

Report n° 8 – ottobre 2020

Microvinificazioni ottobre 2020

Nei giorni scorsi sono terminate le operazioni di microvinificazione delle uve raccolte nelle aziende viticole aderenti al progetto di “Valorizzazione sostenibile” della vitivinicoltura camuna.

Le microvinificazioni si sono svolte nella cantina attrezzata della Fondazione di Studi Superiori Fojanini di Sondrio.

Per ogni micro vinificazione, sono stati raccolti da Erbanno a Sellero tra i 60 ed gli 80 kg di uve delle varietà Merlot e Incrocio Manzoni, oltre a vitigni resistenti o tolleranti ai maggiori funghi che attaccano la vite, in sperimentazione: Solaris, Cabernet Cortis, Merlot Khorus, Johannitter e Souvigner Gris.

I vini, una volta pronti tra maggio e settembre 2021, saranno oggetto di degustazione da parte dell’apposita commissione.

Si potrà quindi confrontare i dati prodotti nelle annate 2019 e 2020 e produrre le prime valutazioni sull’incidenza delle varie zone viticole del comprensorio sulle varietà principalmente coltivate.

Di seguito le immagini delle fasi di microvinificazione:

Uve



Analisi



Pigiatura



Torchiatura



Scarico



Vinificazione



Damigiane

