



**CAMERA di COMMERCIO INDUSTRIA
ARTIGIANATO e AGRICOLTURA
VARESE**

“Caratterizzazione delle produzioni enologiche dei territori della provincia di Varese”



**UNIONE PROVINCIALE
AGRICOLTORI DI
VARESE**



**FEDERAZIONE
PROVINCIALE
COLTIVATORI
DIRETTI**



**CONFEDERAZIONE
ITALIANA
AGRICOLTORI**

A cura dell'Università degli studi di Milano, Dipartimento di Produzione Vegetale

Ampelidea - Studio Associato

Il lavoro nella vigna prima e in cantina dopo, richiedono una vasta gamma di capacità tecniche, esperienze, intuito: un crogiolo dove si fondono saggezza contadina e innovazione tecnologica, riti, e miti, da cui deve derivare un prodotto buono sul piano organolettico, ma anche il più possibile piacevole nelle caratteristiche particolari intrinseche (colore, profumo, sapore, ecc.) ed anche estrinseche: il tappo, la bottiglia, l'etichetta (elementi questi che costituiscono un grande valore aggiunto del prodotto del vino). Ma il vino è anche un prodotto legato al territorio che lo produce, del quale valorizza gli aspetti turistici, paesaggistici, culturali, enogastronomici, commerciali e artigianali, e del quale esalta le tante altre produzioni agroalimentari locali di pregio.

La vitivinicoltura in provincia di Varese è attualmente praticata sulle colline della zona circostante la Rocca di Angera verso l'entroterra, per la maggior parte su terreni esposti a sud e a sud ovest. La presenza di viti molto vecchie è tangibile testimonianza della consolidata presenza in loco della vite. Le varietà di vino presenti, che sono numerose (Riesling, Malvasia, Chardonnay e Trebbiano per i vitigni bianchi; Nebbiolo, Croatina, Pinot Nero, Vespolina, Barbera per i vitigni rossi), denotano elementi di sicuro interesse sia dal punto di vista del patrimonio aromatico che della struttura.

Anche al fine di creare e di rafforzare sempre più la fama e il prestigio dei vini della provincia di Varese a livello nazionale e internazionale, la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Varese, in collaborazione con l'Università degli studi di Milano, Dipartimento di Produzione Vegetale ed Ampelidea – Studio Associato, ha realizzato la presente indagine conoscitiva finalizzata alla caratterizzazione ambientale, storica e culturale della viticoltura del nostro ricco e variegato territorio.

SOMMARIO

1	PREMESSA	pag. 3
2	DESCRIZIONE DEL LAVORO	pag. 4
	ALLEGATO 1 Elenco uve campionate“	pag. 5
	ALLEGATO 2 Determinazione parametri analitici su uve parametri analitici su uve per tipologia	pag. 6
	ALLEGATO 3 Analisi dei vini	pag. 15
3	CONCLUSIONI Vigneti Uve Vini	pag. 21

1 Premessa

La zona risulta particolarmente apprezzabile dal punto di vista geografico, storico e paesaggistico nonché collocata strategicamente in un contesto molto attivo dal punto di vista industriale e turistico.

Per quanto riguarda il clima l'area gode del condizionamento lacustre.

Pedologicamente, gli affioramenti rocciosi sono contornati da plaghe di terreno sciolto di probabile origine morenica.

L'esistenza di vigneti anche molto vecchi (età stimabile oltre i 50 anni) testimonia la consolidata presenza della vite sul territorio.

La piattaforma ampelografica risente dell'influenza delle zone viticole circostanti riproponendo in buona parte vitigni diffusi nell'Italia nord-occidentale; tale sintonia può certamente significare una certa garanzia per la buona riuscita qualitativa del prodotto.

Le aree storicamente impiantate a vigneto erano quelle collinari della zona circostante la Rocca di Angera verso l'entroterra e, preferibilmente, quelle esposte a sud e sud - ovest.

Attualmente i vigneti sono distribuiti a macchia di leopardo in mezzo ad aree occupate da altre colture o boschive.

Le Cantine sono piccole e quasi tutte utilizzate per la produzione per autoconsumo.

2 Descrizione del lavoro

Lo studio ha preso avvio nell'agosto 2001 cogliendo l'opportunità di effettuare i primi controlli già sulle uve dell'annata in corso.

La tempestività dell'intervento ha permesso di verificare un discreto numero di realtà prima della vendemmia.

Sono stati perlustrati 12 vigneti presso i quali sono state individuate, cartellate e numerate 33 viti di cui fotografate uva e foglie.

L'uva poi è stata campionata e sottoposta ad analisi chimica.

I terreni sono perlopiù sistemati a gradoni o a ciglioni per permettere l'impianto a girapoggio.

I vigneti visitati denotano una certa eterogeneità per le modalità di impianto, per le forme di allevamento e per le varietà impiegate.

Le forme di allevamento riscontrate sono tutte a tralcio rinnovato; le più diffuse sono interpretazioni del Guyot semplice o doppio; sono poi presenti anche pergole ed impianti a raggi.

Piattaforma ampelografica. Le varietà presenti sono numerose e, purtroppo, spesso coesistono nello stesso vigneto anche in piccole percentuali.

I vitigni individuati sono:

- ⇒ Riesling, Malvasia, Chardonnay , Trebbiano toscano, Trebbiano romagnolo e un vitigno di provenienza francese tra le uve bianche;
- ⇒ Nebbiolo, Croatina, Pinot nero, Vespolina, Barbera, Ciliegiole, Uva rara, Merlot tra le uve rosse.

Sono stati poi campionati i vini prodotti presso le cantine dei rispettivi titolari per effettuare l'analisi chimica nonché quella organolettica.

I risultati sono riportati nelle tabelle seguenti e si riferiscono tutti all'annata 2001.

3 Conclusioni

VIGNETI

I vigneti risultano di natura molto eterogenea e perlopiù di età media elevata, distribuiti in appezzamenti non molto estesi in quanto legati ad attività spesso di tipo hobbistico. Ciononostante l'impostazione di tali vigneti risulta spesso abbastanza razionale e ottimizzabile con semplici accorgimenti.

UVE

Dai rilievi analitici delle uve si riscontra quanto segue:

◆ **gradazione:**

le gradazioni raggiunte dalle uve hanno valori decisamente significativi: dai dati ottenuti e dalle medie ricavate per varietà omogenea si evidenzia che solo in due casi si rilevano gradazioni inferiori ai dieci gradi e per cultivar di interesse sicuramente marginale (Greco e Tintoria), mentre per i valori delle singole uve soltanto 5 casi sono sotto gli 11 gradi complessivi.

◆ **acidi organici:**

il rapporto malico/tartarico si attesta tra valori compresi tra 1.08 e 0.25 per le uve rosse; tra 0.60 e 0.10 per le uve bianche.

◆ **plifenoli, antociani e flavonoidi:**

sono sostanze particolarmente importanti nel caso di uve rosse e soltanto 5 uve non raggiungono una soglia soddisfacente nella prospettiva della futura vinificazione.

VINI

Occorre precisare che i vini non hanno diretta corrispondenza con i campioni delle uve in quanto non tutti i produttori sono stati in grado di vinificare o di fornire il prodotto vinificato, mentre per quelli che lo hanno fatto spesso non è stato possibile trasformare l'uva mantenendola in purezza; pertanto la si troverà mischiata in uvaggio con altre uve dello stesso appezzamento.

Occorre poi premettere che le vinificazioni, effettuate in buona parte a livello amatoriale, comportano alcune limitazioni qualitative soprattutto di tipo organolettico che vanno considerate in sede di valutazione dei risultati ottenuti.

◆ **Estratto secco ridotto:**

per i vini rossi varia da un minimo di 19.76 ad un massimo di 27.92 g/l, ma solo in due casi il valore è inferiore a 20; per i bianchi da 14.87 a 19.04 g/l: tutti dati soddisfacenti.

◆ **Gradazioni:**

Anche queste risultano soddisfacenti: il grado complessivo minimo rilevato è di 10.8 % vol , unico caso al disotto degli 11.00 gradi.

◆ **Polifenoli:**

Anche i valori dei polifenoli totali e degli antociani (per le uve rosse risultano abbastanza promettenti, ponendosi in linea con quanto prospettato in sede di analisi delle uve.

Esame organolettico:

Oltre alla individuazione di alcuni descrittori, al fine di definire se le caratteristiche dei vini in trattativa fossero all' altezza di uno sviluppo futuro, al di là degli eventuali difetti di vinificazione si è pensato di attribuire un giudizio all' aspetto visivo (colore), olfattivo (profumi) e gustativo (struttura) riferendosi ad una scala progressiva dal massimo a scalare: ottimo-buono-discreto-medio-mediocre-scarso.

Vero è che i degustatori non hanno attribuito nessun ottimo, ma il fatto che il 78% dei parametri valutati siano tra il buono-discreto-medio rappresenta un riscontro incoraggiante.

ELENCO UVE CAMPIONATE

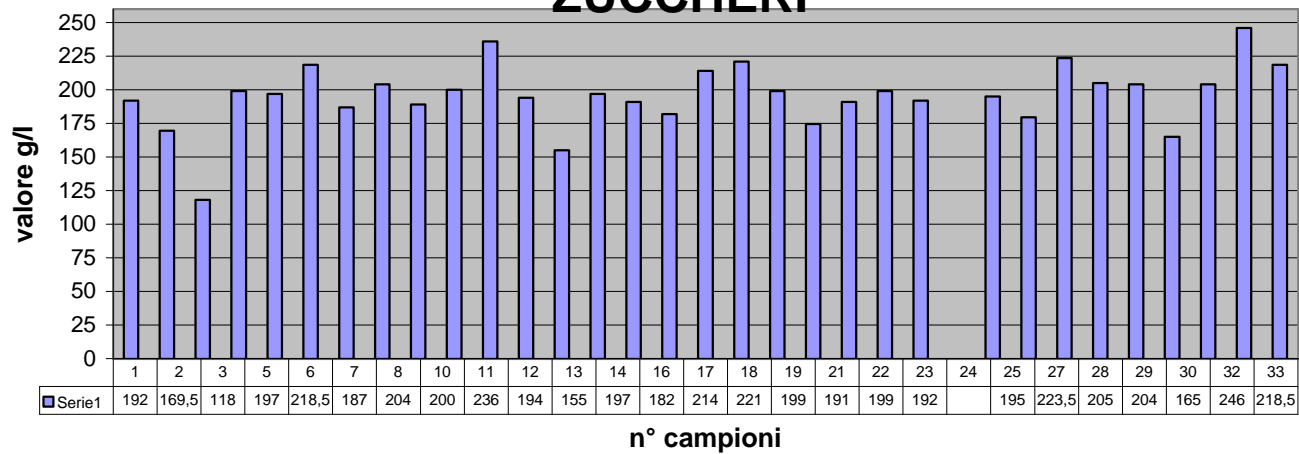
N°	TITOLARE	TIPOLOGIA VITIGNO		LOCALITA'
1	BROVELLI CLEMENTE	FRANCONIA	ROSSO	BARZOLA
2	BROVELLI CLEMENTE	CILIEGIOLO	ROSSO	BARZOLA
3	BROVELLI CLEMENTE	TINTORIA	ROSSO	BARZOLA
4	BARANZINI AGOSTINO	VESPOLINA	ROSSO	LAZZARI
5	BARANZINI GIORDANO	NEBBIOLO	ROSSO	BOCH
6	BARANZINI GIORDANO	BONARDA	ROSSO	BOCH
7	BARANZINI AGOSTINO	UVA RARA	ROSSO	CASTABBIO
8	BARANZINI AGOSTINO	VESPOLINA	ROSSO	CASTABBIO
9	BARANZINI AGOSTINO	N.C.	ROSSO	CASTABBIO
10	BARANZINI ERNESTO	BONARDONE	ROSSO	CASTABBIO
11	BARANZINI ERNESTO	BARBERA	ROSSO	CASTABBIO
12	BERRINI FRANCO	N.C.	ROSSO	CASCINA PIANO
13	BERRINI FRANCO	CROATINA	ROSSO	CASCINA PIANO
14	BERRINI FRANCO	BONARDA	ROSSO	CASCINA PIANO
15	BERRINI FRANCO	BARBERA	ROSSO	CASCINA PIANO
16	BERRINI FRANCO	MERLOT	ROSSO	CASCINA PIANO
17	BERRINI FRANCO	FREISA	ROSSO	CASCINA PIANO
18	BERRINI FRANCO	DOLCETTO BOCA	ROSSO	CASCINA PIANO
19	BROVELLI BRUNO	DOLCETTO BOCA	ROSSO	CASCINA PIANO
20	GHIRINGHELLI F.LLI	NEBBIOLO	ROSSO	SOARA
21	CEBRELLI F.	TREBBIANO ROMAGNOLO	BIANCO	ROCCA
22	CEBRELLI F.	TREBBIANO TOSCANO	BIANCO	ROCCA
23	CEBRELLI F.	N.C.	BIANCO	ROCCA
25	CEBRELLI F.	GRECO	BIANCO	ROCCA
26	CEBRELLI F.	FREISA	ROSSO	T.LUPO
27	CEBRELLI F.	BARBERA	ROSSO	T.LUPO
28	CEBRELLI F.	FREISA	ROSSO	T.LUPO
29	FORNI MARCO	CROATINA	ROSSO	MONASTERO
30	FORNI MARCO	NEBBIOLO	ROSSO	MONASTERO
31	ULGELMO	NEBBIOLO	ROSSO	GERBIO
32	RIZZI ROSITA	N.C.	ROSSO	CARAVALLE
33	RIZZI ROSITA	CHARDONNAY	BIANCO	CARAVALLE

OGGETTO : DETERMINAZIONE PARAMETRI ANALITICI SU UVE.

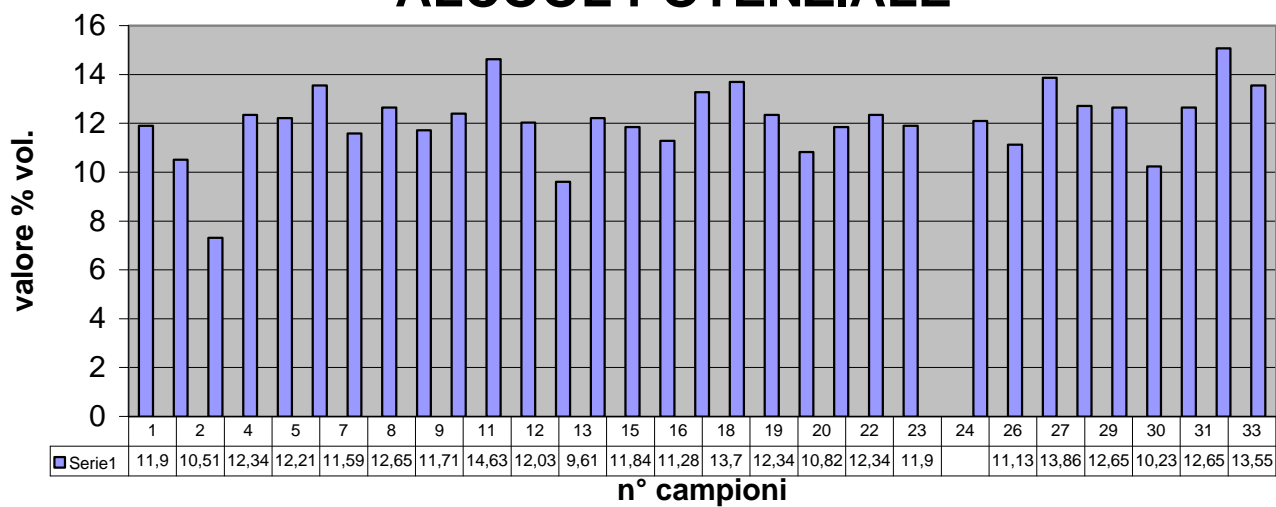
n°	PROPRIETARIO	QUALITA'		ZONA	ZUCCHERI	ALCOOL POTENZIALE	ACIDITA' TOTALE	PH	PESO MEDIO ACINO	ACIDO TARTARICO	ACIDO MALICO	POLIFENOLI TOTALI	ANTOCIANI TOTALI	FLAVONOIDI TOTALI
1	BROVELLI CLEMENTE	FRANCONIA	ROSSO	BARZOLA	192	11,9	5,10	3,7	1,65	3,21	2025	3734	708	2095
2	BROVELLI CLEMENTE	CILIEGIOLO	ROSSO	BARZOLA	169,5	10,51	5,30	3,38	3,43	3,49	2070	3100	433	1571
3	BROVELLI CLEMENTE	TINTORIA	ROSSO	BARZOLA	118	7,31	6,20	3,27	2,17	3,66	2160	3088	501	1632
4	BARANZINI AGOSTINO	VESPOLINA	ROSSO	LAZZARI	199	12,34	7,10	3,4	2,08	3,19	2495	3472	345	1309
5	BARANZINI GIORDANO	NEBBIOLO	ROSSO	BOCH	197	12,21	7,50	3,43	1,55	2,8	3120	3544	499	2008
6	BARANZINI GIORDANO	BONARDA	ROSSO	BOCH	218,5	13,55	5,60	3,71	2,12	3,58	3750	328	160	785
7	BARANZINI AGOSTINO	UVA RARA	ROSSO	CASTABBIO	187	11,59	4,90	3,58	2,29	3,02	2395	388	1133	
8	BARANZINI AGOSTINO	VESPOLINA	ROSSO	CASTABBIO	204	12,65	6,20	3,72	2,19	3,51	2370			
9	BARANZINI AGOSTINO	N.C. 1° del 2° rullino	ROSSO	CASTABBIO	189	11,71	5,00	3,87	1,62	2,67	2465	3829	527	1658
10	BARANZINI ERNESTO	BONARDONE	ROSSO	CASTABBIO	200	12,4	5,50	3,46	2,21	2,66	2300	5344	754	1746
11	BARANZINI ERNESTO	BARBERA	ROSSO	CASTABBIO	236	14,63	6,70	3,5	2,22	3,54	2185	4134	958	1938
12	BERRINI FRANCO	N.C.	ROSSO	CASCINA PIANO	194	12,03	7,40	3,22	2,59	4,09	2355	4542	717	1396
13	BERRINI FRANCO	CROATINA	ROSSO	CASCINA PIANO	155	9,61	8,50	2,91	1,72	7,11	1710	5018	944	2881
14	BERRINI FRANCO	BONARDA	ROSSO	CASCINA PIANO	197	12,21	5,80	3,28	2,08	3,66	2315	3740	433	1396
15	BERRINI FRANCO	BARBERA ROSATA	ROSSO	CASCINA PIANO	191	11,84	8,60	3,1	2,34	4,79	2000	4214	670	1571
16	BERRINI FRANCO	MERLOT	ROSSO	CASCINA PIANO	182	11,28	4,10	3,69	1,21	4,45	2615	7108	1098	2706
17	BERRINI FRANCO	assomiglia FREISA	ROSSO	CASCINA PIANO	214	13,27	6,60	3,16	1,6	4,1	1625	4224	635	2444

18	BERRINI FRANCO	DOLCETTO BOCA	ROSSO	CASCINA PIANO	221	13,7	5,70	3,57	2,53	3,36	1830	5832	1118	2182
19	BROVELLI BRUNO	DOLCETTO BOCA	ROSSO	CASCINA PIANO	199	12,34	4,80	3,51	2,6	3,09	2315	8376	2707	4889
20	GHIRINGHELLI F.LLI	NEBBIOLO	ROSSO	SOARA	174,5	10,82	7,50	3,23	1,95	3,41	2630	3434	377	1833
21	CEBRELLI F.	TREBBIANO ROMAGNOLO	BIANCO	ROCCA	191	11,84	5,50	3,00	2,23	4,65	910	1459		
22	CEBRELLI F.	TREBBIANO TOSCANO	BIANCO	ROCCA	199	12,34	7,80	2,87	2,01	5,48	575	1790		
23	CEBRELLI F.	N.C. Francese?	BIANCO	ROCCA	192	11,9	3,70	3,33	1,74	3,54	1200	1285		
24	CEBRELLI F.	annullato												
25	CEBRELLI F.	GRECO	BIANCO	ROCCA	195	12,09	7,10	3,15	2,06	3,79	2025	1224		
26	CEBRELLI F.	FREISA	ROSSO	T.LUPO	179,5	11,13	7,20	2,96	1,54	5,04	1250	457	433	1369
27	CEBRELLI F.	BARBERA	ROSSO	T.LUPO	223,5	13,86	7,70	3,02	2,78	5,12	2130	634	483	873
28	CEBRELLI F.	FREISA ?	ROSSO	T.LUPO	205	12,71	5,20	3,85	1,54	2,31	1370	637	474	1571
29	FORNI MARCO	CROATINA	ROSSO	MONASTERO	204	12,65	4,40	3,32	1,75	2,77	1480	5932	1084	3055
30	FORNI MARCO	NEBBIOLO	ROSSO	MONASTERO	165	10,23	9,50	3	2,03	4,34	2585	1342	194	785
31	ULGELMO	NEBBIOLO	ROSSO	GERBIO	204	12,65	8,20	3,49	2,03	2,94	2480	3938	351	2444
32	RIZZI ROSITA	N.C.	ROSSO	CARAVALLE	246	15,07	3,00	3,84	1,68	3,26	1055	5250	774	2706
33	RIZZI ROSITA	CHARDONNAY	BIANCO	CARAVALLE	218,5	13,55	5,30	3,27	1,47	3,65	1335	2038		

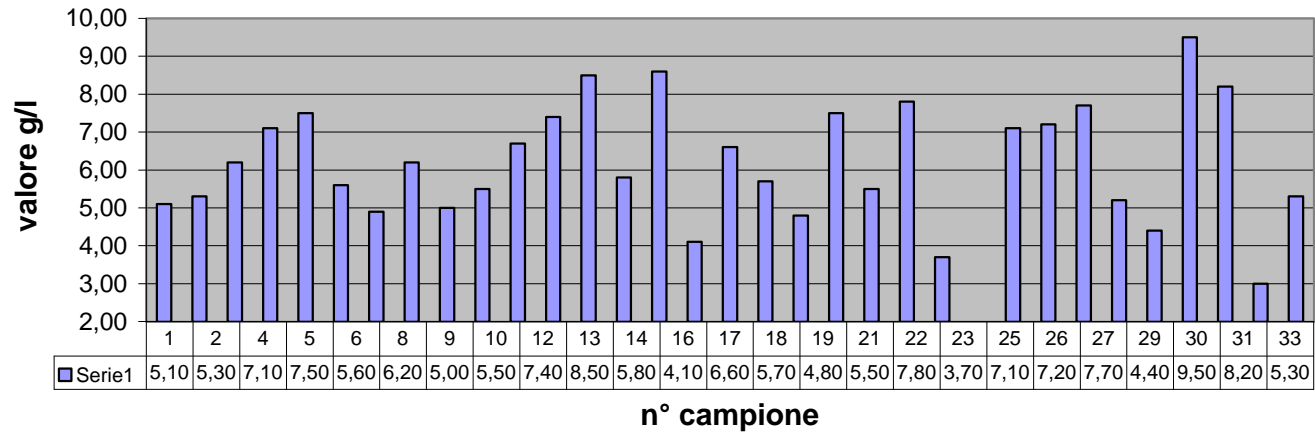
ZUCCHERI



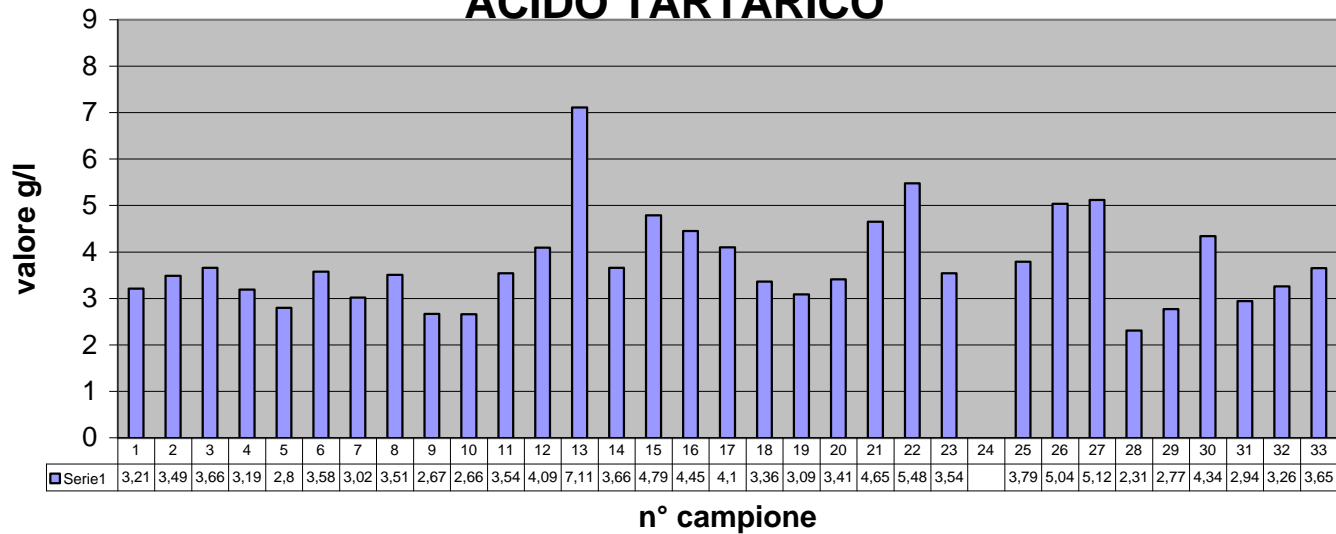
ALCOOL POTENZIALE



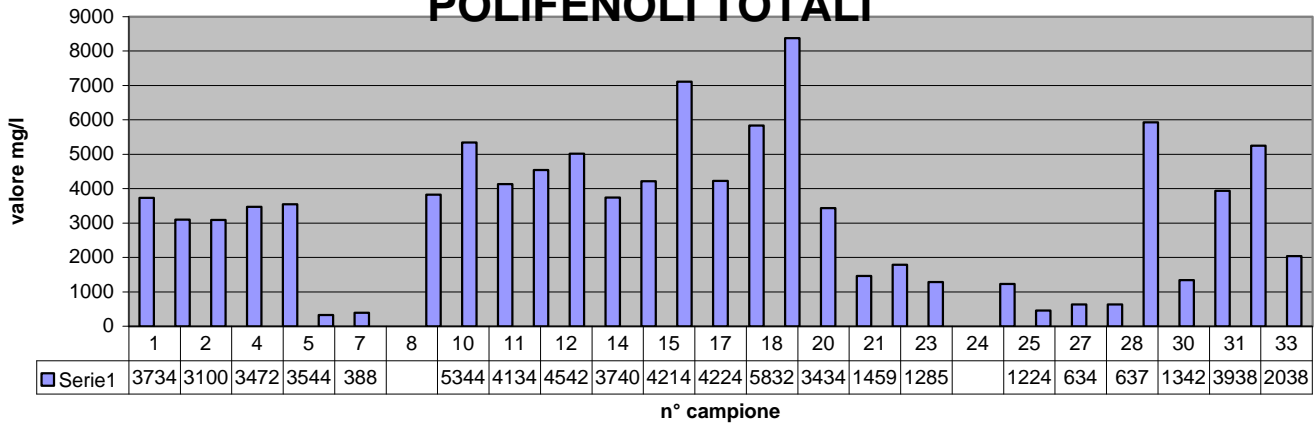
ACIDITA' TOTALE



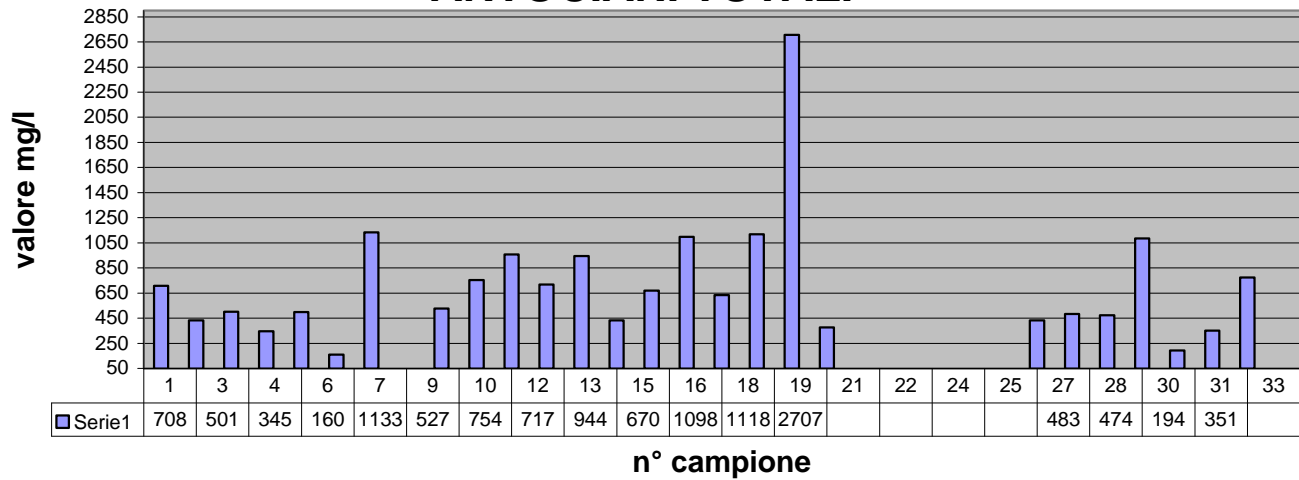
ACIDO TARTARICO



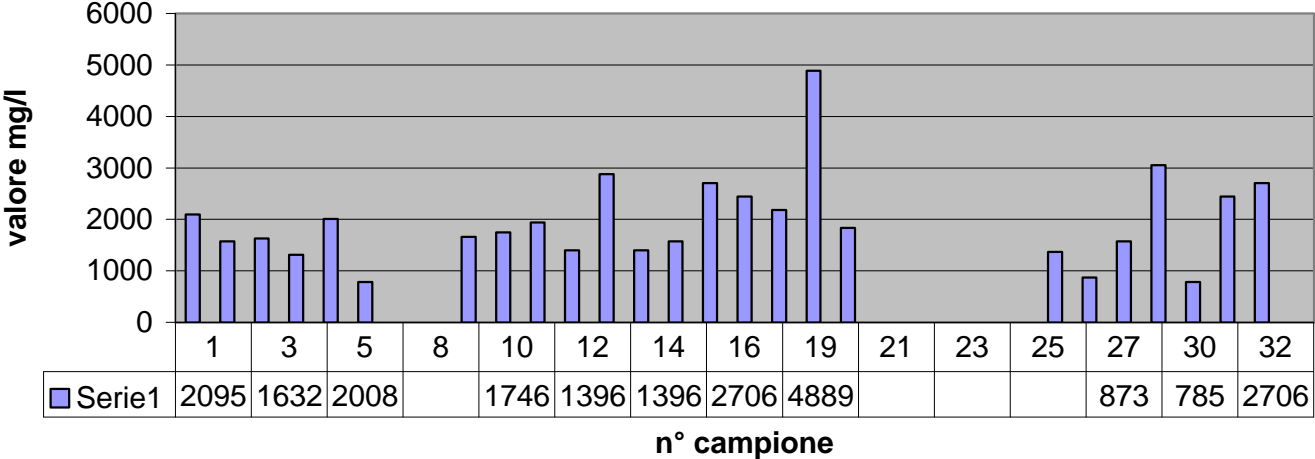
POLIFENOLI TOTALI



ANTOCIANI TOTALI



FLAVONOIDI TOTALI



PARAMETRI ANALITICI SU UVE.

n°	PROPRIETARIO	QUALITA'		ZONA	ZUCCHERI	ALCOOL POTENZIALE	ACIDITA' TOTALE	PH	PESO MEDIO ACINO	ACIDO TARTARICO mg/l	ACIDO MALICO mg/l	RAPPORTO MALICO /TARTARICO	POLIFENOLI TOTALI	ANTOCIANI TOTALI	FLAVONOIDI TOTALI
5	BARANZINI GIORDANO	NEBBIOLO	ROSSO	BOCH	197	12,21	7,50	3,43	1,55	2880	3120	1,08	3544	499	2008
20	GHIRINGHELLI F.LLI	NEBBIOLO	ROSSO	SOARA	174,5	10,82	7,50	3,23	1,95	3410	2630	0,77	3434	377	1833
30	FORNI MARCO	NEBBIOLO	ROSSO	MONASTERO	165	10,23	9,50	3,00	2,03	4340	2585	0,60	1342	194	785
31	ULGELMO	NEBBIOLO	ROSSO	GERBIO	204	12,65	8,20	3,49	2,03	2940	2480	0,84	3938	351	2444
<i>MEDIA NEBBIOLO</i> →					<i>185,1</i>	<i>11,48</i>	<i>8,18</i>	<i>3,29</i>	<i>1,89</i>	<i>3393</i>	<i>2703,8</i>	<i>0,80</i>	<i>3065</i>	<i>355</i>	<i>1768</i>
13	BERRINI FRANCO	CROATINA	ROSSO	CASCINA PIANO	155	9,61	8,50	2,91	1,72	7110	1710	0,24	5018	944	2881
29	FORNI MARCO	CROATINA	ROSSO	MONASTERO	204	12,65	4,40	3,32	1,75	2770	1480	0,53	5932	1084	3055
<i>MEDIA CROATINA</i> →					<i>179,5</i>	<i>11,13</i>	<i>6,45</i>	<i>3,12</i>	<i>1,735</i>	<i>4940</i>	<i>1595</i>	<i>0,32</i>	<i>5475</i>	<i>1014</i>	<i>2968</i>
11	BARANZINI ERNESTO	BARBERA	ROSSO	CASTABBIO	236	14,63	6,70	3,50	2,22	3540	2185	0,62	4134	958	1938
27	CEBRELLI F.	BARBERA	ROSSO	T.LUPO	223,5	13,86	7,70	3,02	2,78	5120	2130	0,42	634	483	873
15	BERRINI FRANCO	BARBERA ROSATA	ROSSO	CASCINA PIANO	191	11,84	8,60	3,10	2,34	4790	2000	0,42	4214	670	1571
<i>MEDIA BARBERA</i> →					<i>217</i>	<i>13,44</i>	<i>7,67</i>	<i>3,21</i>	<i>2,45</i>	<i>4483</i>	<i>2105</i>	<i>0,47</i>	<i>2994</i>	<i>704</i>	<i>1461</i>

n°	PROPRIETARIO	QUALITA'		ZONA	ZUCCHERI	ALCOOL POTENZIALE	ACIDITA' TOTALE	PH	PESO MEDIO ACINO	ACIDO TARTARICO	ACIDO MALICO	RAPPORTO MALICO /TARTARICO	POLIFENOLI TOTALI	ANTOCIANI TOTALI	FLAVONOIDI TOTALI
10	BARANZINI ERNESTO	BONARDONE	ROSSO	CASTABBIO	200	12,4	5,50	3,46	2,21	2660	2300	0,86	5344	754	1746
26	CEBRELLI F.	FREISA	ROSSO	T.LUPO	179,5	11,13	7,20	2,96	1,54	5040	1250	0,25	457	433	1369
28	CEBRELLI F.	FREISA ?	ROSSO	T.LUPO	205	12,71	5,20	3,85	1,54	2310	1370	0,59	637	474	1571

17	BERRINI FRANCO	assomiglia FREISA	ROSSO	CASCINA PIANO	214	13,27	6,60	3,16	1,6	4100	1625	0,40	4224	635	2444
MEDIA FREISA →					200	12,37	6,33	3,32	1,56	3817	1415	0,37	1773	514	1795
1	BROVELLI CLEMENTE	FRANCONIA	ROSSO	BARZOLA	192	11,9	5,10	3,70	1,65	3210	2025	0,63	3734	708	2095
2	BROVELLI CLEMENTE	CILIEGIOLO	ROSSO	BARZOLA	169,5	10,51	5,30	3,38	3,43	3490	2070	0,59	3100	433	1571
3	BROVELLI CLEMENTE	TINTORIA	ROSSO	BARZOLA	118	7,31	6,20	3,27	2,17	3660	2160	0,59	3088	501	1632
4	BARANZINI AGOSTINO	VESPOLINA	ROSSO	LAZZARI	199	12,34	7,10	3,40	2,08	3190	2495	0,78	3472	345	1309
8	BARANZINI AGOSTINO	VESPOLINA	ROSSO	CASTABBIO	204	12,65	6,20	3,72	2,19	3510	2370	0,68	2850	310	1010
MEDIA VESPOLINA →					201,5	12,50	6,65	3,56	2,14	3350	2432,5	0,73	3472	345	1309
7	BARANZINI AGOSTINO	UVA RARA	ROSSO	CASTABBIO	187	11,59	4,90	3,58	2,29	3020	2395	0,79	3622	388	1133
6	BARANZINI GIORDANO	UVA RARA	ROSSO	BOCH	218,5	13,55	5,60	3,71	2,12	3580	3750	1,05	328	160	785
14	BERRINI FRANCO	UVA RARA	ROSSO	CASCINA PIANO	197	12,21	5,80	3,28	2,08	3660	2315	0,63	3740	433	1396
MEDIA UVA RARA →					200,833	12,45	5,43333	3,52	2,163	3420	2820	0,82	2563	327	1105

n°	PROPRIETARIO	QUALITA'		ZONA	ZUCCHERI	ALCOOL POTENZIALE	ACIDITA' TOTALE	PH	PESO MEDIO ACINO	ACIDO TARTARICO	ACIDO MALICO	RAPPORTO MALICO /TARTARICO	POLIFENOLI TOTALI	ANTOCIANI TOTALI	FLAVONOIDI TOTALI
16	BERRINI FRANCO	MERLOT	ROSSO	CASCINA PIANO	182	11,28	4,10	3,69	1,21	4450	2615	0,59	7108	1098	2706
18	BERRINI FRANCO	DOLCETTO BOCA	ROSSO	CASCINA PIANO	221	13,7	5,70	3,57	2,53	3360	1830	0,54	5832	1118	2182
19	BROVELLI BRUNO	DOLCETTO BOCA	ROSSO	CASCINA PIANO	199	12,34	4,80	3,51	2,6	3090	2315	0,75	8376	2707	4889
MEDIA DOLCETTO →					210	13,02	5,25	3,54	2,57	3225	2072,5	0,64	7104	1913	3536
9	BARANZINI AGOSTINO	N.C.	ROSSO	CASTABBIO	189	11,71	5,00	3,87	1,62	2670	2465	0,92	3829	527	1658
12	BERRINI FRANCO	N.C.	ROSSO	CASCINA PIANO	194	12,03	7,40	3,22	2,59	4090	2355	0,58	4542	717	1396
32	RIZZI ROSITA	N.C.	ROSSO	CARAVALLE	246	15,07	3,00	3,84	1,68	3260	1055	0,32	5250	774	2706
23	CEBRELLI F.	N.C.	BIANCO	ROCCA	192	11,9	3,70	3,33	1,74	3540	1200	0,34	1285		

21	CEBRELLI F.	TREBBIANO ROMAGNA	BIANCO	ROCCA	191	11,84	5,50	3,00	2,23	4650	910	0,20	1459		
22	CEBRELLI F.	TREBBIANO TOSCANO	BIANCO	ROCCA	199	12,34	7,80	2,87	2,01	5480	575	0,10	1790		
25	CABRELLI F.	GRECO	BIANCO	ROCCA	195	12,09	7,10	3,15	2,06	3,79	2025	1224	0,60		
33	RIZZI ROSITA	CHARDONNAY	BIANCO	CARAVALLE	218,5	13,55	5,30	3,27	1,47	3650	1335	0,37	2038		

DITTA:	BARANZINI AGOSTINO	BARANZINI GIORDANO	GHIRINGHELLI	GHIRINGHELLI	BARANZINI AGOSTINO	ULGELMO
	NEBBIOLO	NEBBIOLO	NEBBIOLO	MERLOT	VESPOLINA	DOLCETTO
Alcool Distillazione % vol	12,17	13,29	11,92	11,21	12,21	11,96
Zuccheri Riduttori g/l	2,79	2,56	2,6	2,6	2,79	2,23
Gradazione Complessiva % vol	12,34	13,45	12,08	11,37	12,38	12,07
Acidità Totale g/l	7,10	5,10	8,00	6,30	7,00	6,10
Acidità Volatile g/l	0,25	0,45	0,35	0,20	0,20	0,80
pH	3,26	3,42	3,21	3,30	3,30	3,43
Solforosa Totale mg/l	51,20	25,60	32,00	22,40	44,80	22,40
Estratto ridotto g/l	23,31	21,64	24,00	22,2	23,31	25,87
Ferro mg/l	21,08	7,32	23,42	23,28	22,5	6,07
Rame mg/l	0,85	0,09	4,24	0,75	1,11	0,12
Polifenoli Totali mg/l	3315	2898	3296	3414	3266	4690
Antociani mg/l	345	175	250	318	368	305
Esame Organoleptico	Rubino un po' chiuso ma con frutta, ribes. Medio corpo con tannino un po' asciutto.	Cerasuolo. Non pulito, non giudicabile, mercaptano. Magro. Amarognolo.	Rubino abbastanza carico. Abbastanza fruttato. Non franco. Medio corpo.	Rubino abbastanza carico. Abbastanza fruttato. Non franco. Medio corpo.	Rubino abbastanza carico. Frutta fresca, piccoli frutti. Medio corpo, un po' graffiante.	Rubino intenso con riflessi violacei. Caratteristico, ciliegia e frutta rossa. Medio corpo.
Colore	discreto- buono	mediocre	buono	buono	buono	buono
Profumi	buoni	mediocre	medio	medio	buoni	buono
Struttura	media	mediocre	mediocre	mediocre	media	buono

DITTA:	BROVELLI CLEMENTE	BARANZINI GIORDANO	BARANZINI ERNESTO	BARANZINI ERNESTO	BERRINI FRANCO	ULGELMO
	CILIEGIOLO 10% CROATINA 10% FRANCONIA 40% CABERNET 10% MERLOT 30 %	BARBERA 50% CROATINA 40% MERLOT 10%	BONARDA BARBERA BONARDONE	BONARDA NEBBIOLO CROATINA	UVE MISTE + 25% VESPOLINA	BARBERA CROATINA
Alcool Distillazione % vol	12,12	12,99	10,67	11,18	11,53	11,88
Zuccheri Riduttori g/l	1,86	2,74	2,09	3,72	4,88	2,56
Gradazione Complessiva % vol	12,24	13,16	10,8	11,41	11,83	12,04
Acidità Totale g/l	6,00	6,60	7,20	8,50	7,70	6,90
Acidità Volatile g/l	0,45	0,40	1,30	0,75	0,20	0,30
pH	3,38	3,30	3,34	3,20	3,19	3,40
Solforosa Totale mg/l	16,00	25,60	38,40	44,80	160,00	25,60
Estratto ridotto g/l	20,54	27,26	22,11	23,38	27,92	24,84
Ferro mg/l	8,26	8,79	6,47	7,48	18,22	7,22
Rame mg/l	0,24	0,24	0,11	3,63	0,39	1,29
Polifenoli Totali mg/l	2455	2726	3107	2940	5422	2423
Antociani mg/l	419	408	354	457	1359	294
Esame Organolettico	Rubino un po' scarico. Frutta fresca. Ridotto. Medio corpo, un po' graffiante.	Rubino carico. Non pulito, sulfureo, con frutta, mercaptano. Discreto corpo. Amarognolo.	Rubino. Volatile. Medio corpo.	Rubino carico. Fruttato, un po' chiuso. Medio corpo. Acidulo.	Rubino abbastanza carico. Fruttato, un po' sulfureo, acidulo con medio corpo	Rubino intenso. Abbastanza intenso, frutta rossa (non franco) - (croatina).
Colore	medio	buono	buono	buono +	buono	buono
Profumi	buoni	discreto	N.C.	buono	buono	buono
Struttura	media	buona	mediocre	discreto	medio	discreto

DITTA:	PONTI (Paradiso)	PONTI (Paradiso)	CANTINA ZINGARO ANGELA	BERRINI FRANCO	CEBRELLI FRANCO	CEBRELLI FRANCO
	BONARDA	ROSSO MISTO	ROSSO MISTO GERBIO 2001	ROSSO MISTO	ROSSO MISTO	ROSSO MISTO
Alcool Distillazione % vol	11,98	12,43	13,03	12,71	11,04	11,13
Zuccheri Riduttori g/l	2,37	2,42	2,14	2,33	2,56	2,79
Gradazione Complessiva % vol	12,13	12,58	13,16	12,85	11,2	11,30
Acidità Totale g/l	6,40	7,20	5,60	6,70	8,20	8,20
Acidità Volatile g/l	1,00	0,70	0,80	0,3	0,50	0,5
pH	3,29	3,16	3,48	3,14	3,02	3,02
Solforosa Totale mg/l	28,80	19,20	12,80	76,80	32,00	41,60
Estratto ridotto g/l	21,33	23,08	19,76	20,57	23,24	24,31
Ferro mg/l	13,68	5,57	1,82	15,62	7,92	7,84
Rame mg/l	0,19	0,41	0,12	2,12	0,11	0,10
Polifenoli Totali mg/l	2723	2461	2564	2445	2141	2347
Antociani mg/l	303	279	283	479	307	314
Esame Organoleptico	Rubino abbastanza carico. Frutta fresca, tempera, sulfureo. Medio corpo.	Rubino. Non franco. Rancidino. Medio corpo.	Rubino con riflessi granato. Non pulito, non valutabile. Medio corpo.	Rubino scarico. Molta frutta. Buona morbidezza.	Rubino scarico. Puzza. Acidulo. Poco corpo.	Rubino scarico. Sentore di terra. Acidulo, poco corpo.
Colore	buono	buono	discreto	medio	medio	medio
Profumi	discreto	mediocre	scarso	buono +	nc	medio
Struttura	discreto	medio	medio	buono	mediocre	mediocre

DITTA:	FORNI MARCO	RIZZI ROSITA DALLA POZZA				
	ROSSO	ROSSO MISTO				
Alcool Distillazione % vol	11,53	12,1				
Zuccheri Riduttori g/l	1,4	2,33				
Gradazione Complessiva % vol	11,62	12,24				
Acidità Totale g/l	6,40	7,10				
Acidità Volatile g/l	0,50	0,75				
pH	3,32	3,19				
Solforosa Totale mg/l	19,20	25,60				
Estratto ridotto g/l	22,6	22,67				
Ferro mg/l	10,14	8,74				
Rame mg/l	0,05	0,68				
Polifenoli Totali mg/l	3312	4096				
Antociani mg/l	478	250				
Esame Organolettico	Rubino intenso. Un po' anonimo e non franco. Medio corpo, animale.	Rubino con riflessi grananto. Fruttato , un po' ammaccato. Buona rotondità. Medio corpo, amarognolo.				
Colore	buono	medio				
Profumi	medio	medio				
Struttura	discreto	medio				

DITTA:	BARANZINI ERNESTO	GHIRINGHELLI	RIZZI ROSITA DALLA POZZA			
	TREBBIANO 80% GRECO 10 % MALVASIA 10 %	BIANCO	BIANCO MISTO			
Alcool Distillazione % vol	11,15	11,43	12,51			
Zuccheri Riduttori g/l	1,67	1,86	2,09			
Gradazione Complessiva % vol	11,25	11,55	12,64			
Acidità Totale g/l	7,00	7,90	5,60			
Acidità Volatile g/l	0,25	0,25	0,90			
pH	3,22	3,12	3,41			
Solforosa Totale mg/l	57,60	32,00	16,00			
Estratto ridotto g/l	18,13	19,04	19,01			
Ferro mg/l	3,64	20,84	7,57			
Rame mg/l	0,26	0,13	0,4			
Polifenoli Totali mg/l	1015	866	467			
Antociani mg/l						
Esame Organolettico	Paglierino ambrato. Fruttato con nota di solvente. Acidulo, disarmonico.	Paglierino ambrato. Un po' marsalato. Un po' amarognolo.	Giallo oro con riflessi ramati. Vegetale, sgraziato, evoluto. Buon corpo e rotondità, evoluto.			
Colore	mediocre	medio	discreto			
Profumi	medio	mediocre	discreto			
Struttura	medio	mediocre	buono			

DITTA:	BARANZINI AGOSTINO	BARANZINI GIORDANO	CEBRELLI FRANCO	BARANZINI GIORDANO	PONTI (Paradiso)	
	CHARDONNAY	CHARDONNAY	TREBBIANO	MALVASIA	MOSCATO	
Alcool Distillazione % vol	12,68	12,95	11,24	11,15	11,83	
Zuccheri Riduttori g/l	4,65	3,49	1,63	1,63	1,81	
Gradazione Complessiva % vol	12,97	13,17	11,34	11,25	11,94	
Acidità Totale g/l	4,60	4,60	5,60	5,50	5,20	
Acidità Volatile g/l	0,30	0,45	0,70	0,45	0,75	
pH	3,33	3,40	3,06	3,05	3,27	
Solforosa Totale mg/l	16,00	28,80	48,00	25,60	9,60	
Estratto ridotto g/l	15,95	16,81	17,67	14,87	16,69	
Ferro mg/l	10,28	4,1	10,58	2,66	5,81	
Rame mg/l	0,58	0,21	0,36	0,12	2,35	
Polifenoli Totali mg/l	449	515	862	449	535	
Antociani mg/l						
Esame Organolettico	Paglierino carico. Un po' chiuso, non pulito. Buona dolcezza.	Paglierino carico. Floreale, intenso, buona complessità, fieno, frutta secca, buona rotondità.	Paglierino. Floreale, un po' vegetale. Delicato (occhio alla volatile). Buona rotondità.	Paglierino abbastanza carico. Aromatico delicato, con pasticceria. Un po' ridotto. Un po' graffiante.	Ambrato. Aromatico, un po' evoluto. Secco. Un po' ammaccato.	
Colore	buono	buono	buono	buono	discreto	
Profumi	mediocre	buono +	buono	buoni	discreto	
Struttura	buono	buono	buono	medio	mediocre	