PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

CONSORZIO TUTELA CONEGLIANO VALDOBBIADENE

5° curva di maturazione del 07/09/2020

METEO

Sulla nostra regione prevale una circolazione leggermente anticiclonica con massimo barico tra martedì e mercoledì, che porta un cielo prevalentemente sereno con discreta escursione termica e ritorno a temperature un po' alte per la stagione; in seguito un lieve calo della pressione potrà favorire una moderata temporanea variabilità, con alcune precipitazioni più che altro sulle zone montane; a fine periodo sarà probabile un nuovo discreto aumento della stabilità, con nubi meno significative.

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

SITUAZIONE FITOSANITARIA

Nel corso dell'ultimo monitoraggio eseguito nei vigneti campione del comprensorio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, si è evidenziata sui grappoli la presenza di qualche focolaio di botrite, a seguito degli eventi piovosi significativi verificatesi nell'ultimo periodo.
In alcuni vigneti colpiti dagli eventi grandinigeni degli scorsi giorni si nota inoltre qualche sporadica presenza di marciume acido. Ad ora la situazione sanitaria delle uve può definirsi nel complesso buona.

CURVA DI MATURAZIONE

In data 7 settembre è stato eseguito il quinto campionamento per la curva di maturazione dell'annata viticola 2020; condividiamo di seguito i risultati analitici relativi ai consueti 20 campioni effettuati.
Dalla tabella riportata di seguito possiamo notare come alcune località (nello specifico, Solighetto, Guia e Santo Stefano) presentino ancora delle esigue quantità di zucchero, espresse in g/l, tali da rendere difficile la conversione in gradi Babo e, conseguentemente, in Alcool probabile.
In generale si evince come la zona ad est della Denominazione (areale del Coneglianese) si dimostri maggiormente matura, come da tradizione, rispetto all'areale del Valdobbiadenese.
Se andiamo a fare un confronto con i dati derivanti dal campionamento eseguito la scorsa

settimana, possiamo notare quanto segue:

- Zuccheri: c'è stato un aumento generale di 15.2 g/l, nello specifico + 16 g/l nella zona del Coneglianese e + 14.5 g/l nella zona del Valdobbiadenese;
- Acidità totale: c'è stata una diminuzione generale di 0.97 g/l, nello specifico – 0.83 g/l nella zona del Coneglianese e – 1.12 g/l nella zona del Valdobbiadenese. Possiamo quindi evidenziare come la degradazione dell'acidità totale sia stata più accentuata nell'areale ad ovest;
- Per quanto riguarda i due acidi organici principali, tartarico e malico, possiamo notare una degradazione più spinta nei confronti del secondo, come normalmente avviene con l'avvicinarsi della fine del processo maturativo;
- Il pH ha subito delle sensibili variazioni, in entrambe le zone.

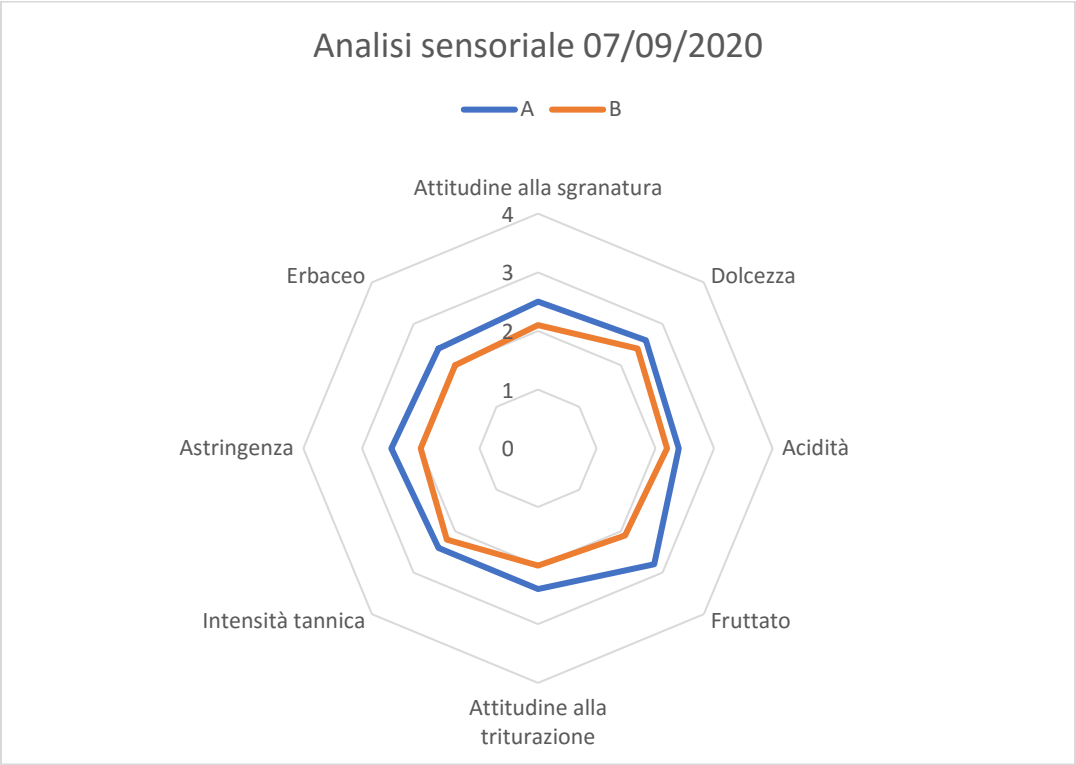
Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene DOCG

Andamento della maturazione del Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene

Dati rilevati nei vigneti test il 7 settembre 2020

Campione	Località	Babo	Zuccheri %p/V	Alcool Prob.%p/V	pH	Acidità totale (g/l)	Tartarico (g/l)	Malico (g/l)	APA
1	Susegana	15,43	16,95	10,06	3,25	6,60	6,10	3,18	67,00
2	Refrontolo	14,59	15,85	9,40	3,21	7,10	6,00	3,58	61,00
3	S. Pietro di F.	14,67	15,98	9,46	3,21	6,90	5,90	3,55	99,00
4	Conegliano	13,82	14,80	8,80	3,14	6,90	5,60	3,02	142,00
5	Carpesica	16,03	17,69	10,53	3,27	5,80	5,50	2,57	66,00
6	Tarzo	13,57	14,50	8,61	3,07	7,90	5,77	3,90	134,00
7	Solighetto		12,50		3,13	8,70	6,78	4,60	187,00
8	S. Giacomo	14,07	15,18	9,00	3,19	6,90	5,72	3,50	70,00
9	Manzana	16,36	18,17	10,80	3,30	5,60	5,50	2,42	54,00
18	Rua di F.	15,52	17,05	10,13	3,26	6,10	6,15	2,88	114,00
19	Rolle	13,74	14,71	8,74	3,32	5,40	5,91	2,61	116,00
Media Zona A		**14,78**	**16,28**	**9,55**	**3,27**	**6,00**	**5,82**	**2,85**	**88,50**
10	Soligo	14,92	16,23	9,67	3,24	6,30	6,29	2,93	119,00
11	Col S. Mart.	12,81	13,47	8,02	3,11	8,80	6,34	4,80	116,00
12	Miane	12,81	13,45	8,02	3,05	9,70	6,65	5,43	140,00
13	Vidor	12,97	13,69	8,15	3,19	7,30	6,27	3,78	113,00
14	Guia		12,51		3,01	10,00	6,16	5,65	85,00
15	Saccol	12,79	13,37	7,96	3,39	6,50	6,18	3,74	153,00
16	S. Vito	13,74	14,70	8,74	3,14	7,80	6,47	3,71	119,00
17	S. Stefano		13,11		3,14	7,90	7,06	3,53	155,00
20	Cartizze	12,89	13,59	8,08	3,13	8,40	6,65	4,51	134,00
Media Zona B		**13,28**	**13,79**	**8,38**	**3,16**	**8,08**	**6,45**	**4,23**	**126,00**
Media generale		**14,03**	**15,03**	**8,97**	**3,21**	**7,04**	**6,14**	**3,54**	**107,25**

ANALISI SENSORIALE DELLE UVE



In data 7 settembre è stata eseguita, tramite il consueto metodo alla cieca, l'analisi sensoriale delle uve. Se andiamo a mettere a confronto i due areali, il Valdobbiadenese e il Coneglianese, possiamo notare come la zona ad est sia sensibilmente più matura della zona ad ovest. Da un punto di vista meccanico l'acino si mostra più tenero e con una migliore attitudine al distacco dal pedicello, con una miglior attitudine alla sgranatura e si evidenzia una miglior sensazione al palato per quanto riguarda i parametri di dolcezza, acidità e fruttato della polpa.