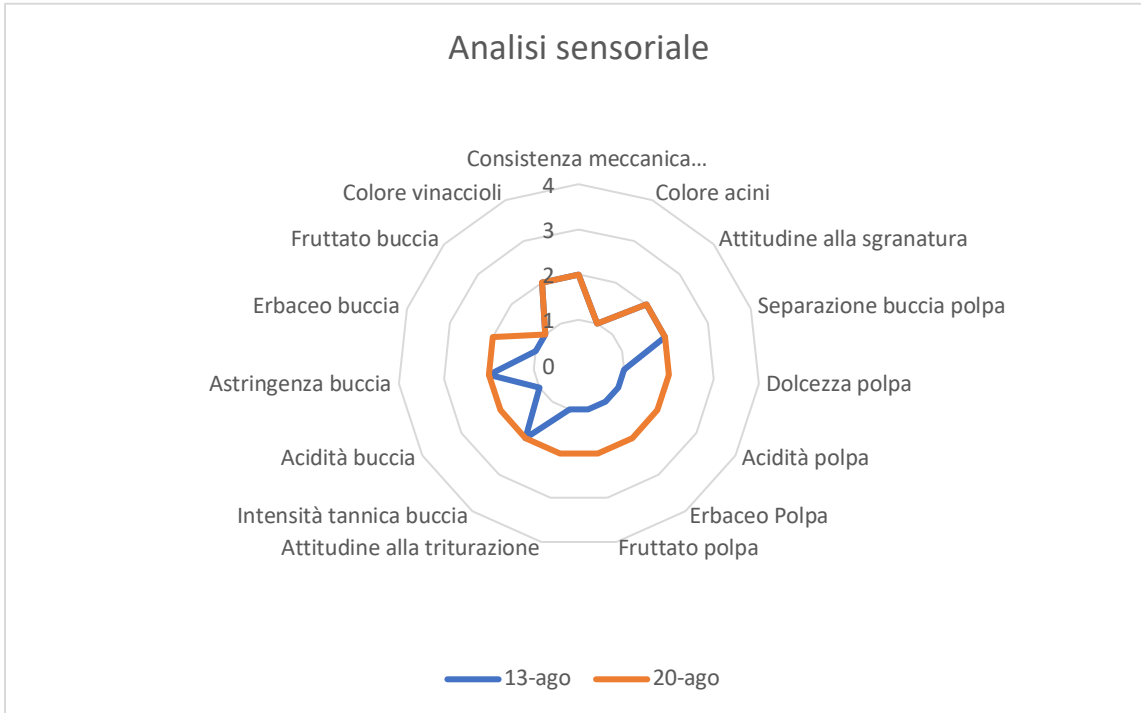


Grafico 1

Anche da un punto di vista sensoriale i dati mostrano una sostanziale differenza nel grado di maturità tra zona A (sud-est) e zona B (nord-ovest) della denominazione. Nel grafico 2 sono evidenziati i valori dei parametri organolettici (moda dei valori delle diverse stazioni) alla data del 20 Agosto: appare evidente come nell'area sud orientale le uve si differenziano per una maggiore dolcezza e minori note erbacee della polpa e consistenza meccanica, rispetto alla zona nord occidentale.

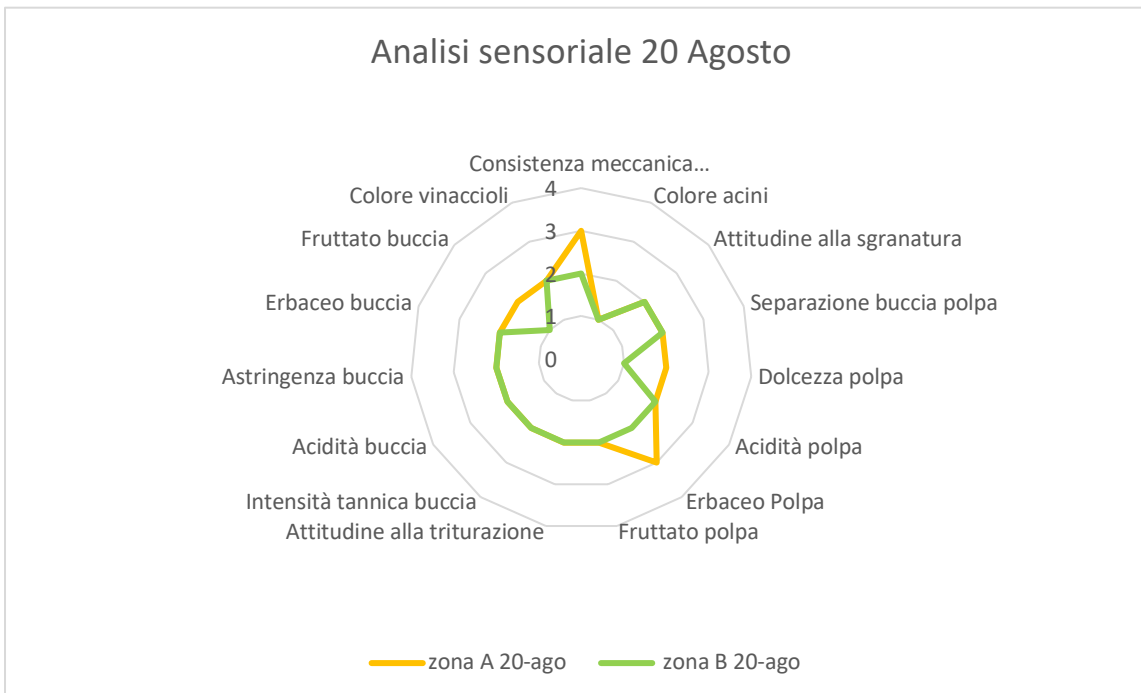


Grafico 2