



SCHEDE DI MATURAZIONE

SETTEMBRE 2021

SETTEMBRE 2021

COMPOSIZIONE CHIMICA DELLE UVE

Atti al taglio

Stato attuale – campionamento 2 di 2021
campioni raccolti 30/08/2021

Tabella 1

Posizione	Glucosio-fruttosio (g/L)	Grado alcolico potenziale (% vol)	Babo	pH	Ac. Tot. (g/L)	Acido Tartarico (g/L)	Acido Malico (g/L)	APA (mg/L)
Nervesa della Battaglia - Pinot Grigio	191.5	11.5	16.40	3.34	5.5	7.15	1.88	177
Nervesa della Battaglia - Chardonnay	186.6	11.2	16.22	3.14	8.2	7.63	3.53	197
Volpago del Montello - Pinot Grigio	187.1	11.2	16.20	3.16	7.2	7.40	2.70	175
Volpago del Montello - Chardonnay	192.3	11.5	16.75	3.30	6.5	7.50	2.50	221
Volpago del Montello - Pinot Nero	185.5	11.1	16.20	3.45	7.3	7.55	3.87	264
Maser - Pinot Grigio	189.5	11.4	16.67	3.27	8.4	7.70	3.87	237



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)

COMPOSIZIONE CHIMICA DELLE UVE

Glera

Stato attuale – campionamento 2 di 2021
campioni raccolti 30/08/2021

Tabella 2

Posizione	Glucosio-fruttosio (g/L)	Grado alcolico potenziale (% vol)	Babo	pH	Ac. Tot. (g/L)	Acido Tartarico (g/L)	Acido Malico (g/L)	APA (mg/L)
Giavera del Montello	142.6	8.6	13.12	3.21	8.0	6.81	4.47	168
Montebelluna	127.9	7.7	12.05	3.00	12.0	6.79	7.73	91
Maser	135.8	8.1	12.69	3.00	11.8	7.18	6.98	139

