

Buone prassi di cantina

**Riscontro tra i requisiti “in cantina”
dello standard Equalitas e le scelte
enologiche aziendali**

Castello d'Albola



- Situata nel cuore del Chianti Classico
- Acquisita nel 1979
- Estensione di 900 ha
- Superficie a vigneto: 120ha (90% SG)

Castello d'Albola



- Moderne cantine di vinificazione scavate in parte nella roccia
- Cantine di affinamento situate nell'antico borgo medioevale totalmente ristrutturato

Buone pratiche in cantina



Portano a migliorare

- La conoscenza del proprio metodo di lavoro
- La tracciabilità delle operazioni
- La valutazione dell'approccio produttivo-sostenibile attraverso dati oggettivi misurabili sugli impatti del prodotto ottenuto

Buone pratiche in cantina



Sono scelte consapevoli determinanti:

- raccolta vendemmiale sulla base di parametri chimico-fisici e/o sensoriali
- trattamenti pre fermentativi
- appassimenti
- operazioni di ammostatura
- correzione ed integrazione nutritiva dei mosti

Buone pratiche in cantina



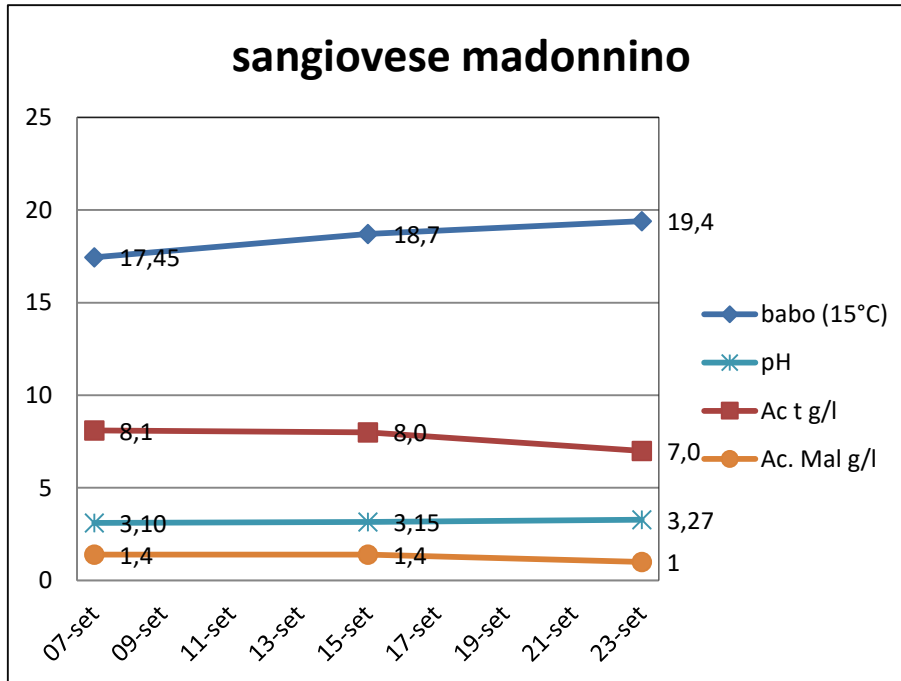
- operazioni di FA/macerazione per i diversi lotti di produzione
- operazioni di FML per i diversi lotti di produzione
- operazioni di assemblaggio
- stabilizzazione tartarica e per la stabilizzazione proteica
- operazioni di pre imbottigliamento
- operazioni di imbottigliamento

Esempio: raccolta vendemmiale SG



- Campionamento settimanale a partire dalle 2° settimana di settembre con cadenza settimanale

Esempio: raccolta vendemmiale SG



Parametri analizzati

- Babo
- pH
- Acidità totale
- Acido malico
- Peso medio dell'acino
- APA

Esempio: raccolta vendemmiale SG



Analisi sensoriale

- Grado di maturazione
- Freschezza
- Complessità aromatica

Esempio: raccolta vendemmiale SG



Decisione sulla raccolta

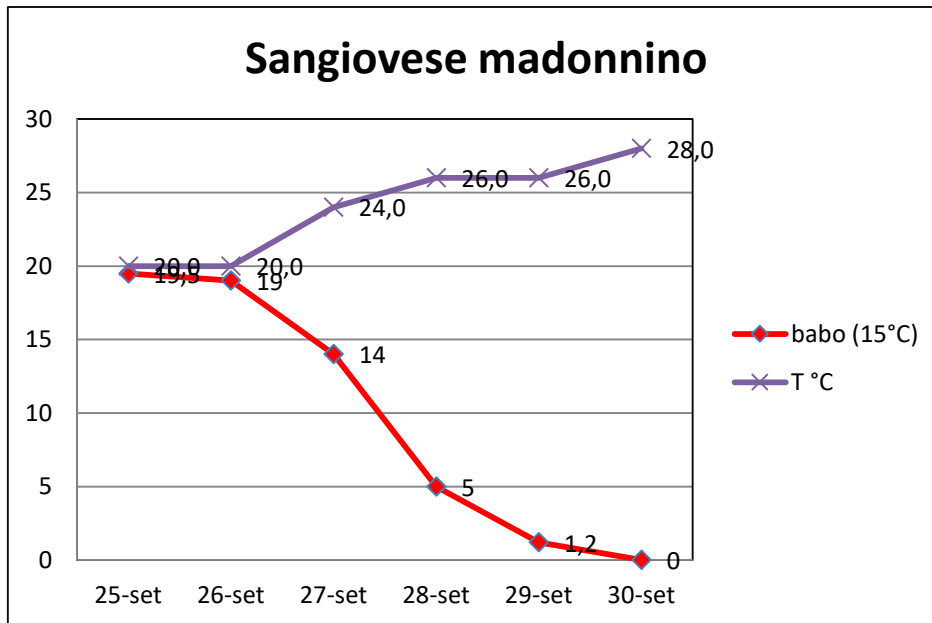
- Babo 19-20,5 (il grado alcolico potenziale 12.5°-13.5°)
- AT 6-7
- pH 3.25-3.35
- Freschezza e complessità aromatica

Esempio: fermentazione alcolica



- Protocolli di vinificazione diversificati in base all'obiettivo enologico
- Sono tendenzialmente linee guida
- Le decisioni giornaliere vengono prese dopo l'assaggio dei singoli lotti

Esempio: fermentazione alcolica



- Giornalmente vengono rilevate T e grado babo
- Trascritte in modo grafico si ha anche una valutazione immediata dell'andamento fermentativo

Esempio: fermentazione alcolica



L'assaggio giornaliero porta a decisioni riguardanti:

- Volume di rimontaggio
- Aggiunta O²
- Rimontaggio all'aria o stripping
- Temperatura
- Tempi di macerazione
- Programmazione svinature
- Assemblaggi pre FML

Conclusioni

Le condizioni operative alla base delle scelte enologiche tipiche di un approccio sostenibile sono:

- Obiettivo enologico
- La preparazione del team
- Raccolta dati oggettivi (analitici, sensoriali, etc.)

LA DIFFERENZA STA NELL'EFFETTUARE O NON EFFETTUARE SCELTE IN MODO CONSAPEVOLE

Grazie per l'attenzione