

CONSORZIO COLLIO CARSO

Consorzio Tutela Vini Collio e Carso

Via A. Gramsci, 2-4
34071 CORMONS (GO)
Tel. 0481 630303
Fax 0481 630660

www.consorziocolliocarso.it

Servizio tecnico viticolo **0481 630303**

Maurigh Dario **335 81.84.095**

servizioviticolo@cosorziocolliocarso.it

SERVIZIO DI LOTTA GUIDATA E INTEGRATA IN VITICOLTURA AVVERTIMENTO N° 18 del 30/08/2013

CURVE DI MATURAZIONE DELLE UVE

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

Località	Varietà	Data	Acidità totale (g/l)	Acido malico (g/l)	Acido tartarico (g/l)	pH	Zucch. rid. (g/l)	Alcol prob.
Lonzano	Chardonnay	19 ago	9,56	2,65	8,58	3,15	159,18	9,6
		29 ago	6,92	1,80	4,78	3,27	180,88	10,9
Capriva (Spessa)	Chardonnay	19 ago	9,57	2,96	8,71	3,13	170,45	10,3
		29 ago	6,81	1,75	5,03	3,24	195,43	11,7
Oslavia	Chardonnay	19 ago	12,31	3,88	8,43	3,01	142,36	8,6
		29 ago	8,19	2,48	6,60	3,09	168,79	10,1
Dolegna (Bernizza)	Tocai friulano	29 ago	7,03	2,55	5,56	3,28	168,09	10,1
Cormons (Zegla)	Tocai friulano	29 ago	5,84	2,08	4,64	3,33	174,04	10,5
Oslavia (Lenz.bianco)	Tocai friulano	29 ago	6,45	2,19	6,61	3,43	158,15	9,5
Sagrado (Carso GO)	Malvasia Istr.	29 ago	4,35	1,09	3,46	3,21	187,66	11,2

NB: i singoli prelievi (400 acini) vengono analizzati lo stesso giorno del campionamento (**non sono stati conservati in frigorifero prima dell'analisi**).