

# LIFE VITISOM

Innovazione in viticoltura



LIFE15 ENV/IT/000392



**Valutazione degli impatti vegeto-produttivi, qualità dei mosti e del vino**

Paolo Mulotto, DISAA, università degli Studi di Milano



LIFE15 ENV/IT/000392

# Obiettivo



Valutare gli effetti dei diversi tipi di concimazione organica utilizzata in vigneto su:

- parametri vegeto-produttivi della pianta
- qualità del mosto e del vino



LIFE15 ENV/IT/000392

# Aree test

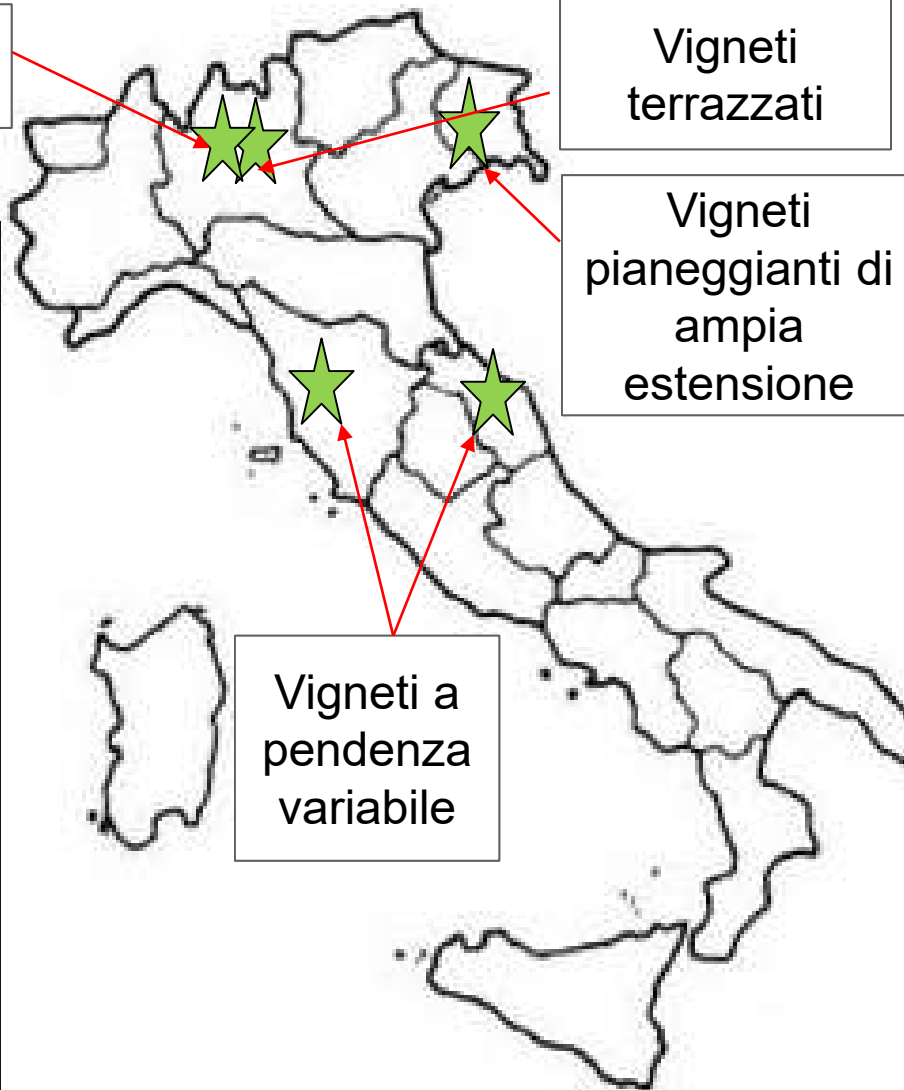


Vigneti pianeggianti 10000 p/ha

Vigneti terrazzati

Vigneti pianeggianti di ampia estensione

Vigneti a pendenza variabile



## Aziende vitivinicole partner

- Friuli e Veneto:
  - Bosco del Merlo
- Lombardia:
  - Castello Bonomi Tenute in Franciacorta Società Agricola a r.l.
  - Guido Berlucchi & C. S.p.A.
- Marche:
  - Azienda Agraria degli Azzoni Avogadro Carradori
- Toscana:
  - Premiata Fattoria di Castelvecchi in Chianti



LIFE15 ENV/IT/000392

# Piano sperimentale



**LETAME**

NON INCORPORATO-INCORPORATO



**COMPOST**

NON INCORPORATO-INCORPORATO



**DIGESTATO SEPARATO SOLIDO**

NON INCORPORATO-INCORPORATO



**UREA**

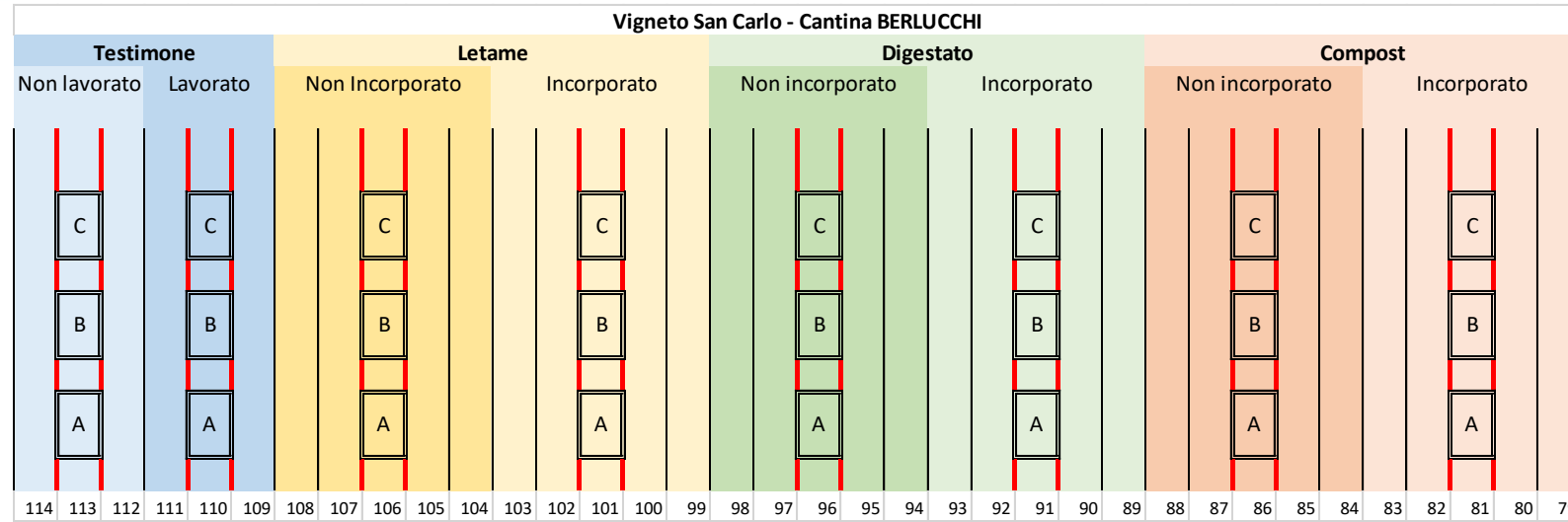
NON INCORPORATO-INCORPORATO



# Piano Sperimentale



LIFE15 ENV/IT/000392



- Selezione delle piante secondo il criterio di uniformità
- 3 ripetizioni per tesi



LIFE15 ENV/IT/000392

# Attività svolte

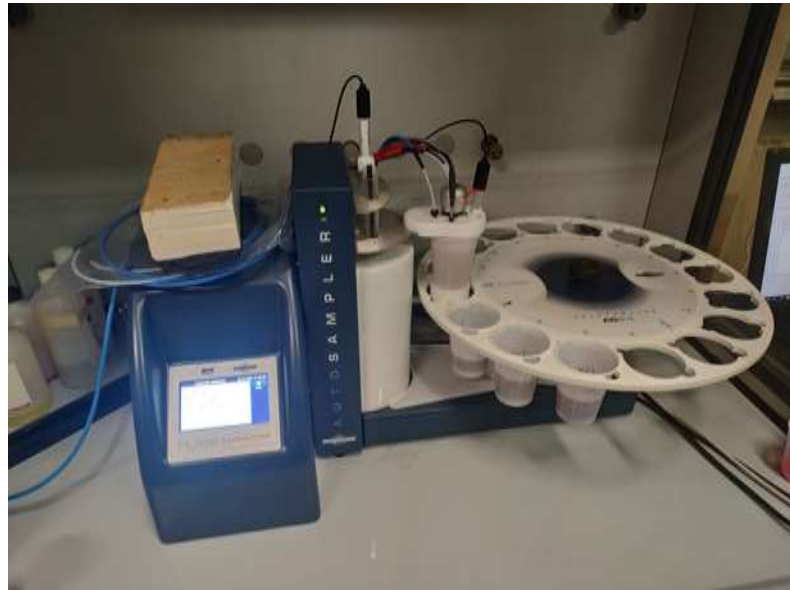


Attività di campo/vendemmie sperimentali:

- conteggio dei grappoli, dei germogli e delle gemme cieche
- peso della produzione
- peso del legno di potatura



# Attività svolte



## Qualità dei mosti:

- pH
- brix
- acidità



## Microvinificazioni:

- analisi chimiche  
(classiche e VOC)
- degustazioni



LIFE15 ENV/IT/000392

# Attività svolte



Degustazioni tecniche

**DISAA**  
Sez. Collezioni arboree  
Scheda descrittiva Chardonnay  
Base spumante

Nome Degustatore \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_  
Codice vite \_\_\_\_\_ Tipo/Pera \_\_\_\_\_

**Intensità Olfattiva** \_\_\_\_\_

**DESCRITTORI AROMA**

**Fruttato acido** \_\_\_\_\_  
(uva, uva acerba, mele...)

**Fruttato Maturo** \_\_\_\_\_  
(banana, ananas, dattero, prugna, malva, frutta secca...)

**Agrumato** \_\_\_\_\_  
(arancia, limone, cedro, pompelmo...)

**Florale** \_\_\_\_\_  
(rosa, lavanda, geranio...)

**Speziato** \_\_\_\_\_  
(cassia, vaniglia, zenzero, peperoncino...)

**Vegetale verde** \_\_\_\_\_  
(fieno, fieno, fieno...)

**Vegetale secco** \_\_\_\_\_  
(avena, grano, orzo...)

**Mielato** \_\_\_\_\_  
(miele, zucchero, sciroppo, marmellata...)

**DESCRITTORI GUSTO**

**Acidità** \_\_\_\_\_

**Alcolicità** \_\_\_\_\_

**Struttura** \_\_\_\_\_

**Equilibrato** \_\_\_\_\_

**Seppità** \_\_\_\_\_

**DESCRITTORI COLORE**

**Grigio/Verde** G \_\_\_\_\_ V \_\_\_\_\_



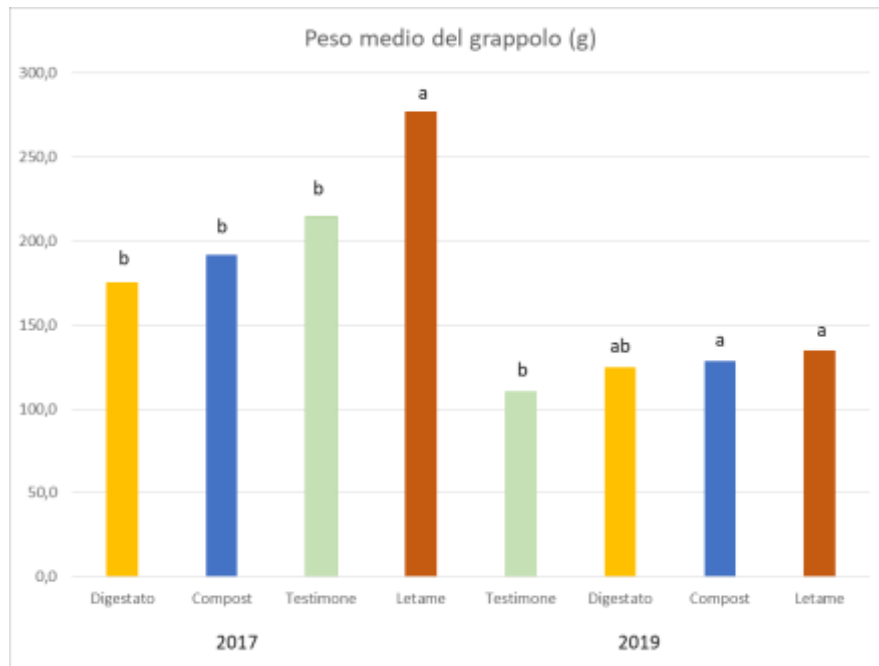


LIFE15 ENV/IT/000392

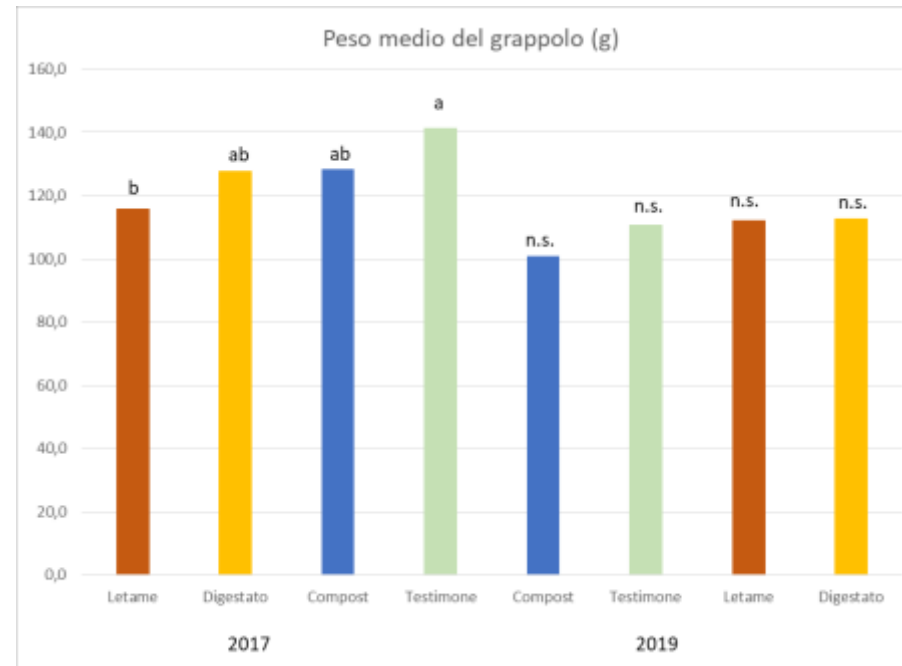
# Risultati



## Berlucchi



## Bonomi



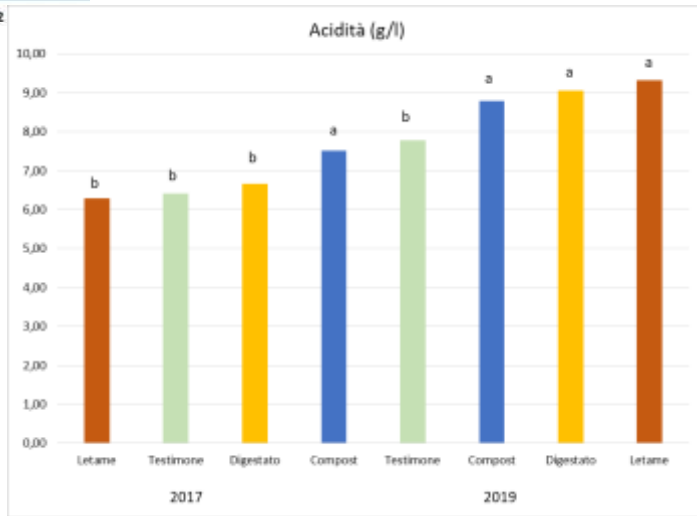


# Risultati

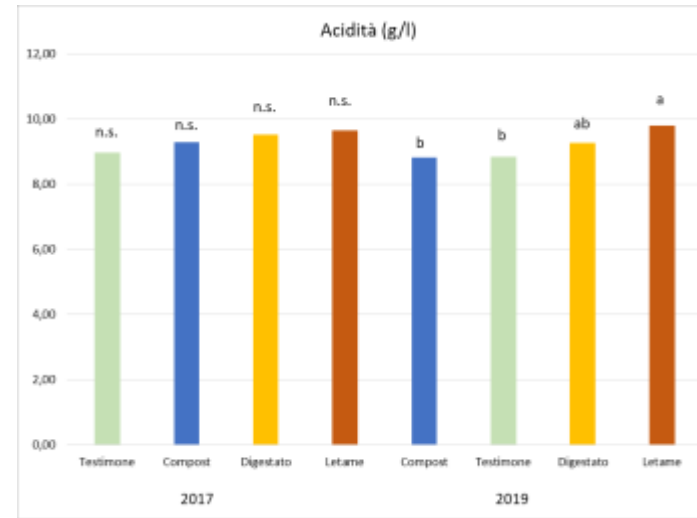


## Berlucchi

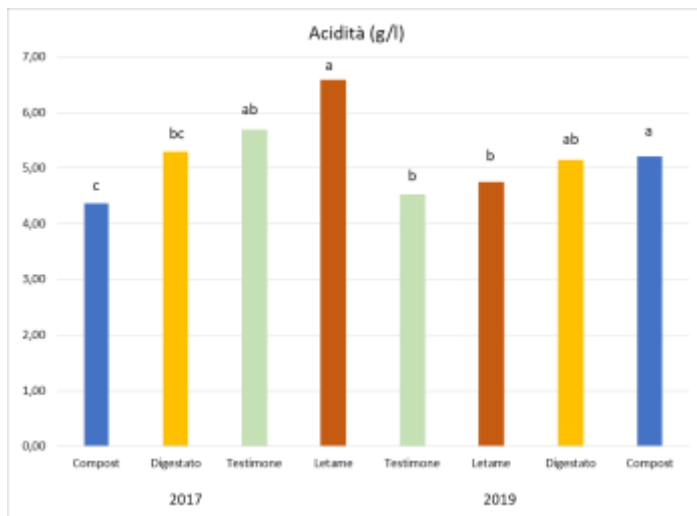
LIFE15 ENV/IT/000392



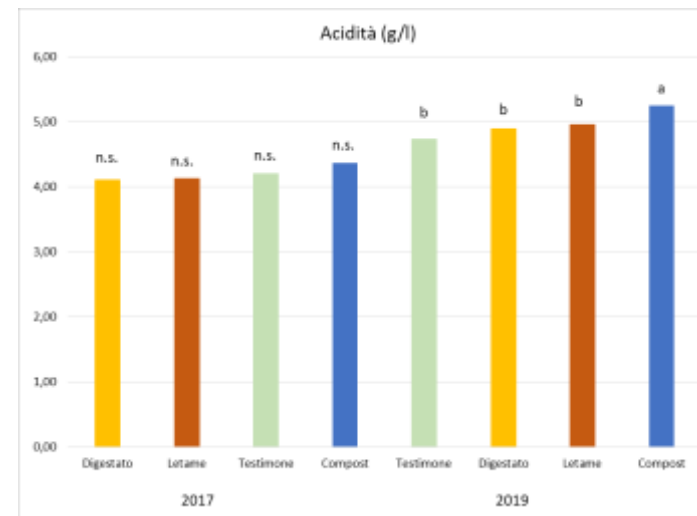
## Bonomi



## Conti degli Azzoni



## Castelvecchi





LIFE15 ENV/IT/000392

# Conclusioni



- I risultati relativi alla produttività non hanno dato trend costanti, ma il peso medio del grappolo per le zone di produzione della Franciacorta sembrano aumentare
- I risultati relativi all'acidità sono diversi nelle varie aziende: nelle aziende di Berlucchi e Bonomi con l'utilizzo del digestato e del letame è dove si è visto un aumento maggiore dell'acidità, mentre per Conti degli Azzoni e Castelvecchi questo risultato si è ottenuto con il compost
- I risultati relativi alle analisi dei vini e delle degustazione sono in fase di elaborazione e verranno presentati nella pubblicazione "Manual of good practice of vineyard organic matter management"



LIFE15 ENV/IT/000392



Grazie dell'attenzione