



FATTORIA SANTA VITTORIA



Foiano della Chiana - Arezzo

“Il Sangiovese in Valdichiana”

PROVE DI MICROVINIFICAZIONE

FATTORIA SANTA VITTORIA

13 LUGLIO 2010

CRA

AGRICULTURAL RESEARCH
COUNCIL

Unità di Ricerca per la Viticoltura
Arezzo

Introduzione

In collaborazione con l'Unità di Ricerca per la Viticoltura di Arezzo e la Fattoria Santa Vittoria di Foiano della Chiana (AR) si sono condotte delle prove di Microvinificazione di uva da cloni di Sangiovese e Foglia Tonda.

L'Unità di Ricerca per la Viticoltura sviluppa attualmente attività di ricerca sulla valorizzazione delle varietà di vite, sulle tecniche di coltivazione e difesa, sulle relazioni tra caratteristiche dei suoli e qualità delle uve e del vino con particolare riferimento agli ambienti dell'Italia centrale.

Ha una vasta esperienza nella realizzazione di progetti ed indagini relative alla gestione dei vigneti, della difesa fitoiatrica e della valorizzazione dei vitigni autoctoni.

La finalità della ricerca è stata quella di verificare il comportamento di alcuni cloni di Sangiovese nell'ambiente delle colline della Valdichiana e le sue potenzialità enologiche che organolettiche.

Grazie alle caratteristiche di adattabilità e versatilità di questo vitigno si possono ottenere vini che sono l'espressione del territorio di coltivazione.

A riguardo sono stati testati sette cloni di Sangiovese coltivati nella Fattoria Santa Vittoria di Foiano della Chiana (AR) e per un clone (R24) si sono effettuate due vendemmie e due vinificazioni alla distanza di sette giorni.

Inoltre si è microvinificato uve ottenute da due cloni di Foglia Tonda, coltivati rispettivamente ad Arezzo e presso l'azienda Poggio Gagliardo in località Montescudaio (PI).

Sangiovese R24

Analisi Tecnologica e Fenolica Vino:

vino

Data	pH	Acidità Titolabile g/l	% Alcool	Intensità Colorante	Tonalità	Antociani mg/l	Polifenoli mg/l
11/11/09	3,72	4,40	13,06	7,04	0,62	234,5	1932,3

Caratteristiche Vigneto:

- *Vigneto: 260x90 anno1999*
- *Esposizione: sud*
- *Orientamento: nord/ sud*
- *Portinnesto: 1103 P*
- *Forma di Allevamento: Cordone Speronato*
- *Carica Gemme/Pianta: 8/10*
- *Tecniche di potatura verde: scacchiatura, defogliazione lato est, cimatura post allagazione*
- *Tecnica di vendemmia: manuale*

Tecniche di Vinificazione: vinificati Kg 80 di uva

- Diraspatura
- macerazione per 9 gg aggiunti 8 gr/Hl metabisolfito
- Inoculazione lieviti EZ Farm
- inoculo batteri Lattici
- Travaso 10/03/10
- imbottigliamento 2/07/10

Sangiovese R 24 (2° raccolta)

Analisi Tecnologica e Fenolica Uve e Vino:

uva

Data	°Brix	Acidità Titolabile g/l	pH	Antociani pH1 mg/l	Antociani pH3,2 mg/l	Estraibilità (%)	ricchezza fenolica	tannini dei vinaccioli (%)
01/10/09	25,7	4,30	3,60	1563	779	50,2	99,8	68,8

vino

Data	pH	Acidità Titolabile g/l	% Alcool	Intensità Colorante	Tonalità	Antociani mg/l	Polifenoli mg/l
11/11/09	4,00	3,93	15,39	8,46	0,61	302,0	2235,6

Caratteristiche Vigneto:

- *Vigneto: 260x90 anno1999*
- *Esposizione: sud*
- *Orientamento: nord/ sud*
- *Portinnesto: 1103 P*
- *Forma di Allevamento: Cordone Speronato*
- *Carica Gemme/Pianta: 8/10*
- *Tecniche di potatura verde: scacchiatura, defogliazione lato est, cimatura post allagazione*
- *Tecnica di vendemmia: manuale*

Tecniche di Vinificazione: Vinificazione Kg 80 di uva

- Diraspatura
- macerazione per 9 gg aggiunti 8 gr/Hl metabisolfito
- Inoculazione lieviti EZ Farm
- inoculo batteri Lattici
- Travaso 10/03/10
- imbottigliamento 2/07/10

Sangiovese F9

Analisi Tecnologica e Fenolica Uve e Vino:

uva

Data	°Brix	Acidità Titolabile g/l	pH	Antociani pH1 mg/l	Antociani pH3,2 mg/l	Estraibilità (%)	ricchezza a fenolica	tannini dei vinaccioli (%)
24/09/09	23,5	5,11	3,26	1237	635	48,7	75,8	66,5

vino

Data	pH	Acidità Titolabile g/l	% Alcool	Intensità Colorante	Tonalità	Antociani mg/l	Polifenoli mg/l
11/11/09	3,72	4,61	14,29	9,67	0,63	286,6	2157,6

Caratteristiche Vigneto:

- *Vigneto: 260x90 anno 1998*
- *Esposizione: sud*
- *Orientamento: nord/sud*
- *Portinnesto: 420 A*
- *Forma di Allevamento: cordone speronato*
- *Carica Gemme/Pianta: 8/10 gemme*
- *Tecniche di potatura verde: scacchiatura, defogliazione lato est , cimatura post allegazione*
- *Tecnica di vendemmia: manuale*

Tecniche di Vinificazione: Vinificati Kg 80 di uva raccolta il 24/09/09

- Diraspatura
- macerazione per 9 gg aggiunti 8 gr/Hl metabisolfito
- Inoculazione lieviti EZ Farm
- inoculo batteri Lattici
- Travaso 10/03/10
- imbottigliamento 2/07/10

Sangiovese VCR 4

Analisi Tecnologica e Fenolica Uve e Vino:

uva

Data	°Brix	Acidità Titolabile g/l	pH	Antociani pH1 mg/l	Antociani pH3,2 mg/l	Estraibilità (%)	ricchezza fenolica	tannini dei vinaccioli (%)
24/09/09	23,1	5,04	3,27	1337	642	52,0	72,5	64,6

vino

Data	pH	Acidità Titolabile g/l	% Alcool	Intensità Colorante	Tonalità	Antociani mg/l	Polifenoli mg/l
11/11/09	3,58	5,45	15,01	10,19	0,54	286,2	2460,9

ACIDO MALICO 0,70

Caratteristiche Vigneto:

- *Vigneto: 260x90 anno 2001*
- *Esposizione: est*
- *Orientamento: est/ovest*
- *Portinnesto: 1103 P*
- *Forma di Allevamento: cordone speronato*
- *Carica Gemme/Pianta: 8/10*
- *Tecniche di potatura verde: scacchiatura, defogliazione lato est , cimatura post allegazione*
- *Tecnica di vendemmia: manuale*

Tecniche di Vinificazione: Vinificati Kg 80di uva raccolta il 24/09/09

- Diraspatura
- macerazione per 9 gg aggiunti 8 gr/Hl metabisolfito
- Inoculazione lieviti EZ Farm
- inoculo batteri Lattici
- Travaso 10/03/10
- imbottigliamento 2/07/10

Sangiovese VCR 5

Analisi Tecnologica e Fenolica Uve e Vino:

uva

Data	°Brix	Acidità Titolabile g/l	pH	Antociani pH1 mg/l	Antociani pH3,2 mg/l	Estraibilità (%)	ricchezza fenolica	tannini dei vinaccioli (%)
24/09/09	24,1	5,05	3,22	1451	646	55,5	69,3	62,7

vino

Data	pH	Acidità Titolabile g/l	% Alcool	Intensità Colorante	Tonalità	Antociani mg/l	Polifenoli mg/l
11/11/09	3,49	5,85	15,11	11,26	0,51	301,6	2166,3

ACIDO MALICO 1,10

Caratteristiche Vigneto:

- *Vigneto: 260x90 anno 2001*
- *Esposizione: est*
- *Orientamento: est/ovest*
- *Portinnesto: 1103 P*
- *Forma di Allevamento: cordone speronato*
- *Carica Gemme/Pianta: 8/10*
- *Tecniche di potatura verde: scacchiatura, defogliazione lato est , cimatura post allegazione*
- *Tecnica di vendemmia: manuale*

Tecniche di Vinificazione: Vinificati Kg 80 di uva

- Diraspatura
- macerazione per 9 gg aggiunti 8 gr/Hl metabisolfito
- Inoculazione lieviti EZ Farm
- inoculo batteri Lattici
- Travaso 10/03/10
- imbottigliamento 2/07/10

Sangiovese VCR 6

Analisi Tecnologica e Fenolica Uve e Vino:

uva

Data	°Brix	Acidità Titolabile g/l	pH	Antociani pH1 mg/l	Antociani pH3,2 mg/l	Estraibilità (%)	ricchezza a fenolica	tannini dei vinaccioli (%)
24/09/09	22,1	5,77	3,14	1136	604	46,8	60,3	60,0

vino

Data	pH	Acidità Titolabile g/l	% Alcool	Intensità Colorante	Tonalità	Antociani mg/l	Polifenoli mg/l
11/11/09	3,57	4,80	13,13	8,37	0,53	236,1	1906,3

Caratteristiche Vigneto:

- *Vigneto: 260x90 anno 2001*
- *Esposizione: est*
- *Orientamento: est/ovest*
- *Portinnesto: 1103 P*
- *Forma di Allevamento: cordone speronato*
- *Carica Gemme/Pianta: 8/10*
- *Tecniche di potatura verde: scacchiatura, defogliazione lato est , cimatura post allegagione*
- *Tecnica di vendemmia: manuale*

Tecniche di Vinificazione: Vinificati Kg 80 di uva

- Diraspatura
- macerazione per 9 gg aggiunti 8 gr/Hl metabisolfito
- Inoculazione lieviti EZ Farm
- inoculo batteri Lattici
- Travaso 10/03/10
- imbottigliamento 2/07/10

Sangiovese VCR 19

Analisi Tecnologica e Fenolica Uve e Vino:

uva

Data	°Brix	Acidità Titolabile g/l	pH	Antociani pH1 mg/l	Antociani pH3,2 mg/l	Estraibilità (%)	ricchezza a fenolica	tannini dei vinaccioli (%)
24/09/09	23,4	5,30	3,31	1279	641	49,9	63,1	59,4

vino

Data	pH	Acidità Titolabile g/l	% Alcool	Intensità Colorante	Tonalità	Antociani mg/l	Polifenoli mg/l
11/11/09	3,82	3,97	14,29	7,94	0,58	261,5	2053,6

Caratteristiche Vigneto:

- *Vigneto: 260x90 anno 2001*
- *Esposizione: est*
- *Orientamento: est/ovest*
- *Portinnesto: 1103 P*
- *Forma di Allevamento: cordone speronato*
- *Carica Gemme/Pianta: 8/10*
- *Tecniche di potatura verde: scacchiatura, defogliazione lato est , cimatura post allegagione*
- *Tecnica di vendemmia: manuale*

Tecniche di Vinificazione: Vinificati Kg 80 di uva

- Diraspatura
- macerazione per 9 gg aggiunti 8 gr/Hl metabisolfito
- Inoculazione lieviti EZ Farm
- inoculo batteri Lattici
- Travaso 10/03/10
- imbottigliamento 2/07/10

Sangiovese VCR 23

Analisi Tecnologica e Fenolica Uve e Vino:

uva

Data	°Brix	Acidità Titolabile g/l	pH	Antociani pH1 mg/l	Antociani pH3,2 mg/l	Estraibilità (%)	ricchezza a fenolica	tannini dei vinaccioli (%)
24/09/09	23,5	5,89	3,13	1292	607	53,0	61,7	60,6

vino

Data	pH	Acidità Titolabile g/l	% Alcool	Intensità Colorante	Tonalità	Antociani mg/l	Polifenoli mg/l
11/11/09	3,46	5,70	14,25	10,72	0,50	300,4	2400,2

ACIDO MALICO 0,70

Caratteristiche Vitigno:

- *Vigneto: 260x90 anno 2001*
- *Esposizione: est*
- *Orientamento: est/ovest*
- *Portinnesto: 1103 P*
- *Forma di Allevamento: cordone speronato*
- *Carica Gemme/Pianta: 8/10*
- *Tecniche di potatura verde: scacchiatura, defogliazione lato est , cimatura post allegagione*
- *Tecnica di vendemmia: manuale*

Tecniche di Vinificazione: Vinificati Kg 80 di uva

- Diraspatura
- macerazione per 9 gg aggiunti 8 gr/Hl metabisolfito
- Inoculazione lieviti EZ Farm
- inoculo batteri Lattici
- Travaso 10/03/10
- imbottigliamento 2/07/10

Foglia Tonda CRA-VIC (vigneto Arezzo)

Analisi Tecnologica e Fenolica Uve e Vino:

uva

Data	°Brix	Acidità Titolabile g/l	pH	Antociani pH1 mg/l	Antociani pH3,2 mg/l	Estraibilità (%)	ricchezza fenolica	tannini dei vinaccioli (%)
24/09/09	23,7	5,19	3,23	2007	704	65,0	56,6	50,3

vino

Data	pH	Acidità Titolabile g/l	% Alcool	Intensità Colorante	Tonalità	Antociani mg/l	Polifenoli mg/l
11/11/09	3,72	4,20	15,06	11,91	0,46	394,5	2226,9

Caratteristiche Vigneto:

- *Vigneto: 260x120 anno 2000*
- *Esposizione: sud*
- *Orientamento: nord-sud*
- *Portinnesto: SO4*
- *Forma di Allevamento: cordone speronato*
- *Carica Gemme/Pianta: 12/14*
- *Tecniche di potatura verde: scacchiatura, defogliazione lato est, cimatura post allegazione.*
- *Tecnica di vendemmia: manuale*

Tecniche di Vinificazione: Vinificati Kg 80 di uva

- Diraspatura
- macerazione per 9 gg aggiunti 8 gr/Hl metabisolfito
- Inoculazione lieviti EZ Farm
- inoculo batteri Lattici
- Travaso 10/03/10
- imbottigliamento 2/07/10

Foglia Tonda Montescudaio

Analisi Tecnologica e Fenolica Uve e Vino:

uva

Data	°Brix	Acidità Titolabile g/l	pH	Antociani pH1 mg/l	Antociani pH3,2 mg/l	Estraibilità (%)	ricchezza a fenolica	tannini dei vinaccioli (%)
22/09/09	22,4	5,43	3,28	1601	670	58,1	56,7	52,7

vino

Data	pH	Acidità Titolabile g/l	% Alcool	Intensità Colorante	Tonalità	Antociani mg/l	Polifenoli mg/l
11/11/09	3,92	4,25	16,26	14,05	0,53	441,4	2625,5

Tecniche di Vinificazione: *Vinificati Kg 80 di uva*

- Vinificato il 24/09/09
- Diraspatura
- macerazione per 9 gg aggiunti 8 gr/Hl metabisolfito
- Inoculazione lieviti EZ Farm
- inoculo batteri Lattici
- Travaso 10/03/10
- imbottigliamento 2/07/10