



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE LAZIO

Assessorato Agricoltura,
Caccia e Pesca



Misura 124. Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo, alimentare e forestale

SCHEDA DESCRITTIVA DOMANDA DI AIUTO N. 8475903590 PIF RL016

1	TITOLO DEL PROGETTO	Miglioramento qualitativo vinicolo e biologico delle D.O.C. Est!Est!!Est!!! di Montefiascone, Colli Etruschi Viterbesi, della IGT Lazio e dei vini da tavola
2	REDATTORE DEL TESTO	Brugnoli Fabio
3	COORDINATORE DI PROGETTO	<p>NOME Cantina di Montefiascone Soc. Coop.Agricola</p> <p>INDIRIZZO Via Grilli 2, 01027 Montefiascone VT</p> <p>E-MAIL estestest@tin.it</p> <p>TELEFONO 0761826148</p> <p>TIPO DI PARTNER Cooperativa Agricola</p>
4	PARTNERS DI PROGETTO	NOME Università degli Studi della Tuscia – Dipartimento DAFNE (Referente Prof. Rossini)
		INDIRIZZO Via Camillo De Lellis snc, 01100 Viterbo
		E-MAIL rossini@unitus.it
		TELEFONO 0761357541
	TIPO DI PARTNER Ente di ricerca	
5	OBIETTIVO DEL PROGETTO	Innovazione sostenibile nella produzione e condizionamento delle uve di varietà autoctone coltivate in bio per la produzione di vino di qualità a basso impatto ambientale.
6	ABSTRACT	<p>Progetto di disidratatore condizionato e controllato delle uve.</p> <p>L'applicazione di questa innovazione ottenuta attraverso l'uso di una cella costruita allo scopo ha dato concreti ed utili risultati nel miglioramento del processo di vinificazione, trasformazione, fermentazione e vinificazione delle uve.</p> <p>Tale processo di disidratazione, ottenuta in atmosfera controllata (temperatura ed umidità), concentra il contenuto in zuccheri, mantenendo aromi e sapore del frutto fresco e non appassito.</p> <p>Ciò permette di ottenere l'innalzamento del grado alcolico nel vino ottenuto senza aggiunta di MCR di</p>

		<p>uva e mantenendo quindi inalterate ed esaltate le caratteristiche di tipicità del vino ottenuto concretizzando anche un risparmio evitando l'oneroso acquisto di MCR utilizzato per l'aumento del grado alcolico dei vini.</p> <p>L'uso di tale tecnologia attraverso questo impianto innovativo è ormai consolidato ed ha permesso l'ottenimento di vini a DOC bianchi (procanico rossetto e moscatello) e rossi (violone ed aleatico) valorizzando le uve anche biologiche dei nuovi vigneti a DOC dell'Est!Est!!Est!!! di Montefiascone e della Tuscia.</p>
7	SETTORE DI INTERVENTO	Vitivinicolo
8	PERIODO DI PROGETTO	INIZIO 2010
		FINE 2012
9	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' DI PROGETTO	
10	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA	Viterbo
11	SITO WEB	
12	LINK AD ALTRI SITI WEB	
13	DESCRIZIONE DEL CONTESTO DEL PROGETTO	
14	INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	
15	COMMENTI AGGIUNTIVI	