

**SERVIZIO DI LOTTA GUIDATA E INTEGRATA IN VITICOLTURA  
AVVERTIMENTO N° 16 del 21/08/2013**

**CURVE DI MATURAZIONE DELLE UVE**

Si riporta la tabella con i dati analitici di maturazione delle uve riferiti a campioni raccolti **lunedì 19 agosto** nella zona **DOC COLLIO**.

Località	Varietà	Acidità totale (g/l)	Acido malico (g/l)	Acido tartarico (g/l)	pH	Zucch. rid. (g/l)	Alcol prob.
Dolegna	Pinot grigio	8,06	2,26	7,55	3,25	181,77	10,9
Capriva	Pinot grigio	8,49	1,80	8,34	3,18	185,18	11,1
Oslavia	Pinot grigio	8,35	2,35	8,54	3,17	192,01	11,5
Dolegna	Chardonnay	9,56	2,65	8,58	3,15	159,18	9,6
Capriva	Chardonnay	9,57	2,96	8,71	3,13	170,45	10,3
Oslavia	Chardonnay	12,31	3,88	8,43	3,01	142,36	8,6
Dolegna	Sauvignon	9,66	2,53	9,97	3,14	151,32	9,1
Capriva	Sauvignon	8,47	2,30	8,28	3,17	209,16	12,5
Oslavia	Sauvignon	8,54	2,55	10,02	3,08	156,93	9,4

NB: i campioni di uva non sono stati conservati in frigorifero prima dell'analisi.