



SCHEDE DI MATURAZIONE

SETTEMBRE 2020

AREA TECNICA

SETTEMBRE 2020

COMPOSIZIONE CHIMICA DELLE UVE

Glera

Stato attuale – campionamento 5 di 2020
campioni raccolti il 08 - 09/09/2020

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	147.3	8.8	13.83	3.43	4.0	5.23	1.82	153
Nervesa della Battaglia	159.3	9.5	14.61	3.39	5.0	5.39	2.68	149
Volpago del Montello	152.5	9.1	14.22	3.35	5.6	5.41	2.96	98
Montebelluna	133	8.0	12.66	3.18	7.8	5.87	4.43	130
Cornuda	154	9.2	14.32	3.29	6.1	5.71	3.24	113
Maser	142.8	8.5	13.46	3.23	7.0	5.65	3.87	114
Monfumo	144.2	8.6	13.5	3.17	7.0	5.56	3.83	106
Pederobba	132.4	7.9	12.56	3.19	7.9	5.97	4.58	169



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)

10 SETTEMBRE 2020

Iniziate le prime vendemmie della varietà Glera nei vigneti più precoci, dove si può notare un significativo calo dell'acidità ed innalzamento del pH. Generale miglioramento della qualità dell'uva rispetto all'evidente diluizione della settimana scorsa. In diminuzione anche la variabilità a livello di grappolo, dove gli acini apicali (e/o precedentemente "verdi") hanno iniziato a maturare e la colorazione del seme a virare. La velocità di maturazione varia considerevolmente a seconda delle condizioni del vigneto in questione. Lo stato fitosanitario dell'uva riflette, a seconda del vigneto, l'intensità dei rovesci delle scorse settimane. Generalmente elevata l'incidenza (numero di grappoli colpiti per pianta o vigneto) di botrite, sebbene la severità della malattia (numero di acini infetti per grappolo colpito) sia, prevalentemente bassa. Rari i primi casi di sviluppo di marciumi acidi e/o secondari. Le condizioni climatiche favorevoli di questo periodo offrono ai viticoltori la possibilità di una raccolta "ottimale" basata sul frequente monitoraggio della composizione chimica dell'uva (e degli altri parametri qualitativi presi in considerazione) e dello stato fitosanitario.

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

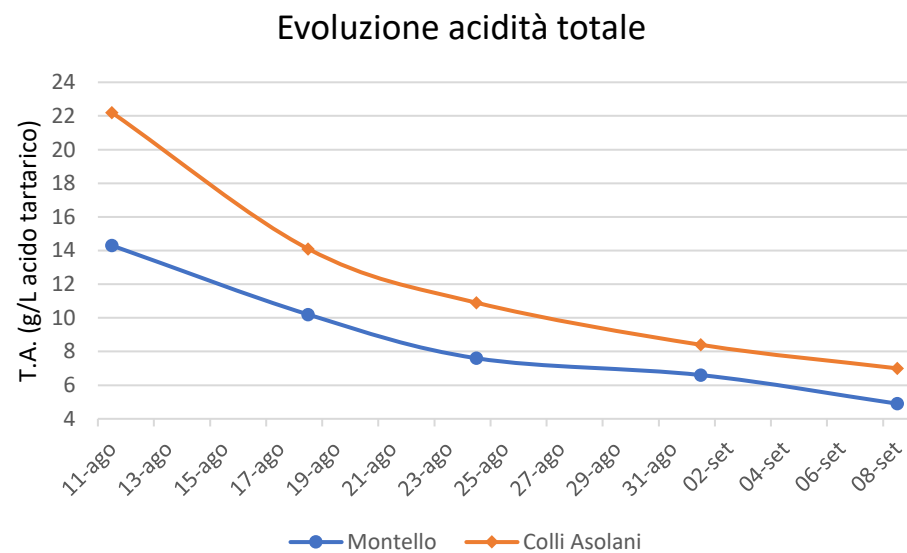
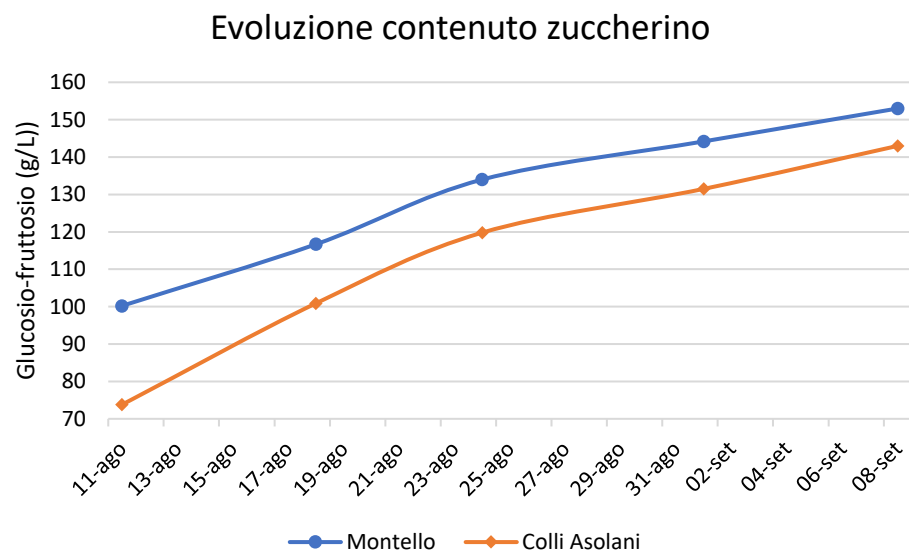
Sede operativa | Via Strada Muson 2/C - 31011 Asolo (TV)
Sede legale | Via San Gaetano 35 - 31044 Montebelluna (TV)

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

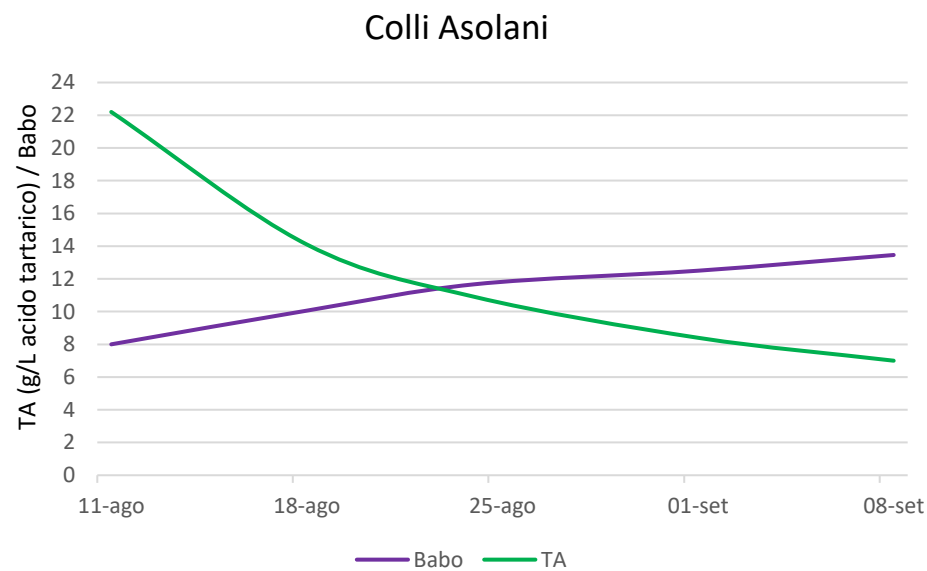
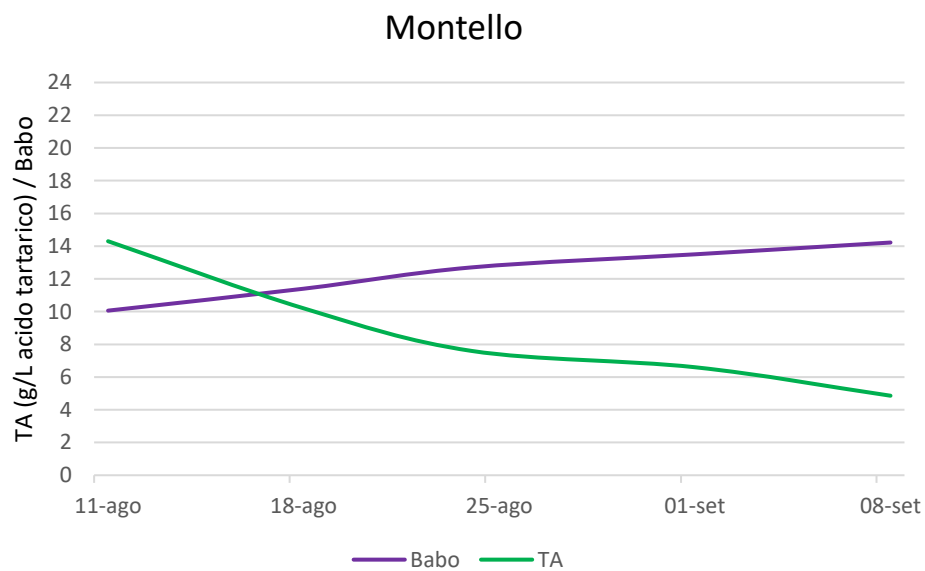
Sede operativa | Via Strada Muson 2/C - 31011 Asolo (TV)
Sede legale | Via San Gaetano 35 - 31044 Montebelluna (TV)

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)