



SCHEDE DI MATURAZIONE

SETTEMBRE 2021

SETTEMBRE 2021

COMPOSIZIONE CHIMICA DELLE UVE

Atti al taglio

Stato attuale – campionamento 3 di 2021
campioni raccolti 07-08/09/2021

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 - Chardonnay	199.3	12.0	17.70	3.19	8.1	7.40	3.67	198
Nervesa della Battaglia - Chardonnay	196.1	11.8	17.45	3.25	7.8	7.68	3.89	255
Maser - Pinot Grigio	220.5	13.2	19.30	3.32	7.3	6.60	2.90	256



CONSORZIO VINI
ASOLO MONTELO

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 3 di 2021
campioni raccolti 07-08/09/2021

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	156.0	9.4	14.50	3.25	7.0	6.19	3.82	140
Nervesa della Battaglia	121.2	7.3	11.85	3.04	13.5	6.60	8.74	113
Nervesa della Battaglia	138.2	8.3	13.10	3.03	11.6	6.32	7.55	122
Montebelluna	143.7	8.6	13.50	3.03	10.0	6.31	5.76	68
Cornuda	152.4	9.1	14.15	3.12	9.0	6.61	5.10	114
Pederobba	125.9	7.5	12.10	3.01	12.2	6.11	7.97	89
Monfumo	147.7	8.9	13.80	2.99	10.3	5.40	5.14	69
Monfumo Biologico	148.5	8.9	13.90	3.01	9.8	5.30	4.79	101
Maser	139.9	8.4	13.20	2.99	13.2	6.36	7.69	123
Maser	152.6	9.2	14.15	3.02	10.5	5.58	5.47	137



SETTEMBRE 2021 - note

L'evoluzione della maturazione evidenzia come la zona sud della Denominazione, in particolare i comuni di Giavera e Volpago del Montello e parte di Nervesa della Battaglia, continua a precedere il resto del territorio.

Per quanto riguarda le varietà atte al taglio per base spumante, sono diversi i siti già raccolti o sul punto di esserlo.

Lo stato fitosanitario risulta essere buono ad eccezione di qualche Pinot grigio che ha manifestato infezioni di Marciume acido.

I dati riportati in tabella relativi al vitigno Glera dimostrano ad oggi ancora una maturazione costante ma nel complesso abbastanza rallentata.



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)