



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

CONSORZIO TUTELA CONEGLIANO VALDOBBIADENE

4° curva di maturazione del 10/09/2019

METEO

L'aumento della pressione previsto fino a venerdì mattina favorisce una crescente stabilità e una prevalenza degli spazi di sereno sulla nostra regione, salvo temporanei addensamenti in genere senza precipitazioni, con temperature in discreta ripresa; in seguito, la pressione e la situazione meteorologica saranno stabili.

(http://www.arpa.veneto.it/previsioni/it/html/meteo_veneto.php)

Si riporta di seguito una tabella riepilogativa riguardante i mm significativi di precipitazione caduti negli ultimi giorni, registrati dalle capannine meteo distribuite all'interno del territorio della Denominazione.

STAZIONE/DATA		06-set	07-set	08-set	09-set	mm tot
Valdobbiadene	mm	17,4	0	43,4	0	62
Santo Stefano	mm	20,2	0,2	40	0,2	61,8
Col San Martino	mm	23,8	0,2	40,2	0	65,4
Miane	mm	23,6	0,4	33,6	0	58,6
Cison Valmarino	mm	16,8	0,2	29,2	0	47,2
S.Pietro Feletto	mm	22	0,2	32,8	0,2	56
Conegliano	mm	15,2	0	22,2	0,2	37,8
Vittorio Veneto	mm	15,4	0,6	23	0	39,4
Solighetto	mm	18,8	1,2	27,4	0	48,2
Formeniga	mm	18	0,6	29,4	0	48,2
Colle Umberto	mm	14	0,2	15,6	0	30
Tarzo	mm	21,6	0,2	47,4	0,2	70,2
Vidor	mm	15,6	2,6	53	0	72,8
Susegana	mm	21,2	0,2	40	0	63,2
Colfosco	mm	18,8	0,2	32,6	0,2	55,6
Farra di Soligo	mm	22,8	0	34	0,2	57,4
Cerletti	mm	18,6	0	30,4	0	49,4

CURVA DI MATURAZIONE

Procede la maturazione della Glera. Dalla tabella sottostante, che riporta i risultati delle analisi effettuate sui campioni prelevati in data 10 settembre 2019, si può osservare una discreta progressione rispetto a quanto rilevato la scorsa settimana.

Il contenuto zuccherino ha subito un aumento medio del 1,25 % rispetto allo scorso campionamento. Considerando le singole zone ad est si può notare una percentuale di zucchero nel mosto di poco maggiore (+0.78%) rispetto alle località situate a ovest della Denominazione, che riportano valori medi rispettivamente pari a 16,36% e 15,58%

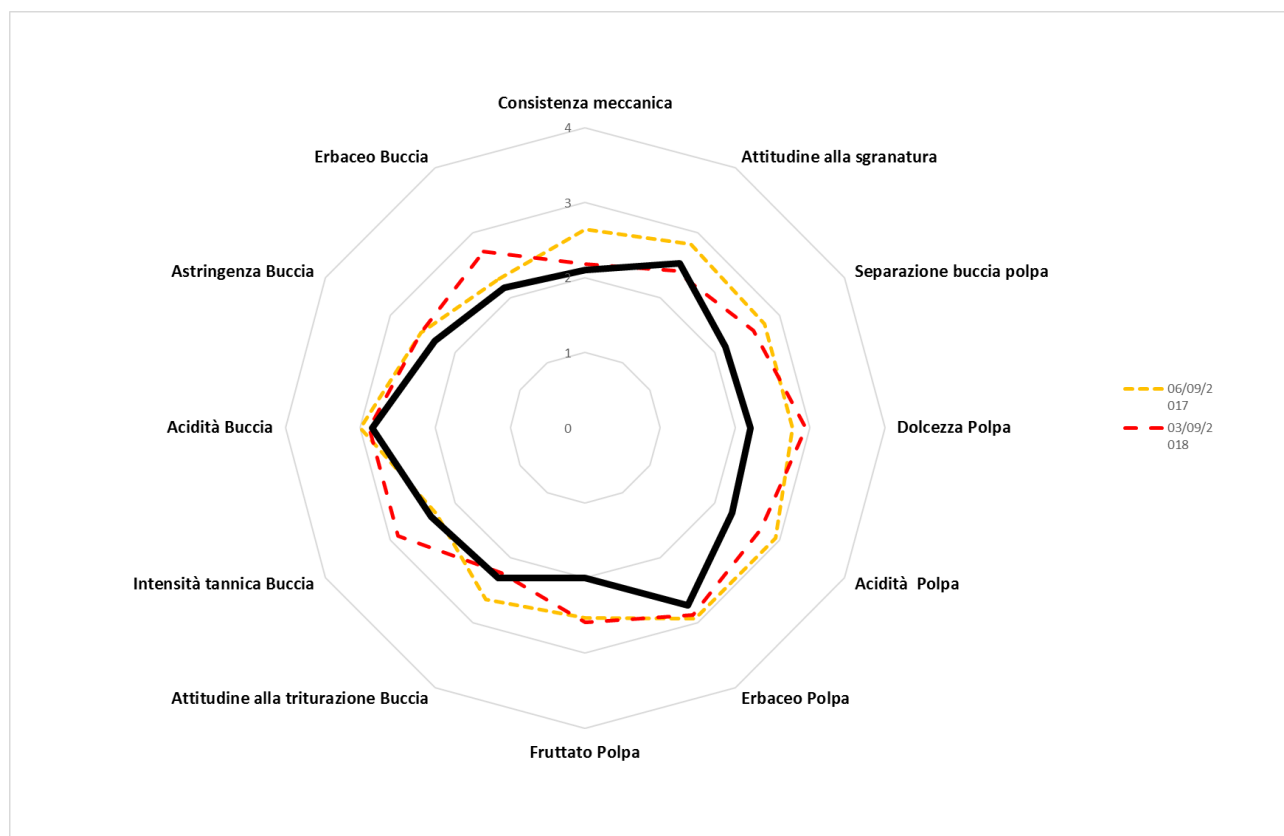
Possiamo affermare che il livello di acidità si sta stabilizzando; infatti i valori sono cambiati in maniera lieve rispetto al campionamento della scorsa settimana e il pH rimane costante su valori attorno al 3,00.

I composti azotati sono in netto calo rispetto alla volta precedente con un valore medio di 85,30.

In entrambi i settori si riscontra un anticipo nella maturazione su alcune località. In particolare nella zona est a Rua di Feletto e Carpesica i campioni hanno una gradazione Babo tra i 15° e i 16°. Nel Valdobbiadene, invece, alcune località come Cartizze e Santo Stefano si dimostrano più avanti, registrando dei valori comparabili con il Coneglianese (15° Babo circa).

Campione	Località	Babo	Zuccheri %p/V	Alcool Prob.%p/V	pH	Acidità totale (g/l)	Tartarico (g/l)	Malico (g/l)	APA
1	Susegana	14,25	15,41	9,14	3,13	7,80	7,20	3,46	75,00
2	Refrontolo	15,86	17,46	10,40	3,20	8,10	6,94	4,18	83,00
3	S. Pietro di F.	15,26	16,74	9,93	3,24	7,50	6,43	3,87	135,00
4	Conegliano	14,20	15,32	9,10	3,14	7,90	6,61	4,01	93,00
5	Carpesica	16,11	17,81	10,60	3,29	5,70	6,64	2,03	30,00
6	Tarzo	15,60	17,12	10,19	3,22	7,40	6,59	3,63	76,00
7	Solighetto	13,65	14,55	8,67	3,09	9,70	7,56	5,07	130,00
8	S. Giacomo	13,90	14,98	8,87	3,10	7,40	6,64	3,20	73,00
9	Manzana	15,26	16,66	9,93	3,21	6,20	6,44	2,46	39,00
18	Rua di F.	16,36	18,16	10,80	3,28	5,70	6,72	2,11	68,00
19	Rolle	14,50	15,75	9,33	3,35	7,00	6,09	3,81	81,00
Media Zona A		15,00	16,36	9,72	3,20	7,31	6,71	3,44	80,27
10	Soligo	13,40	14,31	8,48	3,30	7,90	7,23	4,19	117,00
11	Col S. Mart.	15,01	16,37	9,73	3,36	6,50	6,61	3,19	56,00
12	Miane	14,59	15,86	9,40	3,16	8,40	6,68	4,09	51,00
13	Vidor	13,82	14,84	8,80	3,30	7,10	6,36	3,84	85,00
14	Guia	14,42	15,61	9,27	3,08	9,70	7,13	5,07	74,00
15	Saccol	14,25	15,33	9,14	3,32	6,70	6,58	3,43	126,00
16	S. Vito	13,48	14,40	8,54	3,27	8,50	7,06	4,74	115,00
17	S. Stefano	15,26	16,70	9,93	3,30	7,10	6,71	3,56	102,00
20	Cartizze	15,35	16,81	10,00	3,27	6,40	6,58	3,22	87,00
Media Zona B		14,40	15,58	9,25	3,26	7,59	6,77	3,93	90,33
Media generale		14,72	16,01	9,51	3,23	7,45	6,74	3,68	85,30

ANALISI SENSORIALE DELLE UVE



L'analisi sensoriale compiuta in data 10 settembre ha messo in risalto un progresso di alcuni parametri rispetto all'assaggio della settimana scorsa. Da un punto di vista meccanico l'acino si mostra più tenero e con una migliore attitudine al distacco dal pedicello e alla separazione tra buccia e polpa. Parallelamente si è avuto anche un progresso delle sensazioni fruttate e della dolcezza della polpa. Il confronto con le annate 2017 e 2018, evidenzia però che non si è ancora raggiunta la maturità.