



# SCHEDE DI MATURAZIONE

---

AGOSTO 2020

AREA TECNICA

AGOSTO 2020

## COMPOSIZIONE CHIMICA DELLE UVE

Glera

Stato attuale – campionamento 1 di 2020  
Raccolta campioni 10/08/2020 - 12/08/2020

Tabella.1 |

Posizione	Glucosio-fruttosio (g/L)	Grado alcolico potenziale (% vol)	pH	T.A. (g/L)	Acido Tartarico (g/L)	Acido Malico (g/L)	APA
Giavera del Montello	113.0	6.8	3.04	11.5	7.34	6.64	233
Nervesa della Battaglia	94.1	5.6	2.91	15.4	7.37	9.53	191
Volpago del Montello	93.6	5.6	2.86	15.9	7.65	9.76	134
Maser	63.3	3.8	2.70	23.5	8.69	14.81	134
Cornuda	92.4	5.5	2.80	17.6	7.65	11.05	123
Montebelluna	62.5	3.7	2.65	24.7	9.01	15.10	111
Monfumo	66.8	4.0	2.66	24.6	8.55	15.7	76
Pederobba	72.6	4.3	2.70	23.0	9.06	14.21	141



CONSORZIO VINI  
ASOLO MONTELLO

C.F. 01802300267  
P. I. 04125330268

Email [info@asolomontello.it](mailto:info@asolomontello.it)  
Pec [asolomontello@pec.it](mailto:asolomontello@pec.it)

Tel. 0423 951680  
Cel. 331 573 0216

Sede operativa | Via Strada Muson 2/C - 31011 Asolo (TV)  
Sede legale | Via San Gaetano 35 - 31044 Montebelluna (TV)

AGOSTO 2020

## COMPOSIZIONE CHIMICA DELLE UVE

Atti al taglio

Stato attuale – campionamento 1 di 2020  
Raccolta campioni 10/08/2020 - 12/08/2020

Tabella.1 |

Posizione	Glucosio-fruttosio (g/L)	Grado alcolico potenziale (% vol)	pH	T.A. (g/L)	Acido Tartarico (g/L)	Acido Malico (g/L)	APA
Nervesa della Battaglia – Pinot Grigio	170.4	10.2	3.23	7.8	7.34	3.68	228
Nervesa della Battaglia - Chardonnay	144.8	8.7	3.09	10.4	7.60	5.59	237
Maser – Pinot Grigio	144.0	8.6	2.94	9.6	7.73	4.56	251
Volpago del Montello – Pinot Grigio	178.9	10.7	3.30	7.0	7.43	3.20	224
Volpago del Montello – Chardonnay	173.4	10.4	3.11	9.6	7.93	4.60	237



CONSORZIO VINI  
ASOLO MONTELLO

C.F. 01802300267  
P. I. 04125330268

Email [info@asolomontello.it](mailto:info@asolomontello.it)  
Pec [asolomontello@pec.it](mailto:asolomontello@pec.it)

Tel. 0423 951680  
Cel. 331 573 0216

Sede operativa | Via Strada Muson 2/C - 31011 Asolo (TV)  
Sede legale | Via San Gaetano 35 - 31044 Montebelluna (TV)

Come si può osservare da questi primi dati, le zone ai piedi Montello tendono ad essere più avanti rispetto alle aree dei Colli Asolani, sia per quanto riguarda il Glera che per le Varietà atte al taglio. Ciò nonostante, i dati dimostrano ad oggi una buona coerenza a livello di denominazione.

I vigneti si presentano in buono stato fitosanitario.

Le recenti piogge hanno favorito, soprattutto nel Glera, un'ulteriore spinta vegetativa che infatti fatica ad arrestarsi incidendo sui processi di maturazione, come si può notare dal (generalmente) lento procedere dell'invaiaura.

Pinot e Chardonnay tendono ad essere più equilibrate, con l'invaiaura tra 80 – 100% a seconda del vigneto, e colorazione del tegumento del seme che inizia a virare da beige a marrone più scuro (inizio ossidazione dei tannini). Sono visibili le prime scottature su Pinot. Sporadiche le infezioni di botrite.

Dott.sa Silvia Liggieri

Area Tecnica

