

## CLUSTER TOP DOWN MIGLIORVINO

Progetto finanziato con fondi POR FESR 2014/2020 - ASSE PRIORITARIO I "RICERCA SCIENTIFICA, SVILUPPO TECNOLOGICO E INNOVAZIONE

### UNISS

<b>Prof. Alessandra Del Caro – coordinatore</b>
Prof. Gianni Nieddu
Dr. Luca Mercenaro
Dr. Costantino Fadda
Dr. Pietro Paolo Urgeghe
Dr. Giacomo Petretto Dott.ssa Ana Sofia Parreira Cortez Fernandez de Oliveira

Azienda	Sede aziendale	Tipologia
Cantine Argiolas	Serdiana (CA)	Azienda privata
Cantina Sociale S.M La Palma	Santa Maria La Palma (Alghero, SS)	Cooperativa sociale
Cantina Sociale Dorgali	Dorgali (NU)	Cooperativa sociale
Cantina Sociale Oliena	Oliena (NU)	Cooperativa sociale
Cantine Bingiateris	Ortueri (NU)	Società semplice Azienda privata
Azienda Vitivinicola Leonardo Bagella	Sorso (SS)	Società semplice Azienda privata
Cantine di Orgosolo	Orgosolo (NU)	Società semplice Azienda privata
Azienda Agricola f.Ili Puddu	Oliena (Nu)	Società semplice Azienda privata
Azienda Agricola Carpante	Usini (SS)	Società semplice Azienda privata

Manifestazioni di interesse recenti: Tenute Corradile, OSSI



SCELTA, INSIEME ALLE AZIENDE, DEI MODELLI VITICOLI DA VALUTARE.

Il vigneto scelto è rappresentativo del modello viticolo che l'azienda ha ritenuto maggiormente adatto al territorio.

***Ovviamente il modello viticolo presuppone un obiettivo enologico da parte delle aziende!***

Marzo-Settembre: si è lavorato prevalentemente con le aziende per la definizione degli areali viticoli e dei campioni da analizzare, mentre, dal punto di vista analitico è stata effettuata la messa a punto dei metodi di estrazione ed analisi in GC-MS della componente volatile, oggetto di studi approfonditi in questo progetto.

Inoltre, i ricercatori esperti di viticoltura, implicati nel progetto hanno cominciato già dal mese di agosto ad effettuare i rilievi in vigna.

**Dal mese di Settembre 2018 ad oggi:**

Caratterizzazione chimica e aromatica del Cannonau e delle varietà minori di interesse per le singole aziende.

**PRELEVATI 20 CAMPIONI PROVENIENTI DALLE DIVERSE AZIENDE AFFERENTI AL PROGETTO.**

**17 Cannonau  
1 Bovale Muristellu  
1 Pascale  
1 Cagnulari**





**Dal mese di Settembre 2018 ad oggi:**

## ***ANALISI EFFETTUATE***

pH, ACIDITA', GRADO BRIX° sulle uve ammostate in laboratorio

Estrazione composti volatili dalle bucce e dalla polpa e analisi della componente volatile libera e legata tramite GC-MS

Estrazione polifenoli tramite Ultra-Turrax da bucce e semi

***PROVE DI VINIFICAZIONE PRESSO LA CANTINA SPERIMENTALE  
DI FENOSU SU 50 Kg di uva per campione.***

Utilizzato unico protocollo, lievito e temperatura!

***VINIFICAZIONE SU 8 CAMPIONI D CANNONAU – 1 PASCALE- 1 CAGNULARI***

## FASI VINIFICAZIONE





- ✓ EFFETTUATE ANALISI AL WINESCAN NEL MESE DI OTTOBRE E NEL MESE DI DICEMBRE
- ✓ ANALISI DEL PROFILO VOLATILE DEI VINI OTTENUTI
- ✓ VALUTAZIONE SENSORIALE CON PIANO DI ASSAGGIO RANDOMIZZATO E BILANCIATO



UNIONE EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



SARDEGNA  
RICERCHE

## RISULTATI OTTENUTI

Miglioramento della conoscenza degli areali di coltivazione del vitigno Cannonau e delle varietà tradizionalmente presenti nei differenti terroir.

Definizione di modelli viticoli idonei per territorio e varietà negli areali oggetto di indagine.



Work in  
Progress

ELABORAZIONE DATI COMPOSTI FENOLICI E VOLATILI

ELABORAZIONE DATI VALUTAZIONE SENSORIALE

DEFINIZIONE PIANO DI LAVORO PER LA VENDEMMIA 2019