

INDICE

Riassunto

Abstract

1. INTRODUZIONE	1
2. IL MÜLLER THURGAU	3
2.1 Nome e storia	3
2.2 Il vitigno	5
2.3 Caratteristiche ampelografiche	6
2.4 Caratteristiche sensoriali dei vini	6
2.5 La zona di produzione	7
3. LA VINIFICAZIONE	11
3.1 La vinificazione in bianco	11
3.1.1 <i>La raccolta dell'uva</i>	12
3.1.2 <i>L'estrazione del succo</i>	12
3.1.3 <i>La sfecciatura</i>	14
3.1.4 <i>La fermentazione alcolica</i>	17
3.1.5 <i>Le temperature</i>	21
3.1.6 <i>Il travaso</i>	22
3.1.7 <i>La solfitazione</i>	22
3.2 L'iperossigenazione e la vinificazione in riduzione	23
3.3 La macerazione prefermentativa	25
3.4 L'affinamento sulle fecce (<i>sur lies</i>)	27
4. SCOPO DEL LAVORO	30
5. MATERIALI E METODI	31
5.1 Descrizione e caratteristiche dell'azienda	31
5.2 Descrizione dei vigneti	33
5.3 Vendemmia	34
5.4 Microvinificazione	35
5.5 Metodiche analitiche	41
5.5.1 <i>Analisi delle uve</i>	41
5.5.2 <i>Analisi dei mosti</i>	44

5.5.3 <i>Analisi dei vini</i>	45
5.5.4 <i>Analisi sensoriale</i>	48
6. RISULTATI E DISCUSSIONI	49
6.1 Le uve	49
6.2 I mosti	50
6.3 I vini	51
6.4 Analisi sensoriale	53
7. CONCLUSIONI	55
8. BIBLIOGRAFIA	57
ALLEGATI	
<i>Ringraziamenti</i>	