

Le Strategie produttive nell' utilizzo della DOC e IGT

*Il packaging
I profili sensoriali dei vini toscani da
Vermentino
Scalabrelli Giancarlo*

Dipartimento Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose

"G. Scaramuzzi"

Università di Pisa

Oristano 16/05/2008

Le Strategie produttive: utilizzo della DOC e IGT

- **DOC ormai tradizionali,**
- **Candia Colli Apuani- Luni – Bolgheri – Val di Cornia**
- **Nuove DOC e tipologie introdotte:**
- **Montecarlo, Montergio di Massa Marittima, Colline lucchesi, Montecucco, Terratico di Bibbona**
- **Degustazione maggio 2008 :**
- **36 vini annate 2006-2007:**
 - **DOC n° 16**
 - **IGT n° 20**

Le caratteristiche delle DOC e IGT

- ***DOC ormai tradizionali,***
 - ***Candia Colli Apuani- Luni –Bolgheri***

 - ***Nuove DOC e tipologie introdotte:***
 - ***Elba Montecarlo, Monetergio di Massa Marittima***
 - ***Montecucco, Terratico***
-
- *Il packaging*
 - *I profili sensoriali dei vini toscani da Vermentino*



prof. Giancarlo Scalabrelli
Università degli Studi di Pisa - Facoltà di Agraria

Le caratteristiche delle DOC

n	DOC	Grad. Alc	Bottiglia	Colore vetro	Tappo
1	Bolgheri Vermentino	13,0	Albeisa	verde scuro	sughero
2	Bolgheri Vermentino	14,0	Bordolese	verde chiaro	sughero
3	Colli di Luni Vermentino	13,5	Bordolese	verde chiaro	silicone
4	Colli di Luni Vermentino	13,0	Bordolese	verde chiaro	silicone
5	Colli di Luni Vermentino	12,5	Renana	verde chiaro	silicone
6	Colli di Luni Vermentino	14,0	Renana	verde scuro	silicone
7	Colline Lucchesi Vermentino	14,0	Bordolese	verde scuro	sughero
8	Montecucco Vermentino	13,0	Bordolese	verde chiaro	sughero
9	Monteregio Massa M.ma Verm.	14,5	Bordolese	Bianco	silicone
10	Terratico di Bibbona	13,0	Bordolese	verde bronzato	sughero
11	Val di Cornia Vermentino	13,5	Bordolese	verde scuro	sughero
12	Val di Cornia Vermentino	13,0	Bordolese	verde chiaro	sughero
13	Val di Cornia Vermentino	14,0	Bordolese	verde chiaro	sughero
14	Val di Cornia Vermentino	13,5	Bordolese lunga	verde chiaro	sughero
15	Val di Cornia Vermentino	14,0	Albeisa	verde chiaro	silicone
16	Motescudaio Vermentino	12,5	Bordolese	verde chiaro	sughero



Prof. Giancarlo Scalabrelli
Università degli Studi di Pisa - Facoltà di Agraria

Le caratteristiche delle IGT

n	Vino	IGT	Grad. Alc	Bottiglia	Colore vetro	Tappo
17	Vermentino	Toscana	13	Bordolese	verde scuro	silicone
18	Vermentino	Maremma Toscana	13,5	Albeisa	Verde etrusco	silicone
19	Solo sole	Toscana	14	Albeisa	Verde bronzato	sughero
20	Campo al mare	Toscana	13,5	Bordolese	verde chiaro	sughero
21	Vermentino	Toscana	13,5	Bordolese lunga	verde chiaro	silicone
22	Emilio Primo	Toscana	14	Albeisa	Verde bronzato	a vite
23	Di Ciocco	Toscana	12,5	Bordolese	verde chiaro	sughero
25	Silente	Bianco di Toscana	13	Bordolese	verde chiaro	sughero
26	Aprilante	Bianco di Toscana	13	Bordolese	Bianco	sughero
27	Vermentino	Toscana	12	Albeisa	verde etrusco	sughero
28	Tuscanio	Toscana	13,5	Bordolese	verde scuro	silicone
29	Aprilante	Bianco di Toscana	12	Bordolese	Bianco	sughero
30	Pagliatura	Toscana	13,5	Albeisa	verde etrusco	sughero
31	Vermentino	Maremma Toscana	13	Albeisa	verde chiaro	silicone
32	Calasole	Maremma Toscana	12,5	Albeisa	verde chiaro	sughero
33	Vermentino	Toscana	13	Bordolese	Bianco	sughero
34	Le Sughere	Toscana	13	Bordolese	Verde bronzato	sughero
35	Nara'	Toscana	13	Bordolese	Verde bronzato	sughero
36	Fior di Maremma	Maremma Toscana	12	Bordolese	Bianco	sughero

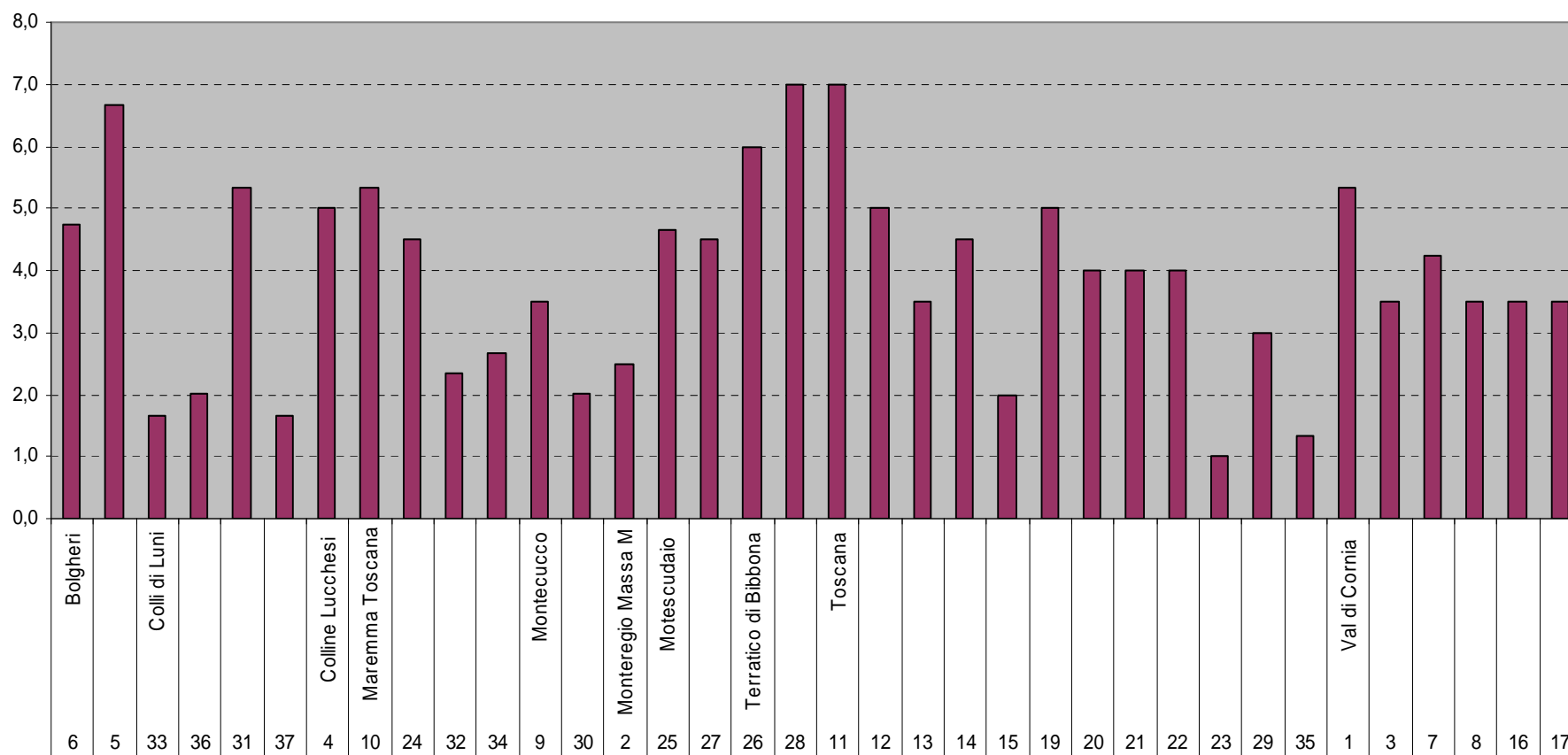






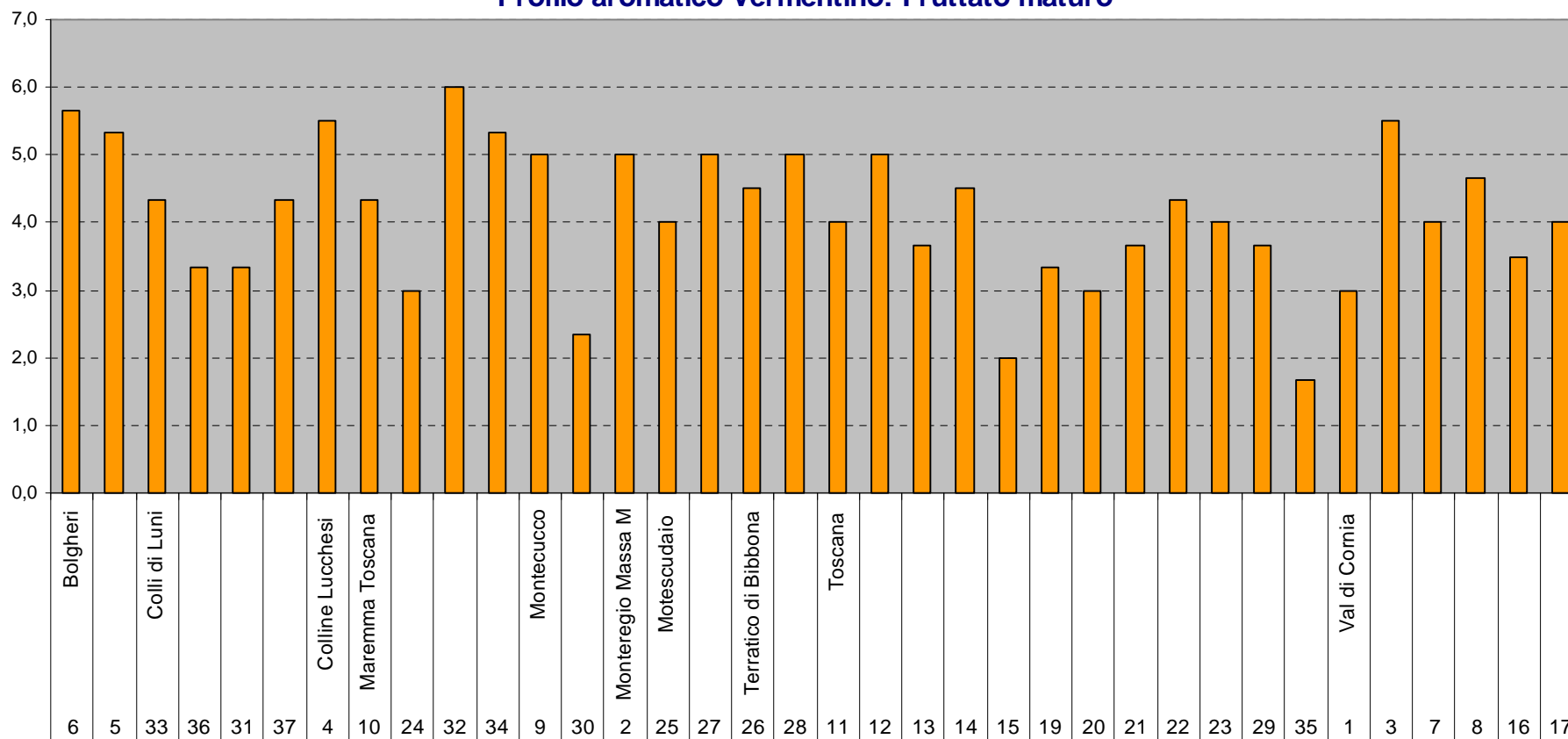
Le caratteristiche sensoriali dei vini

Profilo aromatico Vermentino: nota Floreale



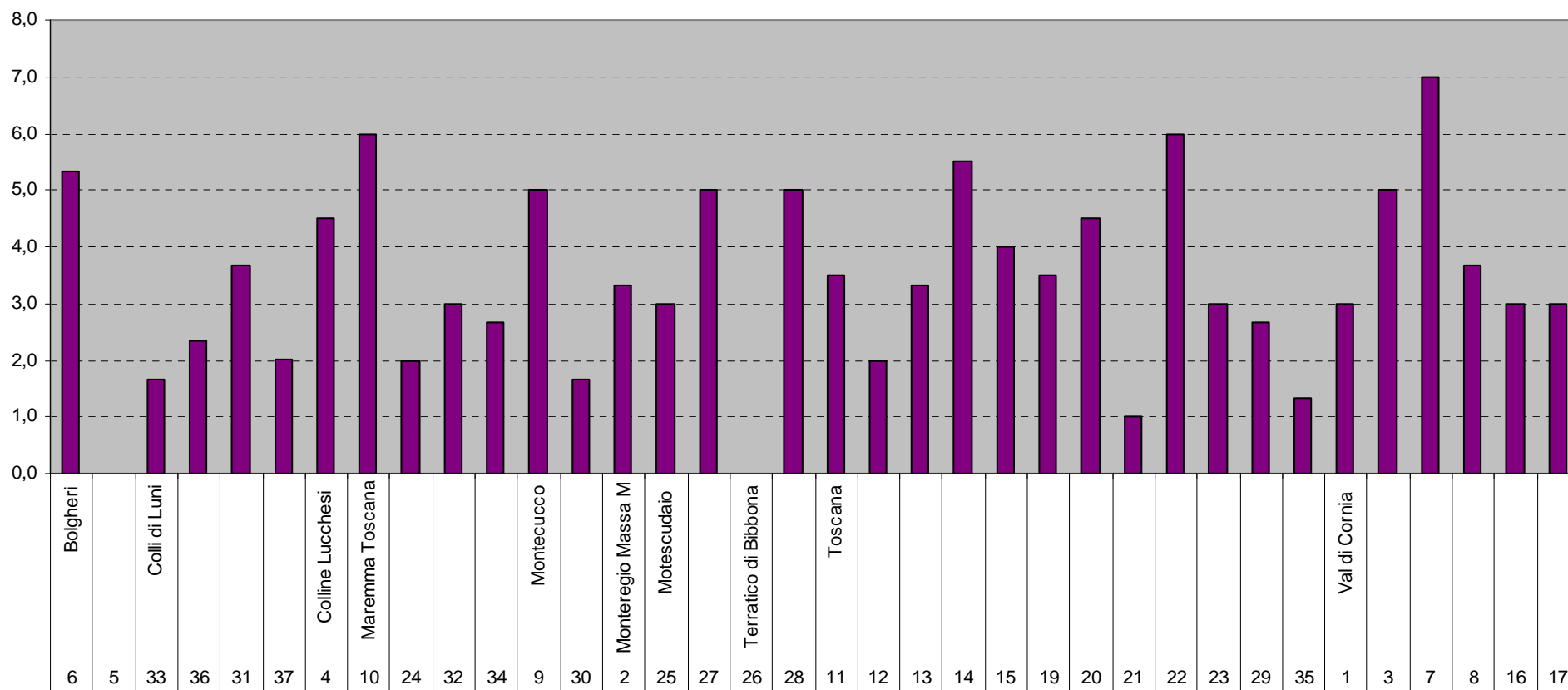
Le caratteristiche sensoriali dei vini

Profilo aromatico Vermentino: Fruttato maturo



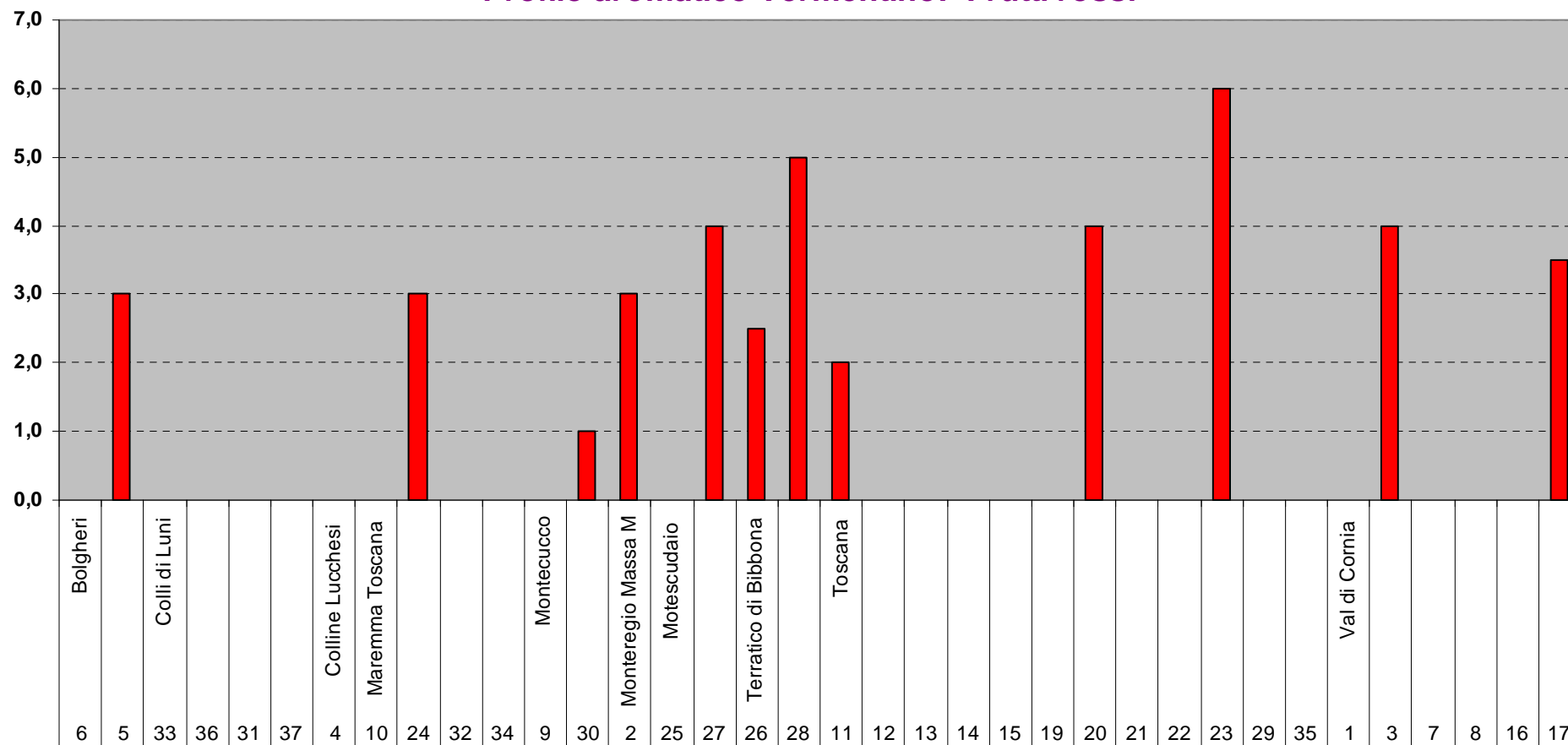
Le caratteristiche sensoriali dei vini

Profilo aromatico Vermentino: Fruttato fermentativo



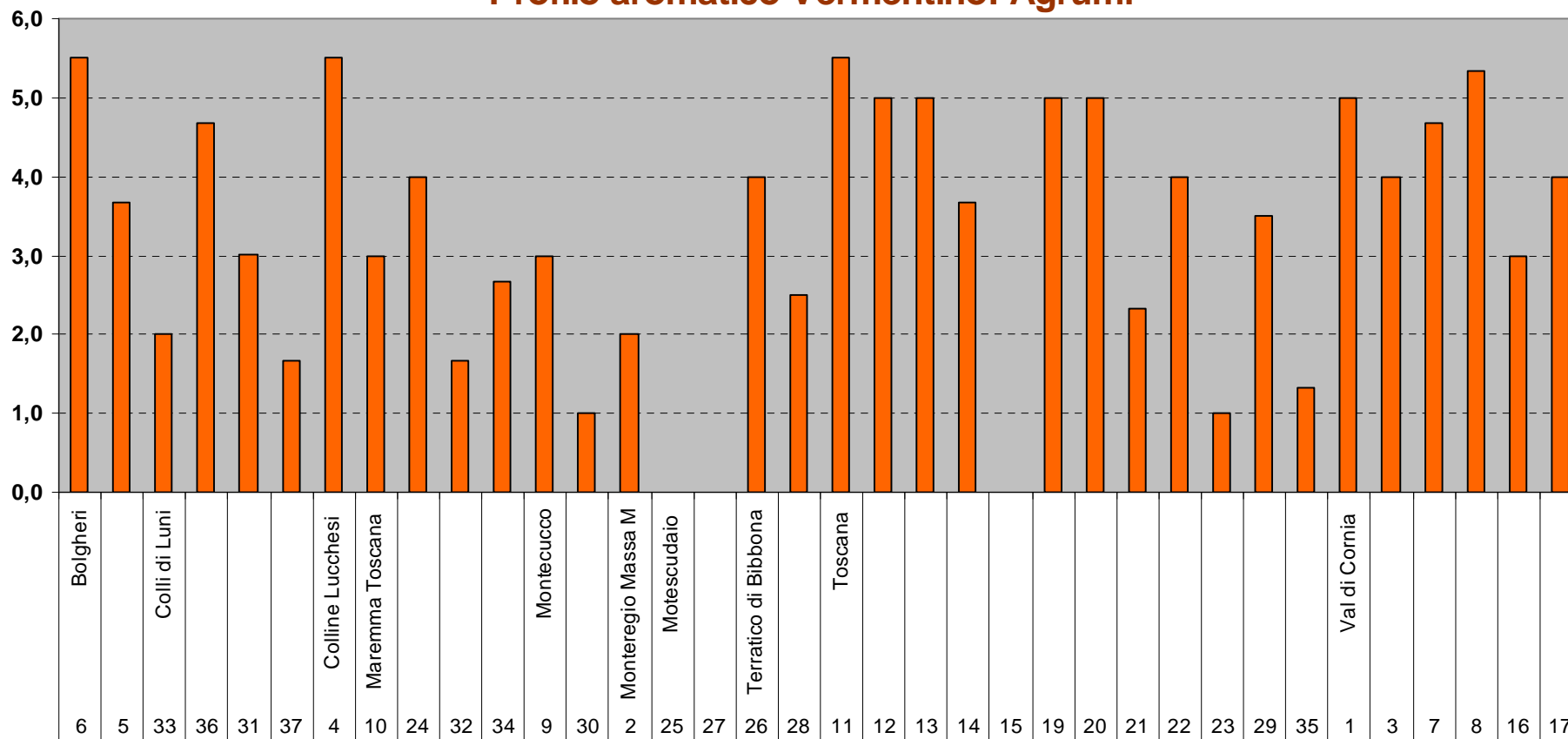
Le caratteristiche sensoriali dei vini

Profilo aromatico Vermentino: Frutti rossi



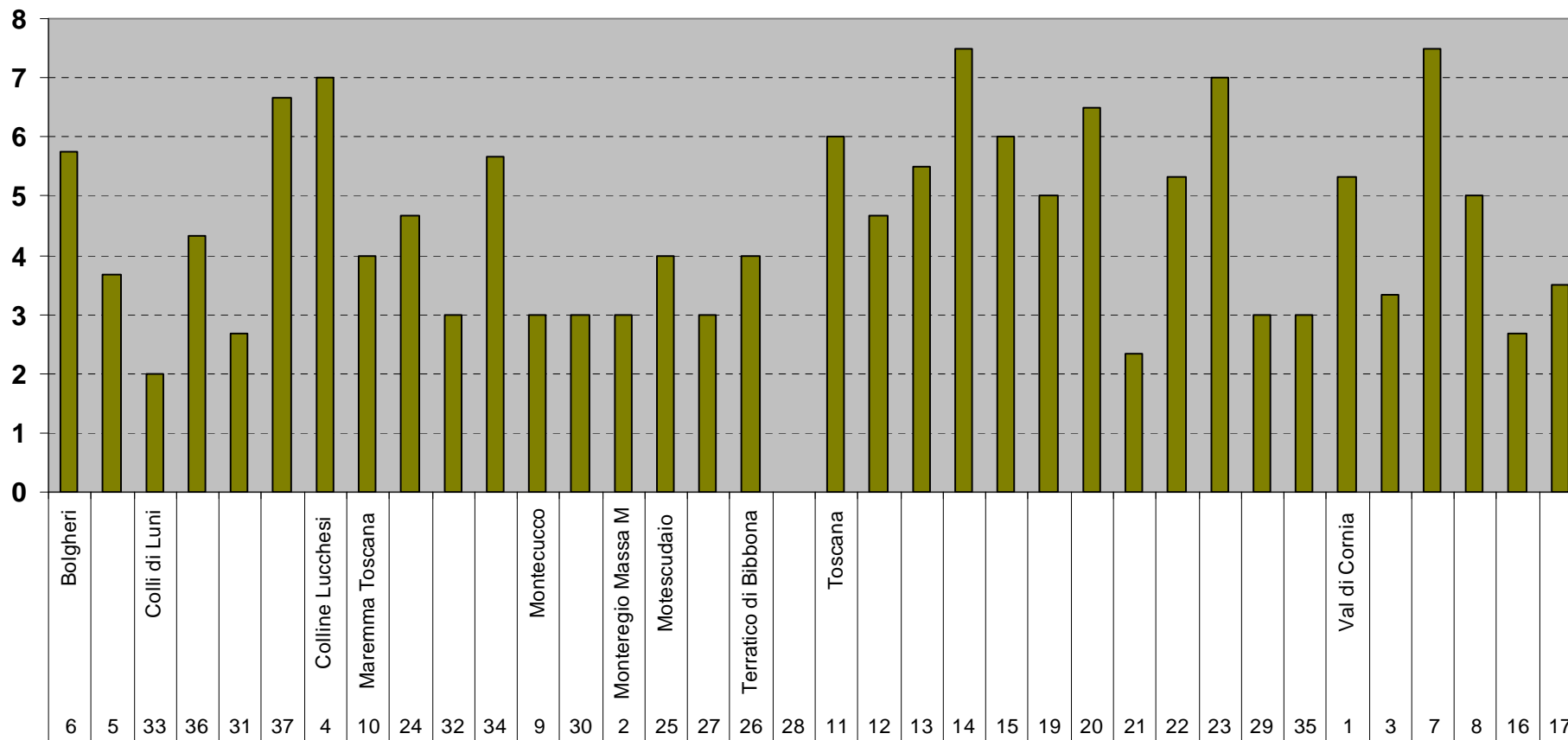
Le caratteristiche sensoriali dei vini

Profilo aromatico Vermentino: Agrumi



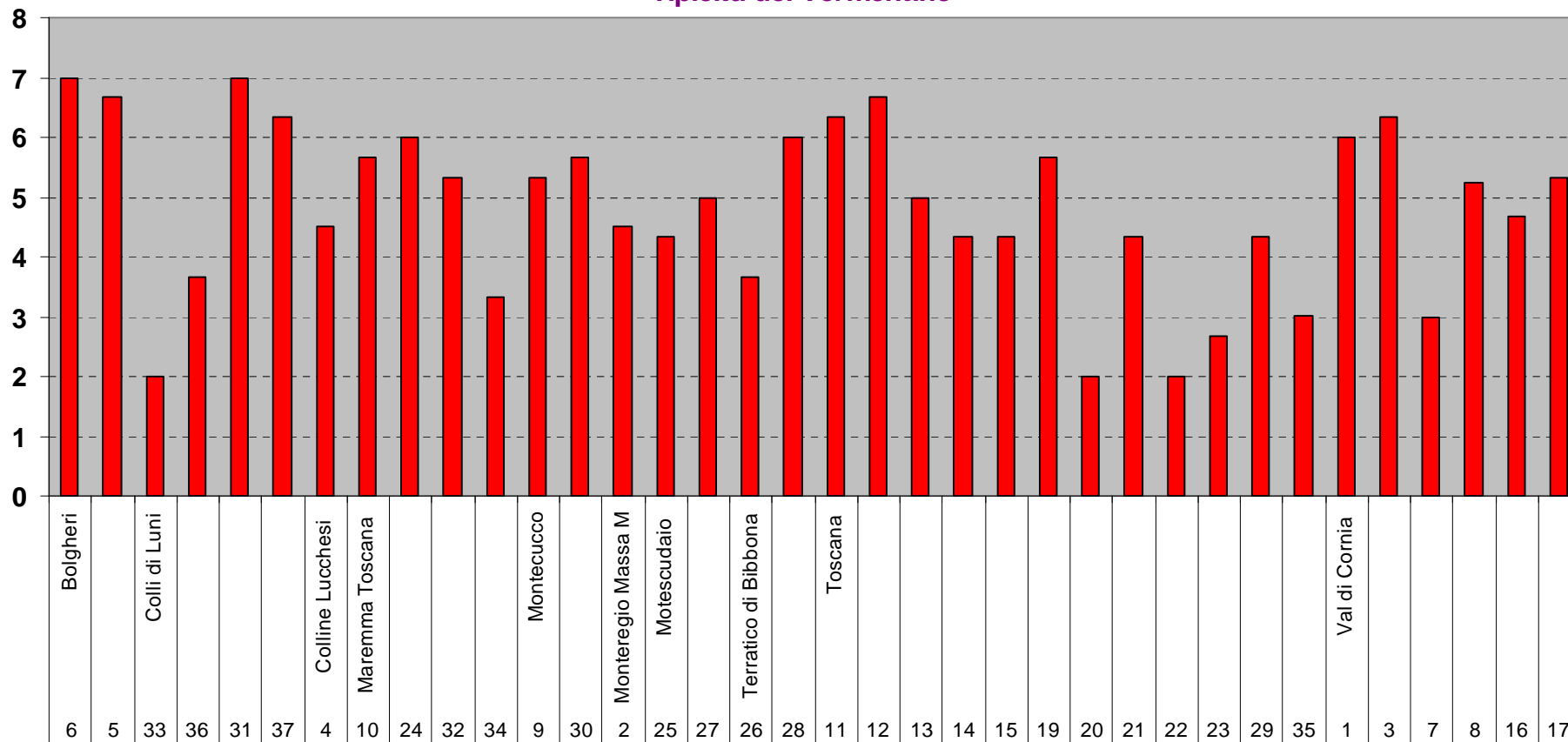
Le caratteristiche sensoriali dei vini

Profilo aromatico Vermentino: Spezie mediterranee



Le caratteristiche sensoriali dei vini

Tipicità del Vermentino



Considerazioni

Sugli aspetti sensoriali

- **Il quadro sensoriale in generale è attinente al profilo studiato dal panel durante la selezione clonale, alcuni interventi tecnologici sembrano conferire alcune peculiarità sensoriali con note più ridotte, con aumento dei sentori floreali, soprattutto nei vini giovani,**
- **Limitato è l'uso della fermentazione in fusti di rovere, e relativo affinamento**
- **diffuso è l'affinamento sulle feccie nobili.**
- **Le caratteristiche gustative sono tipicamente di equilibrio e armonia, raramente compare il gusto amaro, sebbene la nota di mandorla amara sul finale è spesso presente, ma non è tale da indurre aspetti gustativi negativi**