

**SERVIZIO DI LOTTA GUIDATA E INTEGRATA IN VITICOLTURA
AVVERTIMENTO N° 17 del 28/08/2013**

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**.

Località	Varietà	Data campionamento	Acidità totale (g/l)	Acido malico (g/l)	Acido tartarico (g/l)	pH	Zucch. Ridutt. (g/l)	Alcol prob.
Dolegna	Pinot grigio	19 ago	8,06	2,26	7,55	3,25	181,77	10,9
Dolegna	Pinot grigio	26 ago	6,22	1,95	5,15	3,63	202,74	12,1
Capriva	Pinot grigio	19 ago	8,49	1,80	8,34	3,18	185,18	11,1
Capriva	Pinot grigio	26 ago	5,97	1,47	5,75	3,63	210,23	12,6
Oslavia	Pinot grigio	19 ago	8,35	2,35	8,54	3,17	192,01	11,5
Oslavia	Pinot grigio	26 ago	6,75	1,83	5,50	3,50	206,92	12,4
Dolegna	Sauvignon	19 ago	9,66	2,53	9,97	3,14	151,32	9,1
Dolegna	Sauvignon	26 ago	6,85	1,90	4,57	3,45	170,81	10,3
Capriva	Sauvignon	19 ago	8,47	2,30	8,28	3,17	209,16	12,5
Capriva	Sauvignon	26 ago	5,61	1,51	2,25	3,65	222,83	13,3
Oslavia	Sauvignon	19 ago	8,54	2,55	10,02	3,08	156,93	9,4
Oslavia	Sauvignon	26 ago	6,26	1,94	4,65	3,46	179,76	10,8

NB: i campioni di uva **non** sono stati conservati in frigorifero prima dell'analisi. I campioni di uva raccolti il 26 agosto non erano completamente asciutti. Un terzo punto verrà rilevato i primi giorni della prossima settimana per definire meglio la situazione della maturazione.