



PROSECCO SUPERIORE  
DAL 1876

## CONSORZIO TUTELA CONEGLIANO VALDOBBIADENE

# 5° curva di maturazione del 03/09/2018

In tabella 1 sono riportati i dati analitici delle uve alla data del 3 Settembre.

Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene DOCG									
Andamento della maturazione del Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene									
Dati rilevati nei vigneti test il 03 Settembre 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	raccolta	raccolta	raccolta	raccolta	raccolta	raccolta	raccolta	raccolta
2	Refrontolo	16,80	18,58	11,04	3,31	6,10	6,54	2,81	75,00
3	S. Pietro di F.	15,10	16,43	9,76	3,44	4,40	6,00	1,81	97,00
4	Conegliano	raccolta	raccolta	raccolta	raccolta	raccolta	raccolta	raccolta	raccolta
5	Carpesica	16,20	17,91	10,64	3,47	4,40	5,83	1,86	59,00
6	Tarzo	15,80	17,39	10,33	3,44	5,00	6,15	2,35	164,00
7	Solighetto	13,85	14,90	8,85	3,33	6,00	6,50	2,54	111,00
8	S. Giacomo	14,30	15,50	9,21	3,26	5,90	5,93	2,55	65,00
9	Manzana	raccolta	raccolta	raccolta	raccolta	raccolta	raccolta	raccolta	raccolta
18	Rua di F.	16,20	17,96	10,67	3,31	5,20	6,07	1,91	74,00
19	Rolle	13,00	13,73	8,16	3,37	5,30	6,18	2,12	109,00
<b>Media Zona A</b>		<b>15,16</b>	<b>16,55</b>	<b>9,83</b>	<b>3,37</b>	<b>5,29</b>	<b>6,15</b>	<b>2,24</b>	<b>94,25</b>
10	Soligo	14,50	15,64	9,29	3,35	5,70	6,39	2,27	93,00
11	Col S. Mart.	13,85	14,84	8,81	3,32	5,90	6,37	2,68	88,00
12	Miane	12,90	13,61	8,08	3,21	7,90	6,45	4,33	130,00
13	Vidor	13,10	13,90	8,26	3,28	6,30	6,50	2,89	103,00
14	Guia	12,90	13,65	8,11	3,21	7,20	6,23	3,59	109,00
15	Saccol	12,75	13,40	7,96	3,31	6,20	6,26	3,26	159,00
16	S. Vito	11,10	11,31	6,72	3,17	8,10	6,78	4,19	146,00
17	S. Stefano	15,30	16,80	9,98	3,30	6,10	5,87	2,50	82,00
20	Cartizze	14,10	15,02	8,92	3,34	5,60	6,03	2,54	93,00
<b>Media Zona B</b>		<b>13,39</b>	<b>14,24</b>	<b>8,46</b>	<b>3,28</b>	<b>6,56</b>	<b>6,32</b>	<b>3,14</b>	<b>111,44</b>
<b>Media generale</b>		<b>14,27</b>	<b>15,40</b>	<b>9,14</b>	<b>3,32</b>	<b>5,92</b>	<b>6,24</b>	<b>2,69</b>	<b>102,85</b>

Tabella 1

I dati della media generale evidenziano un avanzamento del Babo di 0,69 gradi nel corso della scorsa settimana, raggiungendo il valore medio generale di 14,27. Appare evidente che l'incremento zuccherino delle uve ha avuto negli ultimi giorni un rallentamento, imputabile all'andamento meteo piovoso e con scarso soleggiamento (+1,15 Babo tra 20 e 28/08; + 0,69 Babo tra 28/08 e 03/09). La differenza tra zona est e zona ovest della denominazione si è mantenuta pressochè inalterata rispetto alla settimana precedente (Delta A-B: 28/08-1,84 Babo; 03/09-1,77 Babo). Le posizioni più favorite hanno comunque raggiunto buoni accumuli zuccherini (Refrontolo Babo 16,8) ed alcuni dei vigneti campione sono già stati raccolti.

Relativamente all'acidità totale, il dato medio della denominazione è stato pari a 5,92 g/l, corrispondente ad un calo settimanale di 0,97 g/l (5,92 g/l al 03/09 – 6,87 al 28/08),

contro gli oltre 2 g/l di calo della settimana precedente (6,87 al 28/08 – 8,93 g/l al 20/08). Parallelamente all'acidità totale anche la dinamica di incremento del Ph ha subito un rallentamento, tanto da mantenere la media della denominazione quasi inalterata: + 0,06 (3,32 al 03/09 – 3,26 al 28/08) contro il + 0,15 della settimana precedente (3,26 al 28/08 – 3,11 al 20/08).

	20-ago			28-ago			03-set		
	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	13,38	11,48	12,43	14,5	12,66	13,58	15,16	13,39	14,27
acidità totale	7,69	10,17	8,93	6,02	7,71	6,87	5,29	6,56	5,92
ph	3,16	3,06	3,11	3,29	3,23	3,26	3,37	3,28	3,32

Tabella 2

Contrariamente a quanto visto da un punto di vista tecnologico, organoletticamente le uve della denominazione hanno dimostrato un sensibile progresso della maturazione. Nel grafico 1 sono riportati a confronto i quadri organolettici del 3 Settembre e 28 Agosto (moda dei valori delle 20 stazioni); appare evidente il netto progresso, particolarmente dei parametri meccanici e della buccia.

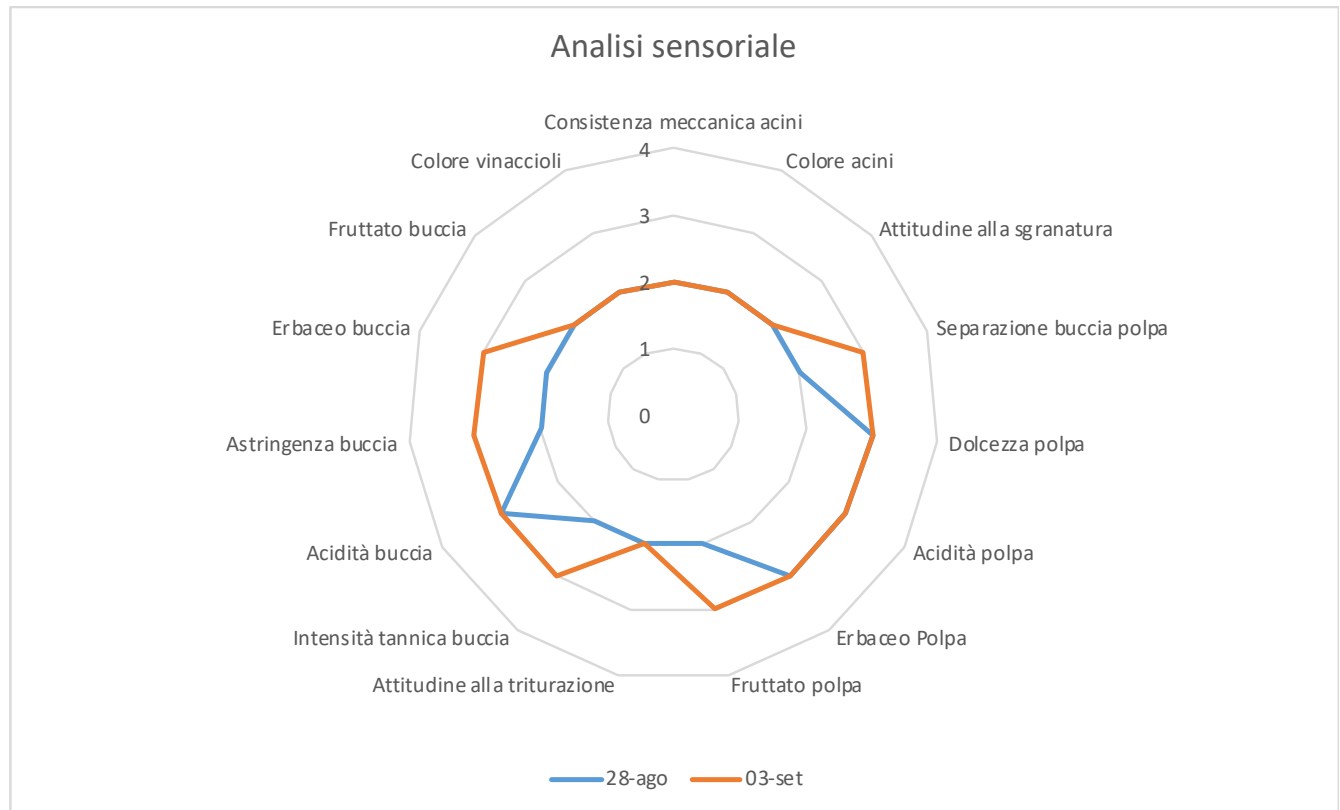


grafico 1

Nel grafico 2 sono evidenziati i valori dei parametri organolettici (moda dei valori delle diverse stazioni) alla data del 3 Settembre per le due macro-aree della denominazione (A= zona est e B=zona ovest). Appare evidente come nell'area sud orientale le uve si differenziano per una maggiore maturità raggiunta sia della polpa (acidità, fruttato) e della buccia (astringenza),rispetto alla zona nord occidentale.

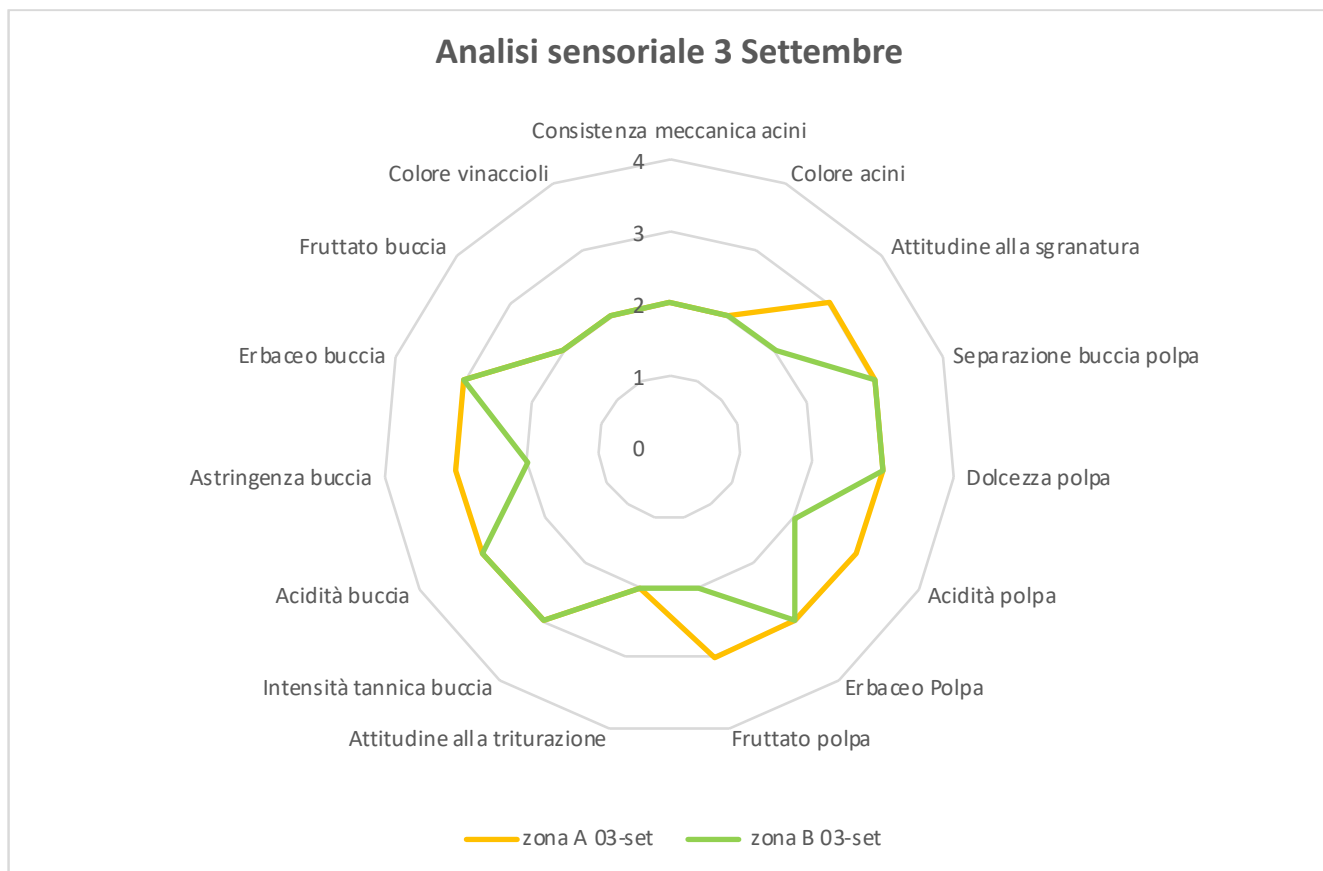


grafico 2