

## **Influenza delle forme di allevamento e del vitigno sulla componente polifenolica delle uve e dei vini: i Lambruschi.**

### ***RISULTATI***

Nel corso del 2002 sono stati ottenuti dati analitici inerenti lo stato di maturazione fenolica delle uve, per le quali si è poi proceduto a vinificazione. Sono state vinificate le uve di tre varietà diverse di Lambrusco (salamino, grasparossa, Sorbara), allevate secondo tre forme di allevamento (Semibellussi, GDC, Spalliera) e con carico produttivo differenziato (testimone e diradato).

A maturazione sono stati rilevati dati produttivi e di composizione.

Le uve sono state vinificate separatamente raccogliendo dati analitici in varie fasi del processo di trasformazione e sui vini a fine fermentazione. Per questi vini sono già disponibili alcuni dati analitici, ma il completamento delle analisi chimiche e sensoriali verrà eseguito nel corso del 2003, come previsto dal progetto, per arrivare ad una corretta valutazione delle varie tesi di campo considerate anche a seguito della evoluzione dei vini in fase di affinamento e conservazione.