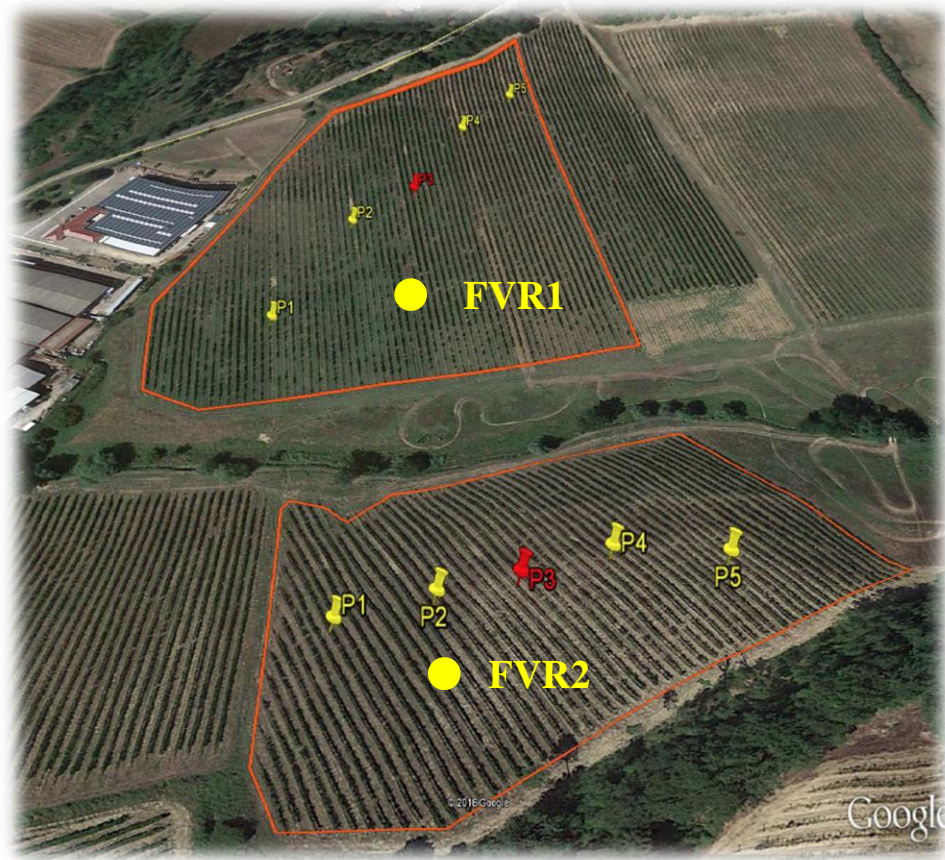


FATTORIA VECCHIA ROCCA

DESCRIZIONE AZIENDALE



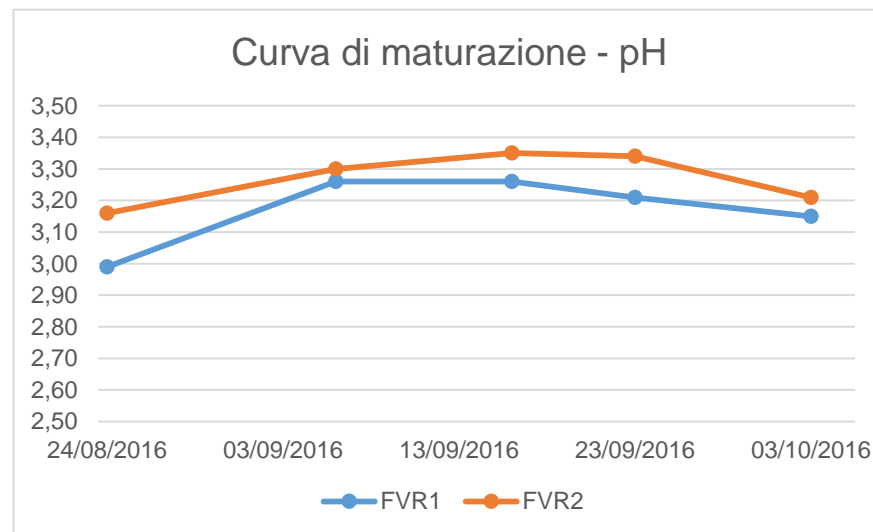
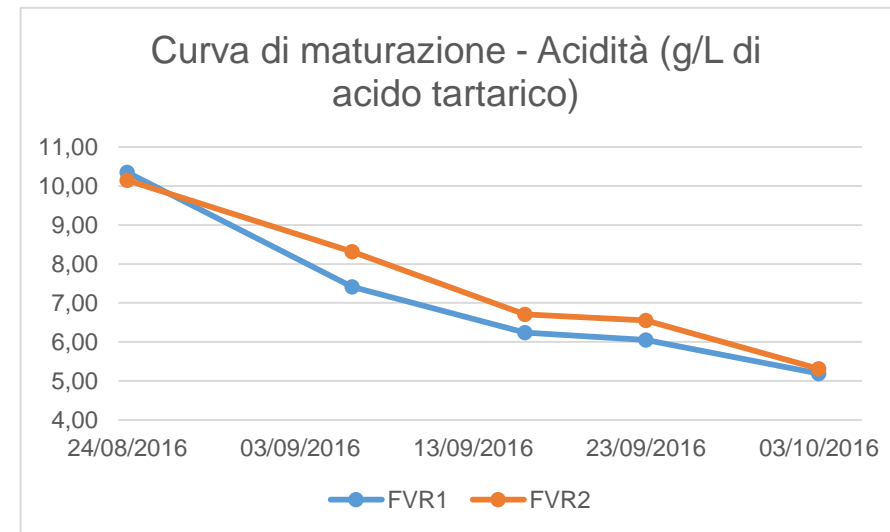
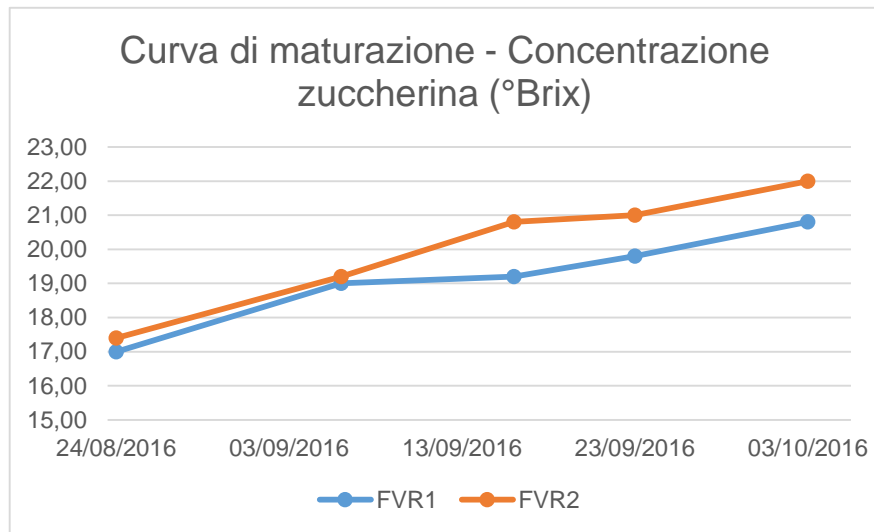
FATTORIA VECCHIA ROCCA

CURVE DI MATURAZIONE VENDEMMIA 2016

	SITO	Data campionamento	Zuccheri (°Brix)	Acidità totale (g/L)	pH	APA
1	1 Basso	24/08/2016	17,00	10,35	2,99	
		06/09/2016	19,00	7,41	3,26	
		16/09/2016	19,20	6,24	3,26	
		23/09/2016	19,80	6,05	3,21	
		3/10/2016 (MOSTO)	20,80	5,19	3,15	82
2	2 Alto	24/08/2016	17,40	10,15	3,16	
		06/09/2016	19,20	8,32	3,30	
		16/09/2016	20,80	6,71	3,35	
		23/09/2016	21,00	6,55	3,34	
		3/10/2016 (MOSTO)	22,00	5,31	3,21	88

FATTORIA VECCHIA ROCCA

CURVE DI MATURAZIONE VENDEMMIA 2016



FATTORIA VECCHIA ROCCA

ANALISI DEI VINI

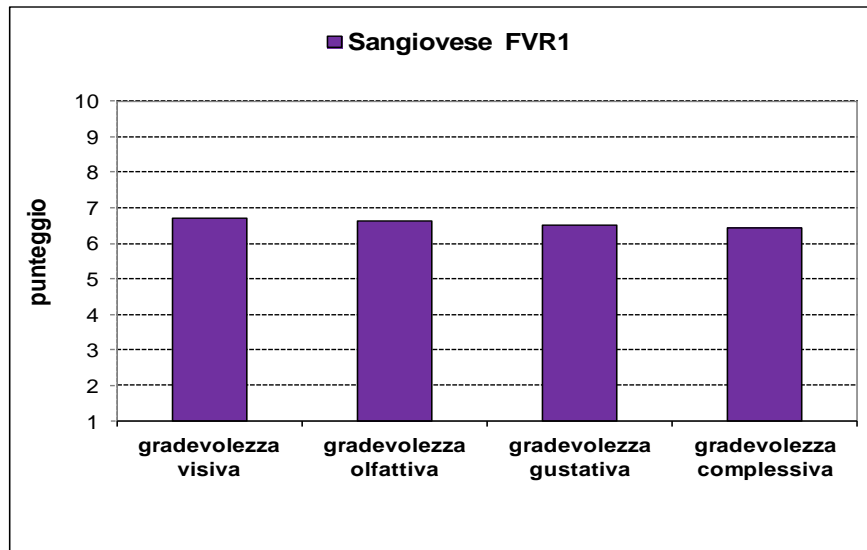
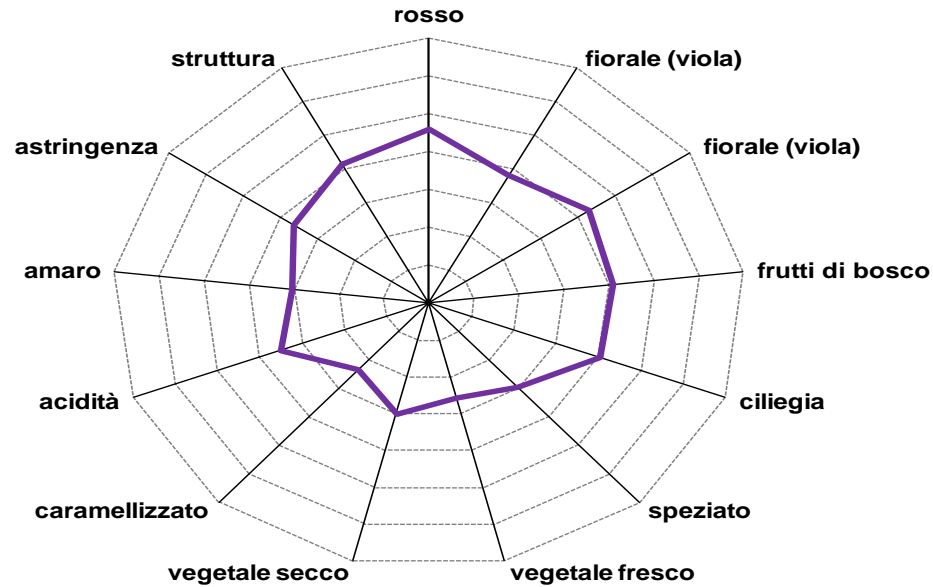
ANALISI		FVR1	FVR2
	mosto		
Brix		20,8	22,0
pH		3,15	3,21
Acidità totale	g/l	5,2	5,3
Numero di Formolo		5,6	5,5
	vino		
Densità		0,99225	0,99290
Alcol effettivo	vol%	12,19	12,32
Zuccheri	g/l	1,5	1,8
Alcol complessivo	vol%	12,28	12,43
Estratto secco totale	g/l	21,5	23,7
Estratto non riduttore	g/l	20,0	21,9
pH		3,47	3,70
Acidità Totale	g/l	4,3	4,2
Acidità Volatile	g/l	0,11	0,14
Acido Tartarico	g/l	1,88	1,81
Acido Malico	g/l	1,18	1,44
Acido Lattico	g/l	< 0,1	< 0,1
Acido Citrico	g/l	0,23	0,28
Polifenoli Totali	mg/l	1516	1913
Antociani	mg/l	201	177
DO 420 nm		1,66	2,24
DO 520 nm		2,63	3,02
Intensità		4,29	5,26
Tonalità		0,63	0,74
Anidride Solforosa Totale	mg/l	61	68
Anidride Solforosa Libera	mg/l	22	23

I due vini derivano da uve a maturazione non troppo elevata, come si rileva dal grado alcolico raggiunto, che è un po' carente rispetto ai valori medi nell'annata.

I valori dell'acidità risultano comunque abbastanza bassi, più consoni a livelli di maturazione più elevati. In particolare FVR2 si presenta con pH decisamente elevato.

I due vini presentano anche livelli limitati di estratti, che presuppongono quindi una non equilibrata corposità al gusto. Anche a livello di colore i due vini appaiono un po' carenti, con intensità non elevate. Un po' meglio si presenta FVR2, che però a seguito anche del pH elevato mostra una **tonalità spenta**.

Sangiovese FVR1



FATTORIA VECCHIA ROCCA

ANALISI SENSORIALE

Vino dall'aspetto visivo mediocre con colorazione rosso rubino scarico e medi riflessi violacei.

Aspetto olfattivo poco intenso, non pulito, odore delicato di rosa e frutta rossa acerba.

Gusto piuttosto amarognolo, poco strutturato.

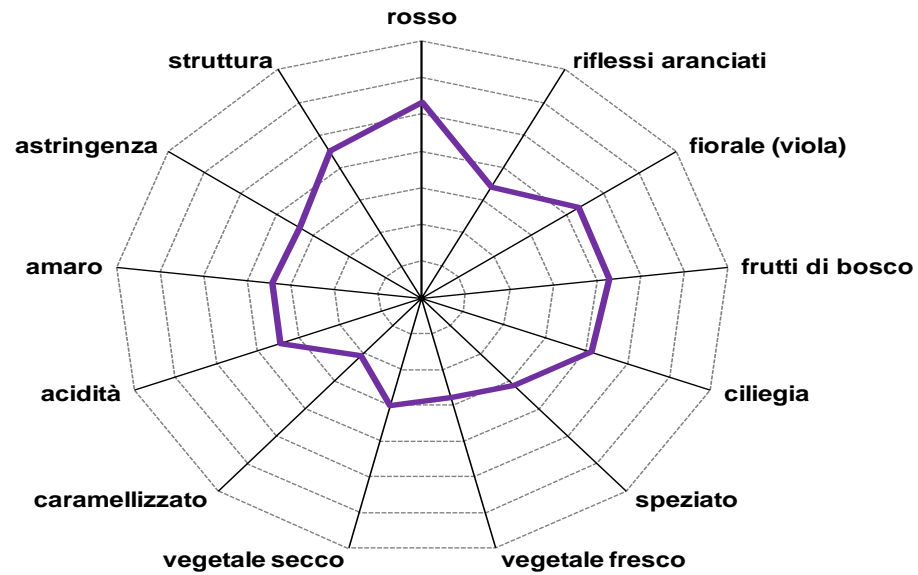
Gradevolezza visiva: tonalità discreta ma scarsa intensità, punteggio di 6,71.

Gradevolezza olfattiva: scarsa, punteggio di 6,62.

Gradevolezza gustativa: particolarmente amarognolo, poco strutturato, punteggio di 6,5.

Giudizio complessivo: prodotto mediocre, punteggio 6,44 su 10.

Sangiovese SG FVR2



FATTORIA VECCHIA ROCCA

ANALISI SENSORIALE

Vino dall'aspetto visivo buono con una colorazione rosso rubino abbastanza intensa e riflessi aranciati.

Aspetto olfattivo discreto con note delicate e non molto intense di fruttato.

Gusto astringente ed amarognolo, acidità media, abbastanza strutturato, **non molto strutturato**.

Gradevolezza visiva: **buona intensità di color rubino**, riflessi su tono, punteggio di 7,3.

Gradevolezza olfattiva: delicato e poco intenso, punteggio di 6,74.

Gradevolezza gustativa: tannico ed amarognolo, squilibrato, punteggio di 6,3,

Giudizio complessivo: prodotto discreto, poco profumato e di gusto squilibrato, colore già evoluto; punteggio medio 6,63 su 10.

■ Sangiovese SG FVR2

