

## **Ruolo del genotipo e di alcuni fattori ambientali e colturali sul contenuto di resveratrolo nell'uva e nel vino.**

### ***RISULTATI***

L'altitudine ha avuto effetti diversi sul livello di resveratrolo nel vino dei diversi vitigni considerati. Nel caso di Malvasia di Candia aromatica le altitudini estreme hanno depresso la sintesi, mentre il valore più elevato si è osservato nella seconda classe di altitudine (150-300 m s.l.m.).

Nel caso di Barbera il livello più elevato si è riscontrato nella terza classe di altitudine (300-400 m s.l.m.) e quello più basso nella seconda classe (150-300 m). L'altitudine più bassa (< 150 m) è stata quella che ha fatto registrare la maggior concentrazione di resveratrolo nel vino di Bonarda, mentre la quota più elevata (> 400 m) ha indotto i valori più bassi.

L'esposizione sembra avere avuto effetto solo per Barbera e Bonarda, con valori più elevati nell'esposizione ad ovest.

La sfogliatura è risultata sempre positiva nel favorire la presenza di resveratrolo nel vino, specie nel caso di Barbera.

Considerando l'effetto dall'azoto, si può notare come la concentrazione più elevata di resveratrolo corrisponda all'assenza di apporto azotato, mentre il valore più basso è quello relativo alla dose 50 Kg N/ha.

L'effetto della forma di allevamento appare nullo.

Concludendo, quindi, l'altitudine ha avuto effetti diversi a seconda dei vitigni, ma in nessun caso si osserva proporzionalità diretta tra altitudine e resveratrolo.