



SCHEDE DI MATURAZIONE

SETTEMBRE 2020

AREA TECNICA

SETTEMBRE 2020

COMPOSIZIONE CHIMICA DELLE UVE

Glera

Stato attuale – campionamento 4 di 2020
campioni raccolti il 01/09/2020

Tabella.1 |

Posizione	Glucosio-fruttosio (g/L)	Grado alcolico potenziale (% vol)	Babo	pH	T.A. (g/L)	Acido Tartarico (g/L)	Acido Malico (g/L)	APA
Giavera del Montello	140	8.4	13.26	3.30	5.0	5.59	2.33	171
Nervesa della Battaglia	146.7	8.8	13.73	3.29	6.2	5.75	3.38	157
Volpago del Montello	145.9	8.7	13.63	3.26	6.4	5.84	3.34	112
Montebelluna	120.6	7.2	11.67	3.11	9.1	6.21	5.26	127
Cornuda	144.3	8.6	13.46	3.20	7.3	6.06	3.93	120
Maser	129.7	7.8	12.46	3.14	8.8	5.99	5.16	125
Monfumo	129.4	7.7	12.37	3.10	8.6	5.73	4.91	104
Pederobba	122.6	7.4	11.87	3.10	9.0	6.24	5.12	143



CONSORZIO VINI
ASOLO MONTEELLO

C.F. 01802300267
P. I. 04125330268

Email info@asolomontello.it
Pec 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)

02 SETTEMBRE 2020

Vendemmia delle varietà atte al taglio in fase conclusiva. Generalmente, le uve hanno potuto raggiungere la maturità tecnologica in buono stato fitosanitario.

I rovesci e le grandinate dell'ultima settimana hanno provocato (ulteriori) danni a chiome e grappoli di entità variabile a seconda dell'area interessata.

Numerosi anche gli acini significativamente ingrossati (a causa dell'eccessivo assorbimento di acqua) con bucce leggermente lacerate, fenomeno che si verifica quando l'estensibilità massima della buccia è stata raggiunta.

Frequenti gli attacchi botritici sugli acini danneggiati dalle cause menzionate sopra. Per rallentare l'infezione, dove possibile, si può intervenire con prodotti ad azione essicante e/o con altri prodotti che abbiano tempi di carenza adeguati.

Gli effetti della diluizione sui parametri qualitativi finali dell'uva saranno strettamente correlati con le condizioni climatiche dei prossimi giorni e con la data di vendemmia.

Ancora significativa la disomogeneità a livello di vigneto, con colorazione del seme variabile ma generalmente in via di maturazione.

Dott.ssa Silvia Liggieri

Area Tecnica



CONSORZIO VINI
ASOLO MONTELLLO

C.F. 01802300267
P. I. 04125330268

Email info@asolomontello.it
Pec asolomontello@pec.it

Tel. 0423 951680
Cel. 331 573 0216

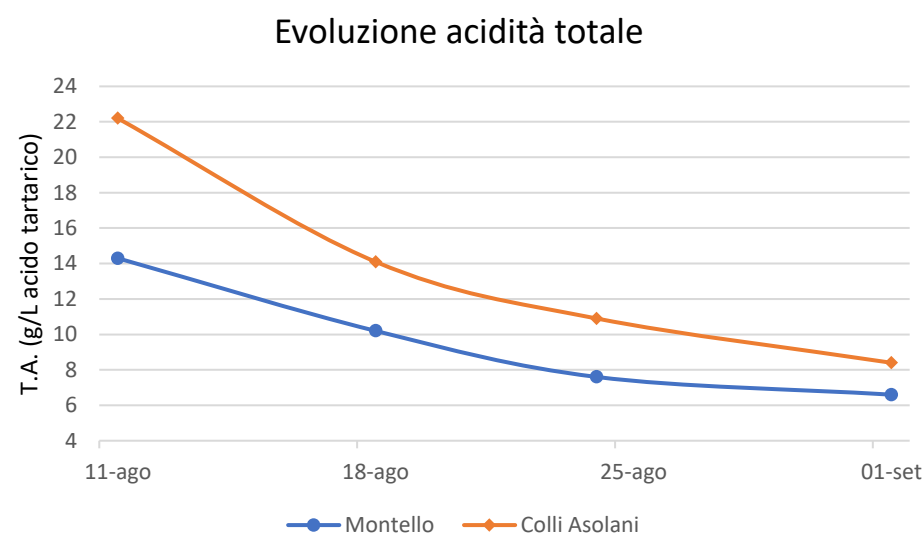
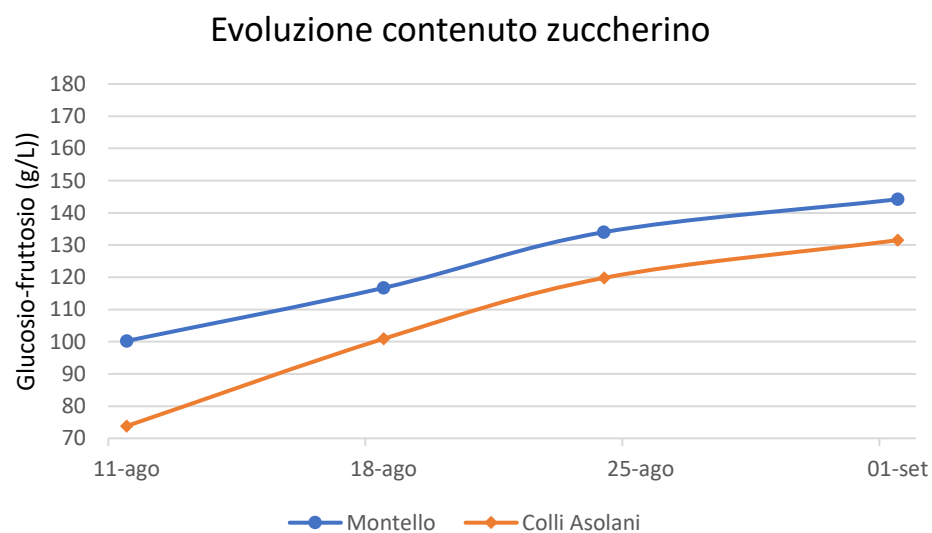
Sede operativa | Via Strada Muson 2/C - 31011 Asolo (TV)
Sede legale | Via San Gaetano 35 - 31044 Montebelluna (TV)

SETTEMBRE 2020

CURVE DI MATURAZIONE

Glera

Fig. 1 e 2



CONSORZIO VINI
ASOLO MONTELLO

C.F. 01802300267
P. I. 04125330268

Email info@asolomontello.it
Pec asolomontello@pec.it

Tel. 0423 951680
Cel. 331 573 0216

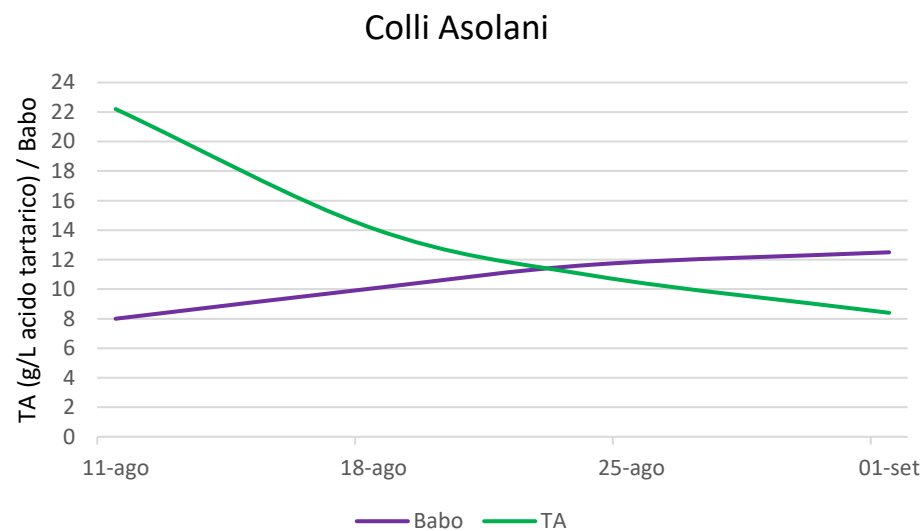
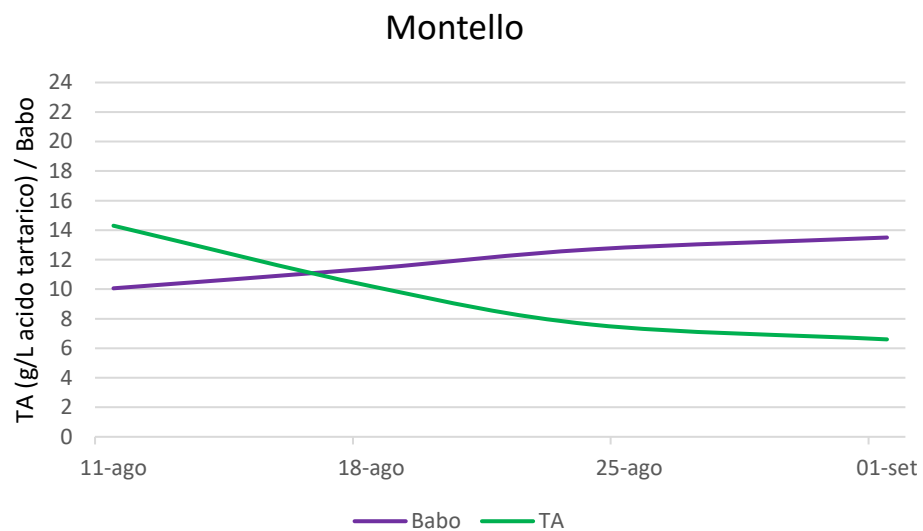
Sede operativa | Via Strada Muson 2/C - 31011 Asolo (TV)
Sede legale | Via San Gaetano 35 - 31044 Montebelluna (TV)

SETTEMBRE 2020

CURVE DI MATURAZIONE

Glera

Fig. 3 e 4



CONSORZIO VINI
ASOLO MONTELLO

C.F. 01802300267
P. I. 04125330268

Email info@asolomontello.it
Pec 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)