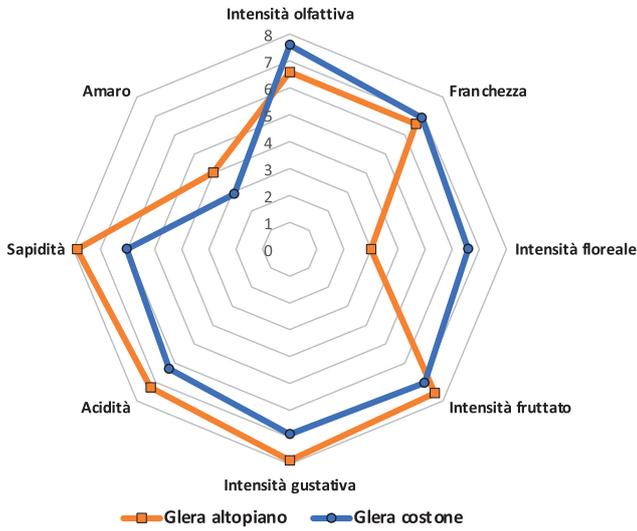
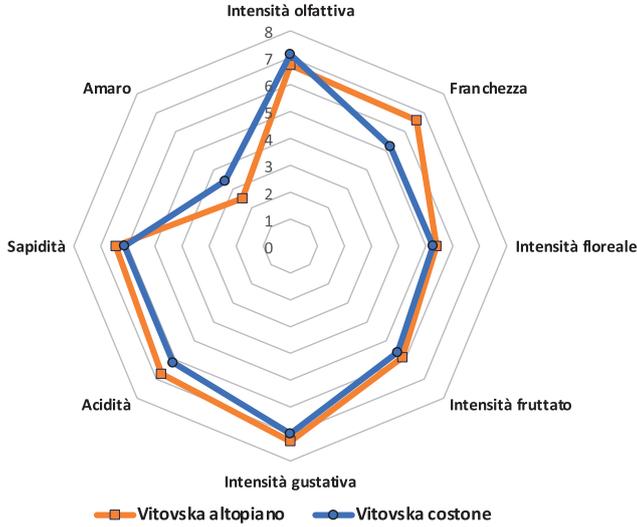


Analisi organolettica vino base Glera altopiano e costone



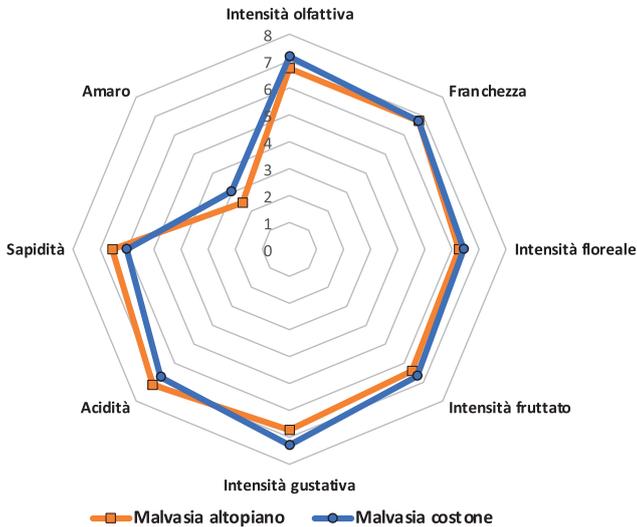
Note: la Glera, caratterizzata da sentori delicati quali i fiori bianchi, la mela e la pera, conferisce raffinatezza al blend

Analisi organolettica vino base Vitovska altopiano e costone



Note: la Vitovska da produzione poco aromatiche, ma presenta un'ottima struttura capace non solo di incrementare la complessità gustativa, ma, soprattutto, di aumentare la potenzialità di invecchiamento del blend.

Analisi organolettica vino base Malvasia altopiano e costone



Note: la Malvasia esalta le note gliceriche amplificando i caratteri fruttati e floreali con frutta esotica e sentori di taglio, permettendo di strutturare ulteriormente il blend.



PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO

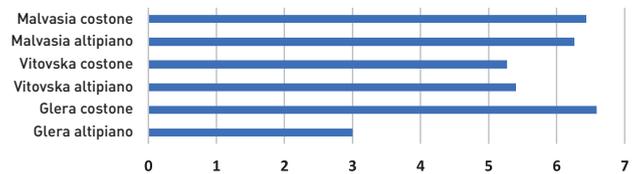
Provincia di Trieste Valorizzazione attraverso gli spumanti

Risultati della sperimentazione

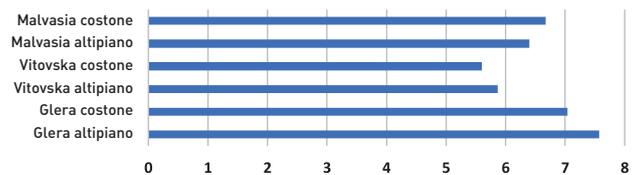
Varietà:	Territorio:	Metodi:
Glera Vitovska Malvasia	Costone Altopiano	Martinotti Classico

LINEE GUIDA PER LE BUONE PRATICHE DI CANTINA

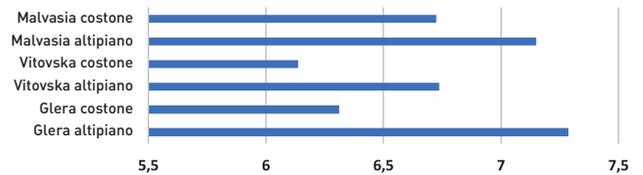
Intensità floreale



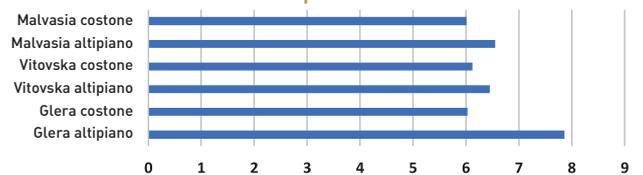
Intensità fruttato



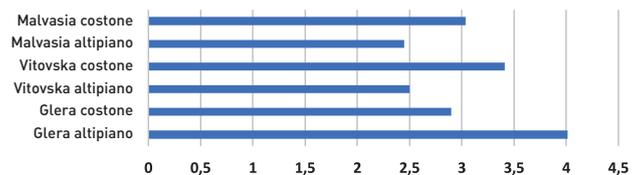
Acidità

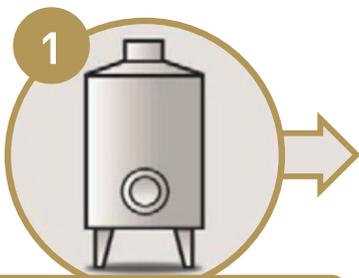


Sapidità



Amaro





1
Prima della vendemmia, è fondamentale l'igienizzazione e la **sanificazione*** di tutte le superfici in cantina, oltre che dei vasi vinari e delle attrezzature.

*Soda + acido peracetico su tubazioni, pompa, pressa ecc.



	Metodo Martinotti	Metodo Classico	Rifermentazione in bottiglia sui lieviti
Zuccheri	160-170 g/l 15° babo = 10,5 %vol	180-185 g/l 16,5° babo = 11 %vol	180-185 g/l 16,5° babo = 11 %vol
Acidità	5,5-7 g/l	6-8 g/l	5,5-7,0 g/l
pH	3,10-3,25	3,00-3,25	3,20-3,25



Travasatura e conservazione

- Analisi base spumante
- Utilizzo solfiti* e mantenimento a temp. controllata (10-12°C) per la corretta conservazione del prodotto
- Mantenimento in sospensione dei lieviti (batonnage)
- Travasatura solo in presenza di riduzione

4g/hl primo travasatura



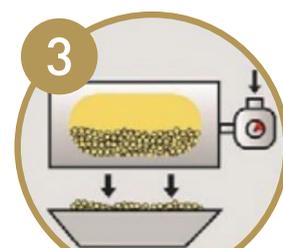
Fermentazione alcolica

- **Analisi mosto***
- Inoculo lievito**
- Nutrizione dei lieviti***
- Temperatura 15-20°C
- Monitoraggio per evitare blocchi fermentativi che potrebbero compromettere il profilo aromatico del prodotto

*APA, Catechine, Polifenoli totali ecc.

**Sperimentazione 2022 Lallemand DV10 10-20g/hl

***Attivante 20g/hl + Tiamina 0,3mg/l

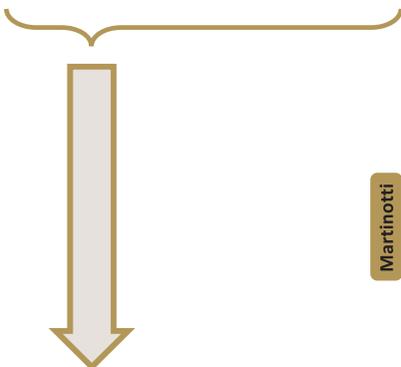


Pressatura

- Preferibile uva intera
- Pressione massima 0,8-1 bar per evitare di estrarre fenoli e potassio*
- Decantazione del mosto a freddo (10-13°C) con enzima**

*I fenoli conferiscono note amare e di ruvidezza al palato, mentre il potassio causa la precipitazione dell'acidità

**Enzima pectolitico q.b.



6^a

Martinotti

Base spumante caratteristiche

- Zuccheri 0
- Alcol 9,5-10,5%vol*
- SO₂ libera <12mg/l**

*Polifenoli 120-140mg/l (amaro)

**Potassio 500-900mg/l (riduce acidità)

**Acidità volatile 0,1-0,3g/l



7^a

Presatura di spuma in autoclave (Nota)

- Inoculo lievito*
- Zuccheri (saccarosio/MCR)**
- Permanenza in autoclave: min 30gg consigliato 60gg

*Sperimentazione 2022 Lallemand DV10 10g/hl

**Zuccheri 20g/l + residuo zuccherino desiderato



8^a

Conclusione

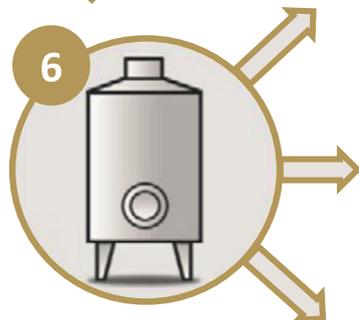
- Satabbilizzazione, filtrazione, correzione prodotto, imbottigliamento(*),(**)
- Residuo finale (brut-extra dry)
- Maturazione in bottiglia 30gg. Minimo

*Solfiti liberi: 25mg/l

**Solfiti totali 110mg/l

**Alcol 11,5%vol

**Pressione 5 atm



Preparazione della partita per la presa di spuma

6^b

Classico

Base spumante caratteristiche

- Zuccheri 0
- Alcol 10,5-11,0%vol
- SO₂ libera <12mg/l**

*Polifenoli <60mg/l (amaro)

**Potassio 800mg/l (riduce acidità)

**Acidità volatile 0,1-0,3g/l



7^b

Presatura di spuma in bottiglia (Nota)

- Inoculo lievito*
- Zuccheri (saccarosio/MCR)**
- Coadiuvante di sedimentazione***
- Permanenza minima: 12 mesi

*Sperimentazione 2022 Lallemand DV10 25g/hl

**Zuccheri 24g/l

***A base di bentonite q.b.



8^b

Conclusione

- Sboccatura e tappatura (*),(**)
- Residuo finale (brut-extra brut)
- Maturazione in bottiglia 30gg. Minimo

*Solfiti liberi: 0-12mg/l

**Solfiti totali: 50mg/l

**Alcol 12,5%vol

**Pressione 6 atm

6^c

R.B. sui lieviti

Base spumante caratteristiche (Note)

- Inoculo lievito*
- Alcol svolto 9,5-10%vol**
- Residuo zuccherino con 2° babo

*Sperimentazione 2022 Lallemand DV10 25g/hl

**Acidità volatile 0,1-0,3g/l



7^c

Presatura di spuma e conclusione

- Imbottigliamento*
- Minimo 90gg

*Pressione 4 atm

In alternativa base spumante + mosto

NB: calcolo della corretta aggiunta di zuccheri per la spumantizzazione

• (4 g/l → 1 atm)

• (16 g/l → 1 %vol)