

Dott. Huguette Politi: dati analitici su microvinificazioni condotte nella Cantina Albino Armani di Dolcè a partire da uve della conservatoria-vendemmia 2005

DATI del 14/9/2005

Varietà	bacca	portinnesto	anno	°Babo	ac.tot.	pH	stato sanitario
Casetta	nera	3309	2003	15,60	9,86	3,10	medio
Casetta	nera	3309	2003	15,80	9,70	3,12	medio/buono
Negrara	nera	3309	2003	13,00	10,50	3,08	medio
Turca	rosata	3309	2003	15,20	10,73	3,4	medio/buono
Nera dei Baisi	nera	3309	2003	15,00	10,30	3,25	buono
Corbera	nera	3309	2003	11,20	9,94	3,10	pessimo
Valderbara	bianca	3309	2003	11,80	8,56	3,11	medio/buono
Vernazza	bianca	3309	2003	11,20	9,02	3,09	buono
Vernazzola	bianca	3309	2003	11,80	8,50	3,14	buono
Montagna	bianca	3309	2003	15,40	8,11	3,30	pessimo
Peverella	bianca	3309	2003	13,20	10,70	3,12	pessimo
Corbina	nera	SO4	2004	13,20	14,09	3,14	buono
Corbinella	nera	SO4	2004	17,00	12,40	3,09	buono

Nera dei Baisi

data vend.	clima	temp. °C	qualità uva	°Babo	Ac.tot.	pH	ammestamento
19/9/2005	umido	20	media	15,20	9,22	3,30	manuale
aggiunta SO2	azoto	tipo lievito	°C mosto	vol. tot			
10 g/hL	20 g/hL	Fr 95	20	2 hL			

data	z%	alcool	note	Ac. Vol.	SO2 lib.	SO2 tot
22/9/2005	127,25	0,8				
23/9/2005	46,00	5,06	mcr 4 L			
24/9/2005	44,83	8,10				
26/9/2005	4,84	10,50				
27/9/2005	4,68	10,60				
28/9/2005	2,50	10,70		0,297		
29/9/2005	1,35	10,80	travaso		15,04	51,2

Vernazzola

data vend.	clima	temp. °C	qualità uva	°Babo	Ac.tot.	pH	ammestamento
22/9/2005	umido	18	media	12,60	12,50	3,30	soffice
aggiunta SO2	azoto	tipo lievito	°C mosto	vol. tot			
10 g/hL	20 g/hL	Fr 95	18	2 hL			

data	z%	alcool	note	Ac. Vol.	SO2 lib.	SO2 tot
22/9/2005	131,83	0				
23/9/2005	96,8	2,10	mcr 2L			
24/9/2005	91,6	4,10				
26/9/2005	52,72	6,50				
27/9/2005	28,23	7,70	mcr 1L			
28/9/2005	33,3	8,50		0,294		
29/9/2005	8,05	10,00				
30/9/2005	2,07	10,50	travaso SO2 10 g/L		8,48	20,64

Turca

data vend.	clima	temp.°C	qualità uva	°Babo	Ac.tot.	pH	ammostamento
24/9/2005	umidi	24°C	media	15,20	9,09	3,41	soffice
aggiunta SO2	azoto	tipo lievito	°C mosto	vol. tot			
10g/hL		Fr 95	18,00	1 hL			
data	z%	alcool	note	Ac. Vol.	SO2 lib.	SO2 tot	
25/9/2005	168,19	0				70,8	
26/9/2005	154,78	0,8					
27/9/2005	115,00	3,20					
28/9/2005	93,16	4,50					
30/9/2005	46,67	7,30					
10/01/2005	38,33	7,90					
10/03/2005	23,6	8,70					
10/05/2005	9,83	9,50		0,278	12,46	67,68	
10/08/2005	2,8	10,00					
10/09/1900			travaso				

Vernazza

data vend.	clima	temp.°C	qualità uva	°Babo	Ac.tot.	pH	ammostamento
24/9/2005	umido	24°C	media	12,20	9,37	3,47	soffice
aggiunta SO2	azoto	tipo lievito	°C mosto	vol. tot			
10g/hL		Fr 95	18,00	2 hL			
data	z%	alcool	note	Ac. Vol.	SO2 lib.	SO2 tot	
25/9/2005	132,23	0				70,5	
26/9/2005	123,84	0,5	mcr 1L				
27/9/2005	95,78	3,20					
28/9/2005	64,4	5,10	mcr 2 L				
30/9/2005	45,83	7,30					
10/01/2005	35,16	7,90					
10/03/2005	22,6	8,80					
10/05/2005	8,33	9,50		0,278	10,4	58,56	
10/08/2005	1,37	10,00					
10/09/1900			travaso				