



SCHEDE DI MATURAZIONE

SETTEMBRE 2021

SETTEMBRE 2021

COMPOSIZIONE CHIMICA DELLE UVE

Glera

Stato attuale – campionamento 5 di 2021
campioni raccolti 21/09/2021

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	155.9	9.3	14.45	3.14	9.5	5.42	5.67	162
Nervesa della Battaglia	157.0	9.4	14.50	3.13	9.0	5.11	5.15	114
Pederobba	154.8	9.3	14.35	3.18	8.5	4.92	4.90	86
Monfumo	170.0	10.2	15.50	3.07	7.4	5.09	3.44	82
Monfumo Biologico	157.3	9.4	14.55	3.12	7.9	5.43	3.87	138
Maser	185.6	11.1	16.65	3.23	6.7	5.46	3.00	122
Maser	174.9	10.5	15.85	3.13	9.5	6.07	5.00	111



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 2021 - note

Lo stato fitosanitario nel territorio della Denominazione si presenta buono e sono iniziate le vendemmie per la varietà Glera in numerose zone del territorio, anche in parte dei siti campionati.

I dati delle analisi facevano notare, già dalla scorsa scheda di maturazione, gradi significativi, ma cali dell'acidità più gradualmente, come per gli innalzamenti del pH. La maturazione evidenzia nel complesso della sua evoluzione un ottimo equilibrio.

Nei prossimi giorni si prevede la raccolta in diversi siti, conseguentemente anche all'andamento climatico, che dopo le piogge degli scorsi giorni si presenta stabile e soleggiato.



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)