

SOVRAMATURAZIONE SU PIANTA DI UVE NERO D'AVOLA: PROFILO ANALITICO DELLE UVE E DEI VINI

Si sono verificati gli effetti dell'appassimento su pianta dei grappoli della cv. Nero d'Avola, dopo il taglio del tralcio uvifero dieci giorni prima della vendemmia. I vini ottenuti sono molto corposi, con un estratto elevato e con caratteristiche cromatiche da invecchiamento. Il contenuto di resveratrolo totale si triplica nel vino appassito.

**Anna Papucci,
Maria Rita Riotta,
Giuseppe Montano,
Antonio Sparacio,
Giuseppe Genna,
Leonardo Prinzivalli,
Salvatore D'Agostino**

*Istituto Regionale della Vite
e del Vino - Palermo*

Riassunto

Si sono verificati durante il biennio 1997/98 gli effetti della appassimento su pianta dei grappoli della cv. Nero d'Avola, dopo il taglio del

tralcio uvifero dieci giorni prima della vendemmia.

Questa pratica si è rivelata ottimale per incrementare la gradazione zuccherina e potrebbe essere utilizzata in annate sfavorevoli. I vini ottenuti sono molto corposi e dall'estratto elevato. L'intensità colorante e la nuance sono caratteristiche dei vini da invecchiamento.

Il contenuto di resveratrolo, cis e trans sia libero che glucosidico, si attesta su valori elevati per le due annate. Per il 1998 il contenuto del vino appassito si triplica rispetto al vino di riferimento.