



**F O O D  
M I C R O  
T E A M**



# La caratterizzazione delle uve di cilieggiolo nelle annate 2023, 2024 e 2025

**Dr. Giacomo Buscioni**

Responsabile tecnico-scientifico settore  
bevande fermentate

[giacomo@foodmicroteam.it](mailto:giacomo@foodmicroteam.it)

[www.foodmicroteam.it](http://www.foodmicroteam.it)

Intervento realizzato grazie al finanziamento DEFR 2022—Progetto Regionale 8 "Sviluppo sostenibile in ambito rurale e agricoltura di qualità"—Interventi a sostegno dei processi di innovazione organizzativa e di processo produttivo nel settore della cooperazione agricola e nei consorzi forestali. Progetto "Effetto dell'ambiente pedoclimatico di coltivazione sulla qualità del vino da uve Cilieggiolo prodotte in Maremma (Cilieggiolo)" CUP Artea: 1158245

**Regione Toscana**



L'**uva** costituisce la materia prima della vinificazione ed il suo stato di maturazione è il primo fattore, e certamente uno dei più determinanti, che condiziona **la qualità del vino**.

La maturazione è il risultato di un insieme di fenomeni fisiologici e biochimici complessi il cui buon andamento e la cui intensità dipendono dalle condizioni ambientali (varietà, suolo, clima). (Pyenaud e Ribèreau-Gayon 1971; Huglin, 1986)



*(vigneto di Ciliegolo Curti)*



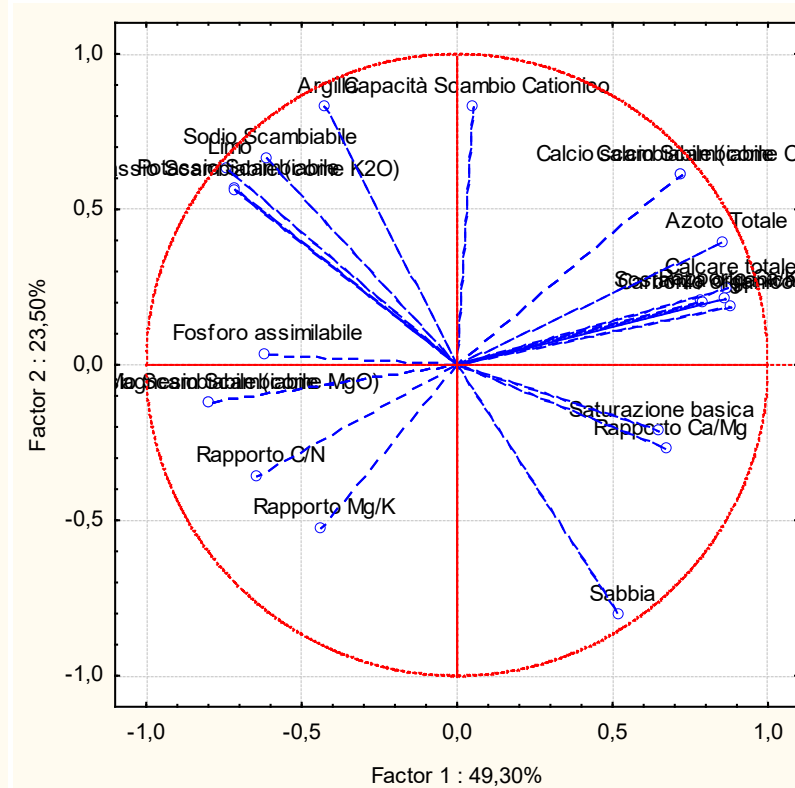
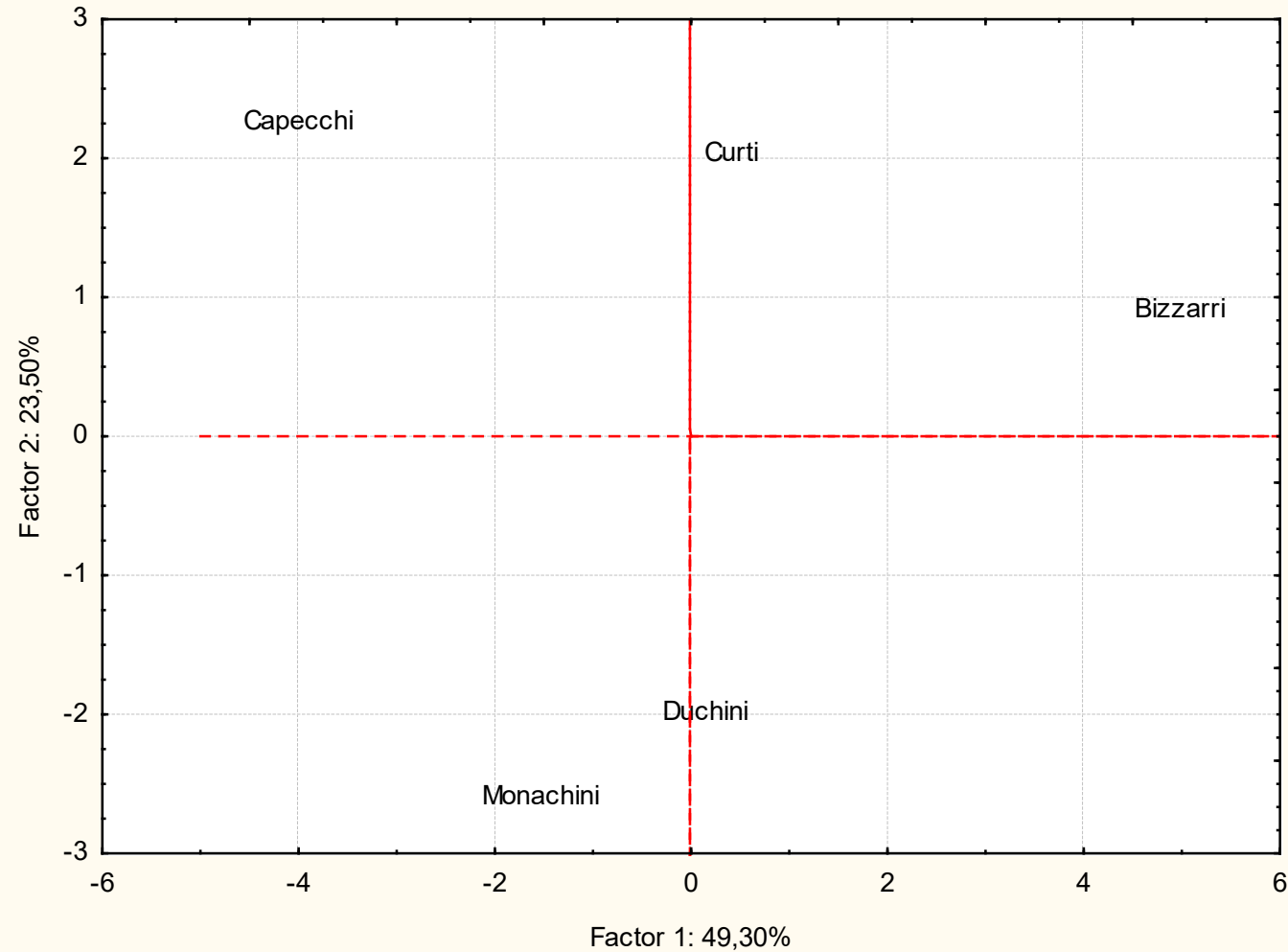
*(vigneto di Ciliegolo Monachini)*

# Mappa dei vigneti coinvolti



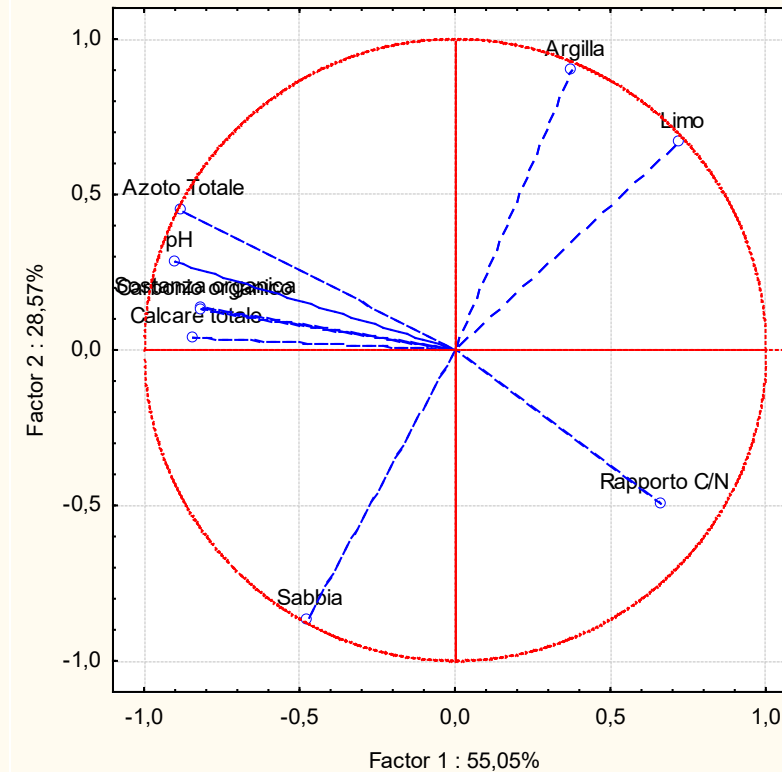
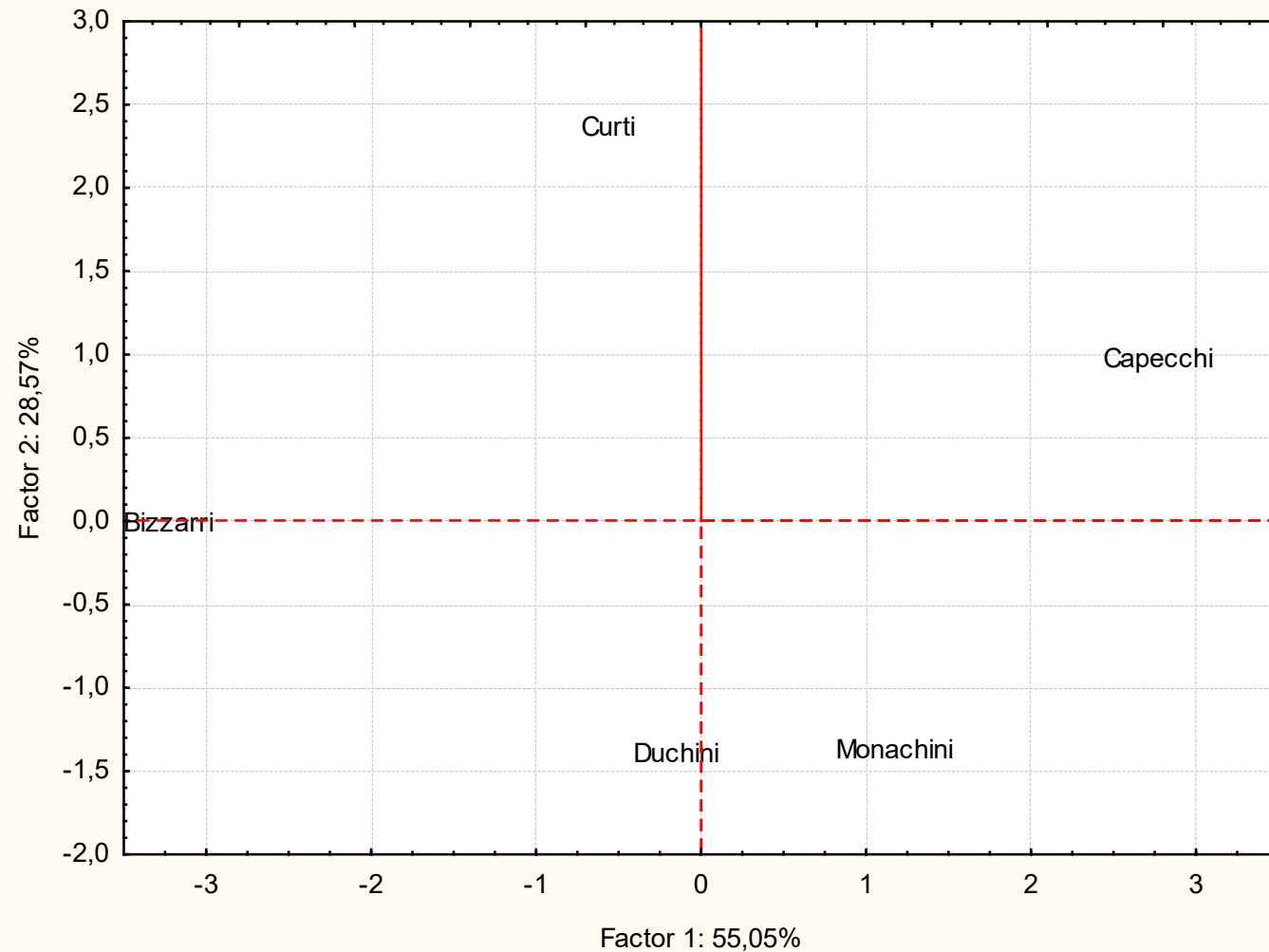
# ANALISI SUOLI

## PCA con tutte le analisi



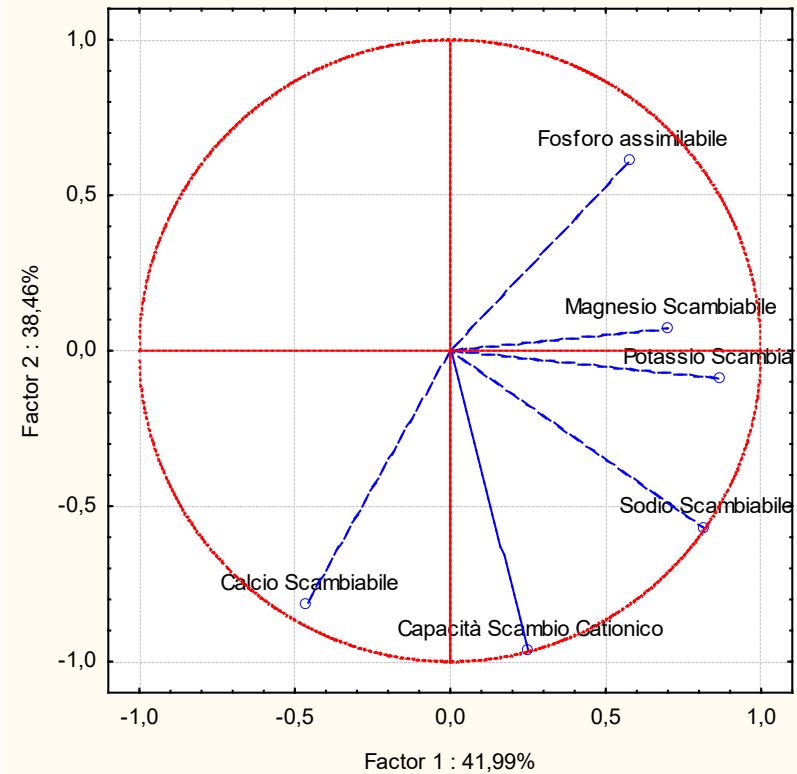
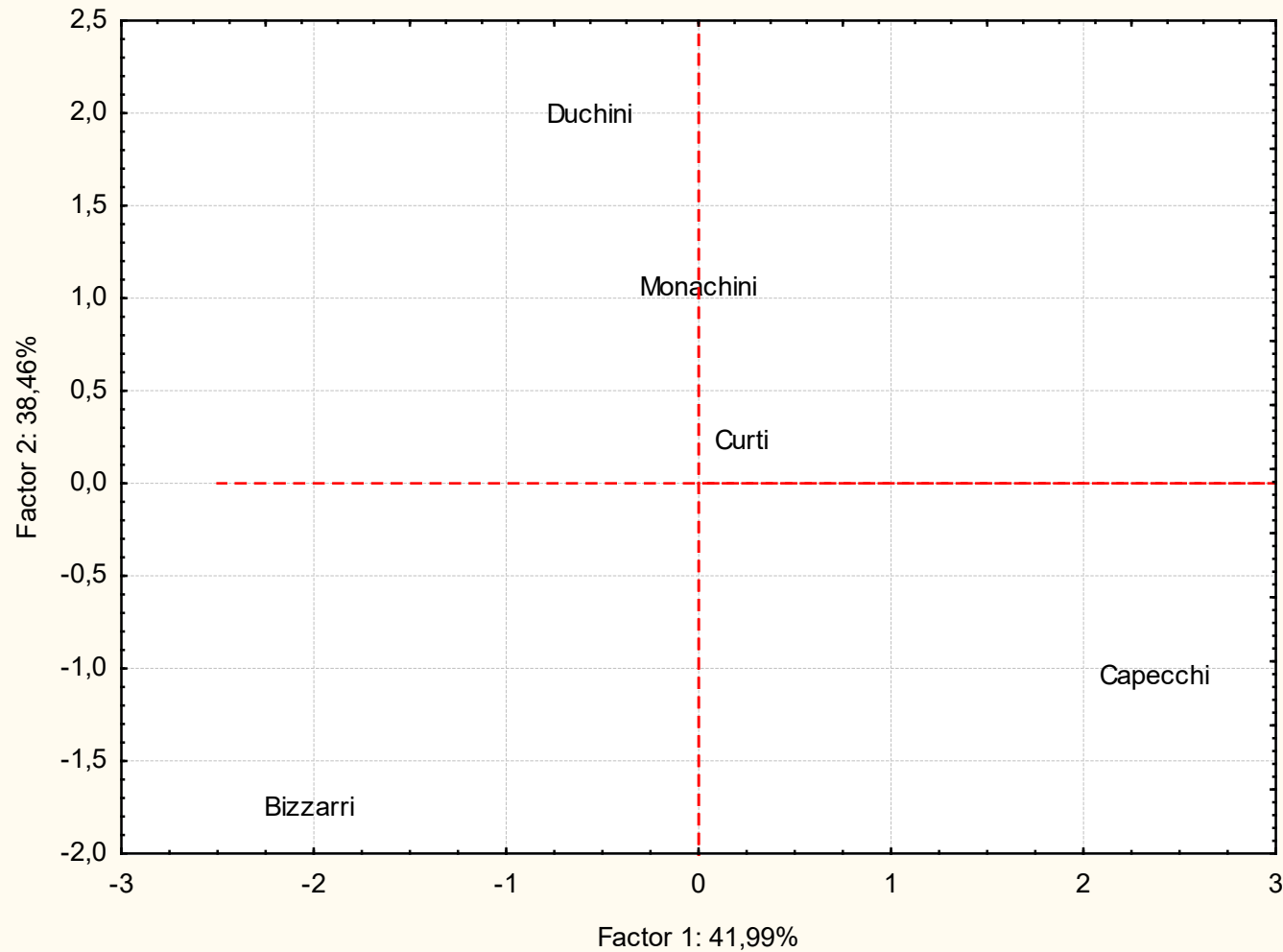
# ANALISI SUOLI

## PCA con Tessitura



# ANALISI SUOLI

## PCA con Minerali



# UVE: Metodiche di analisi

## **MATURITA' TECNOLOGICHE** delle uve dei 5+1 vigneti.

I parametri chimici\*: Zuccheri (g/L), Acido malico (g/L), Azoto ammoniacale e aminoacidico (mg/L), contenuto in potassio K<sup>+</sup> (mg/L), magnesio Mg<sup>2+</sup> (mg/L), calcio Ca<sup>2+</sup> (mg/L).

\*analisi enzimatica effettuata tramite Hyperlab service plus.

Altri parametri: Acidità totale (g/L acido tartarico, titolazione), Indice zuccheri/acidi, pH, peso dei 100 acini.

## **MATURITA' FENOLICHE** delle uve dei 5+1 vigneti.

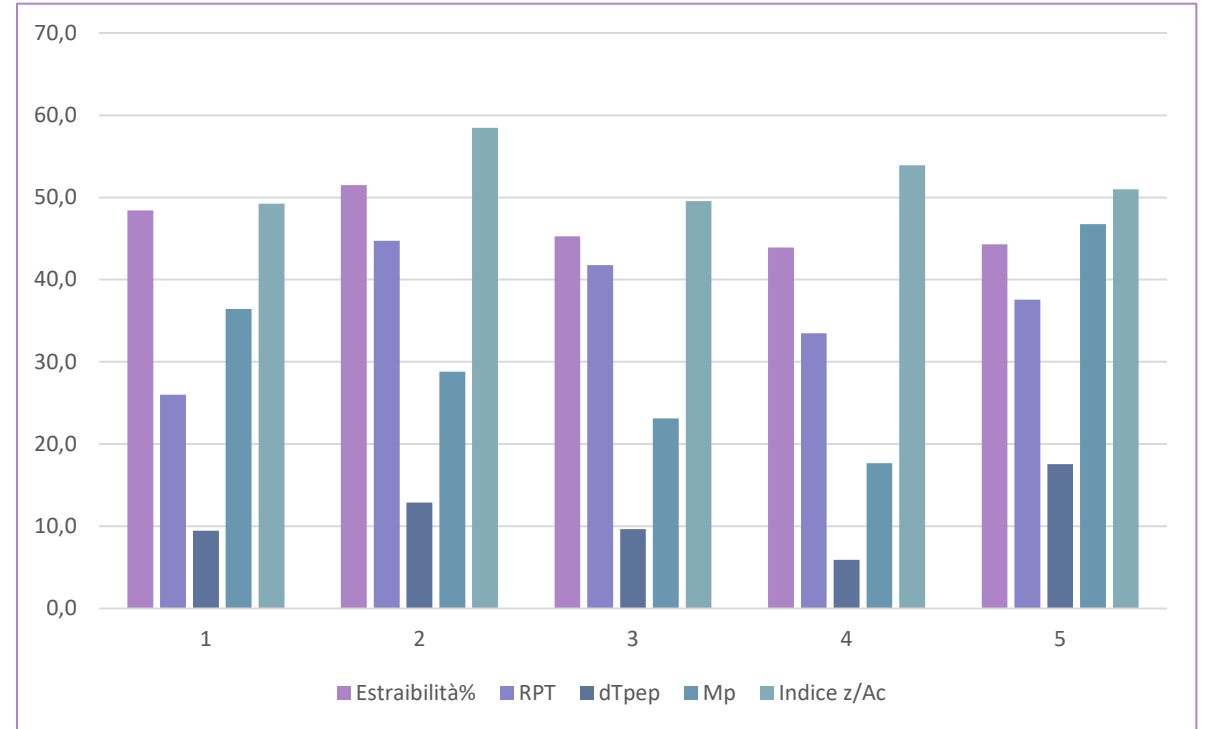
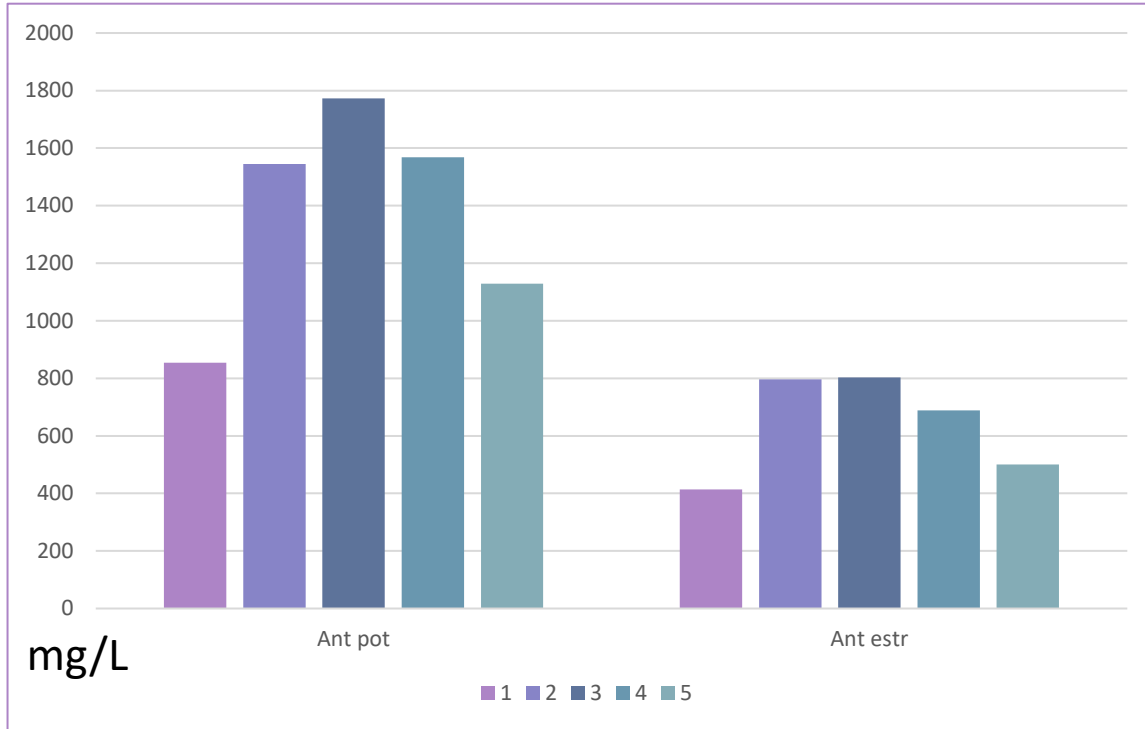
Metodica Glories.

Concentrazione di antociani potenziali ed estraibili (mg/L), indice di maturità cellulare, ricchezza in polifenoli totali, maturità dei vinaccioli, maturità dei tannini dei vinaccioli.

# L'annata 2023

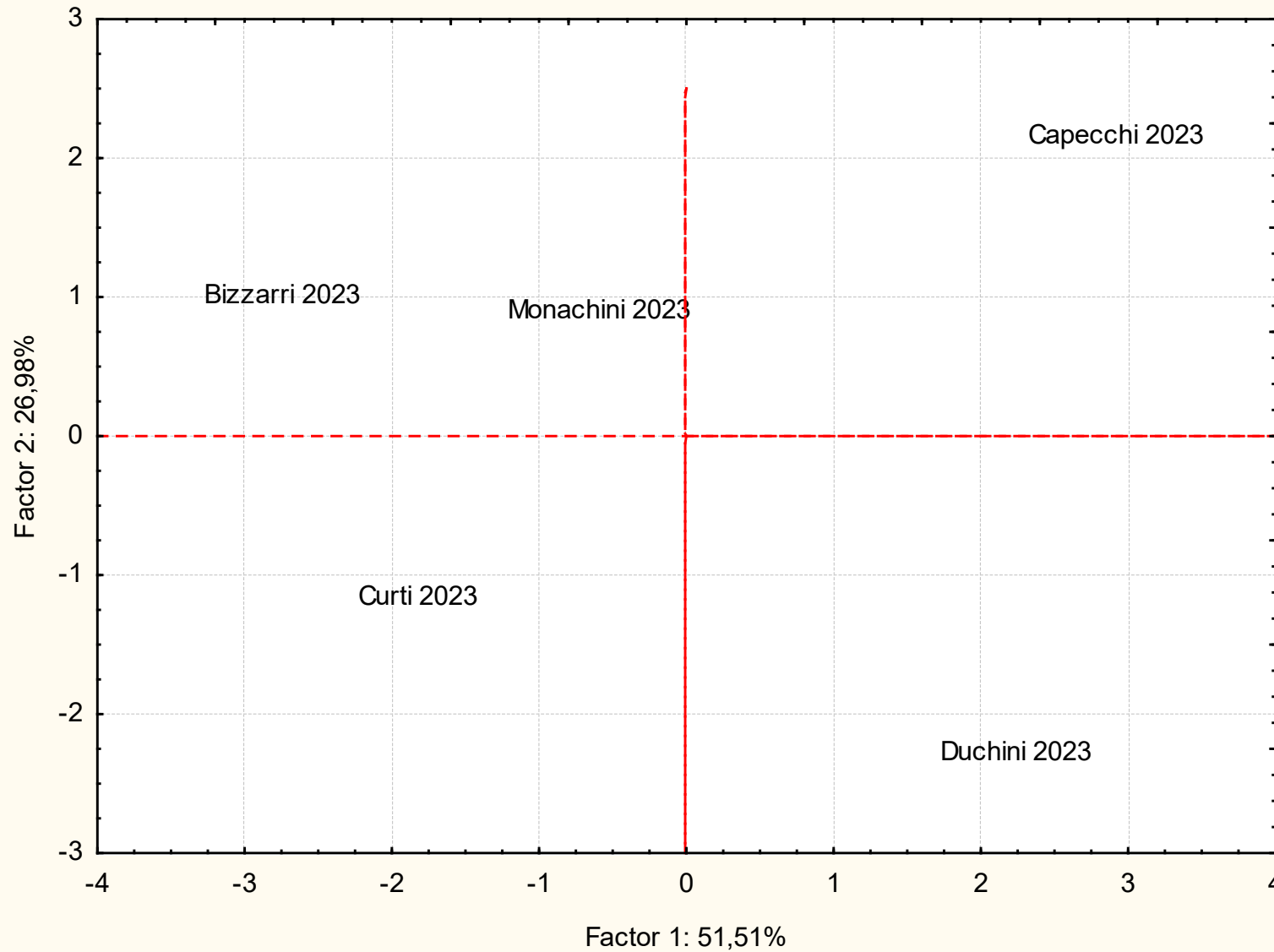
Produttore/ vigneto	Data	DOY	Zuccheri (g/L)	Acidità totale (g/L)	pH	Indice z./Ac.	Ac malico (g/L)	APA	Ant. Pot.	Antoc. Estr.	Estraibilità%	RPT	dTpep	Mp	Peso 100 acini (g)	K <sup>+</sup>	Mg <sup>2+</sup>	Ca <sup>2+</sup>
Duchini	01/09/2023	244	192	3,9	3,63	49,2	0,94	181	854	414	48,4	26,0	9,5	36,4	312,0	1339	54	66
Monachini	01/09/2023	244	228	3,9	3,63	58,5	1,03	199	1545	796	51,5	44,7	12,9	28,8	280,0	1455	82	62
Bizzarri	01/09/2023	244	223	4,5	3,47	49,6	0,51	196	1773	803	45,3	41,8	9,7	23,1	260,0	1351	60	73
Curti	01/09/2023	244	221	4,1	3,47	53,9	0,83	199	1569	689	43,9	33,5	5,9	17,7	298,0	1306	60	67
Capecchi	01/09/2023	244	204	4,0	3,63	51,0	1,54	113	1129	500	44,3	37,6	17,6	46,7	251,0	1476	73	63

# L'annata 2023

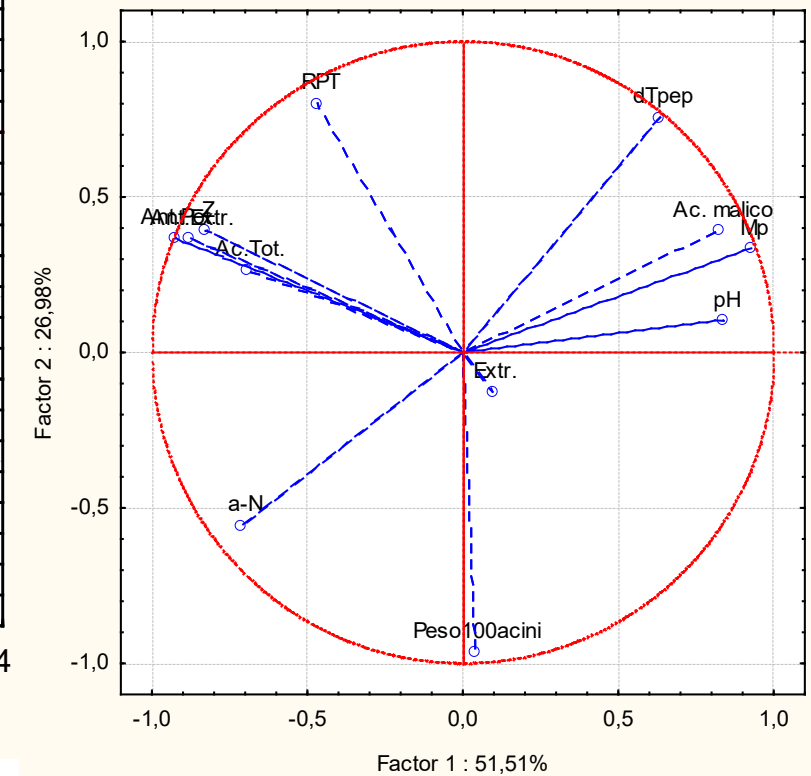


- Produttore/  
vigneto
- Duchini
- Monachini
- Bizzarri
- Curti
- Capecchi

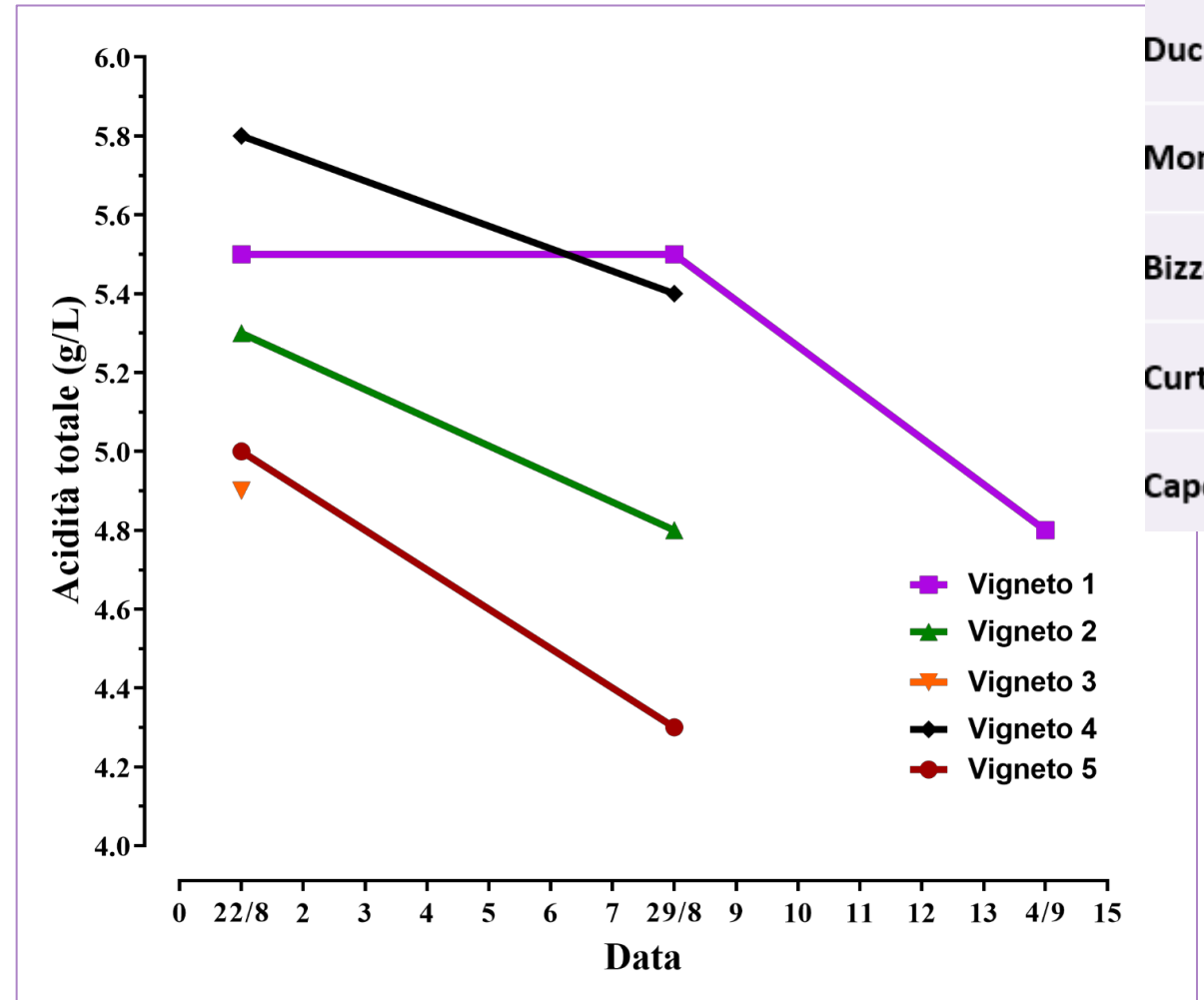
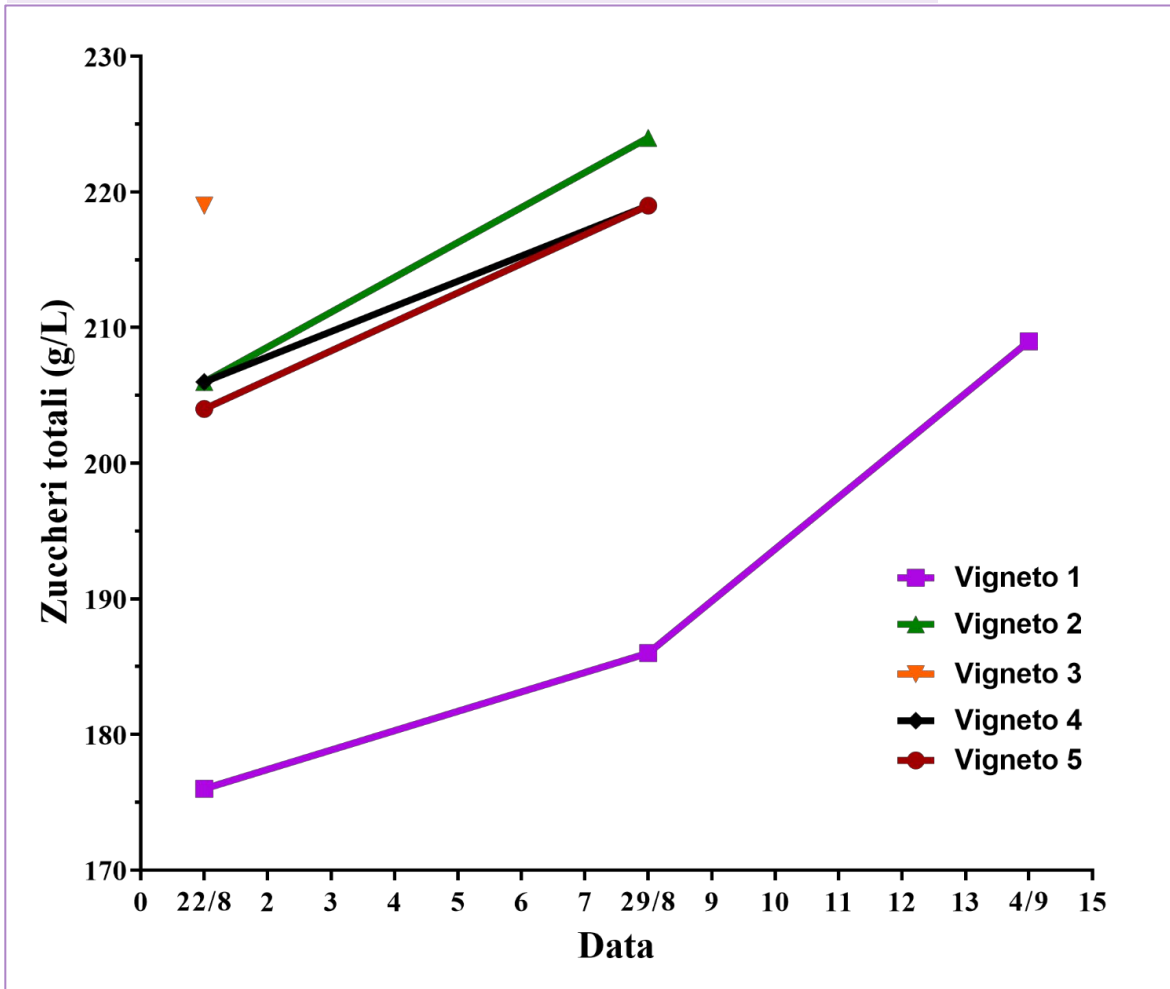
# PCA annata 2023



I 2 riquadri superiori indicano la presenza di caratteristiche tecnologiche adeguate



# L'annata 2024: maturazione



Produttore/  
vigneto

Duchini

Monachini

Bizzarri

Curti

Capecchi

# L'annata 2024

Produttore/  
vigneto

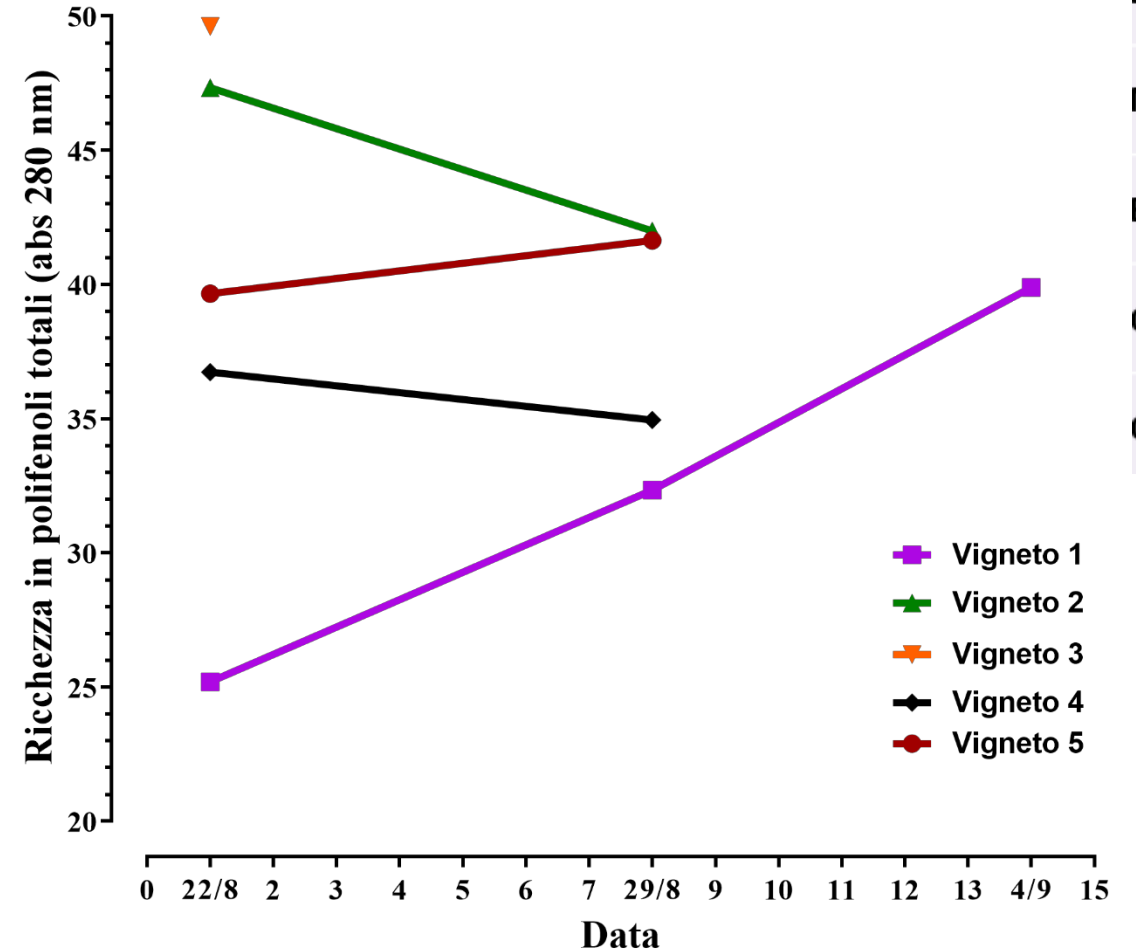
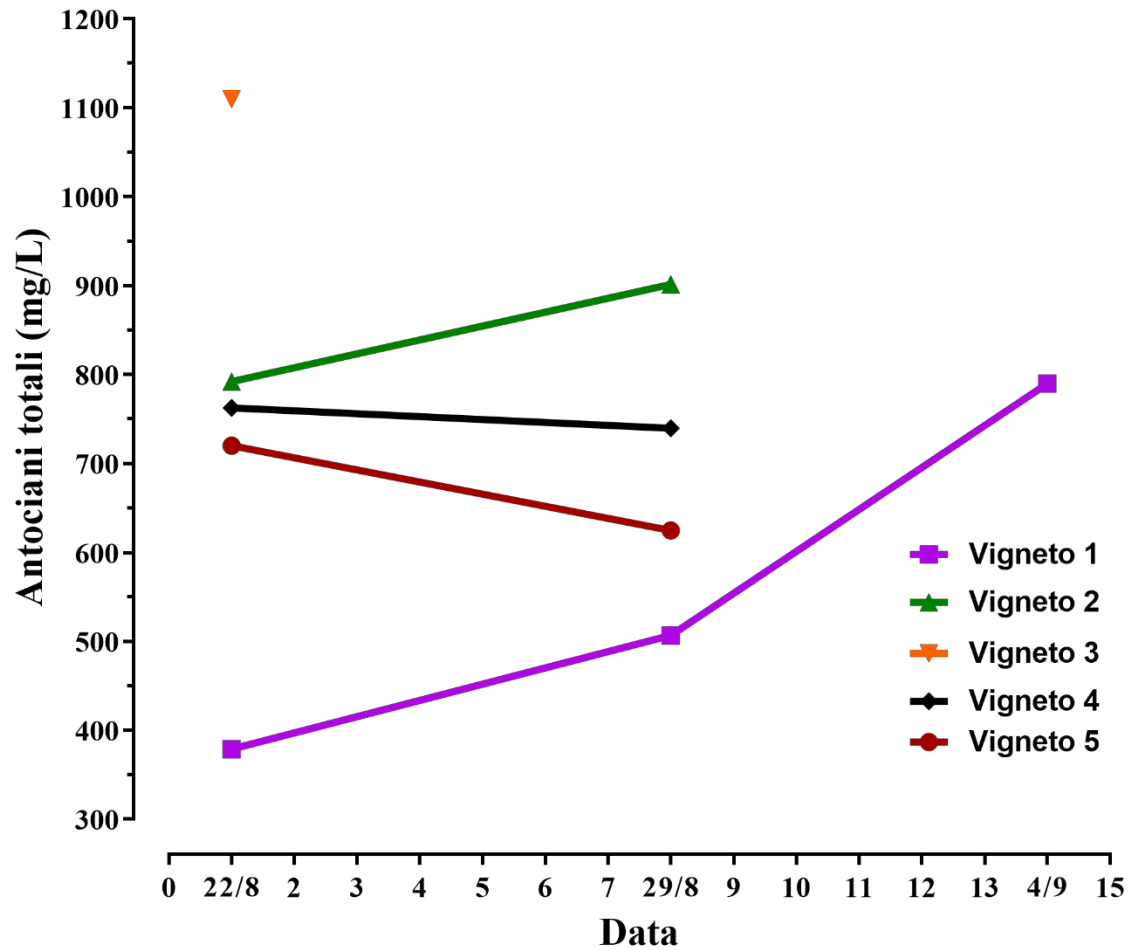
Duchini

Monachini

Bizzarri

Curti

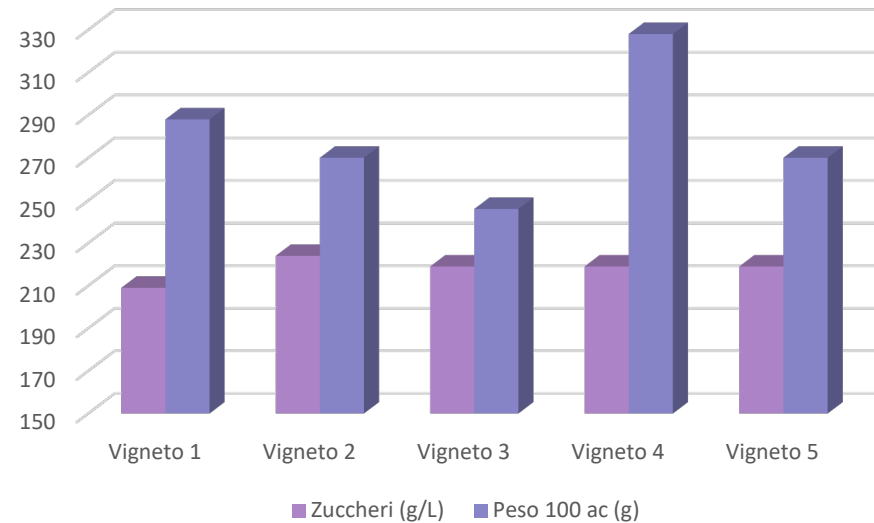
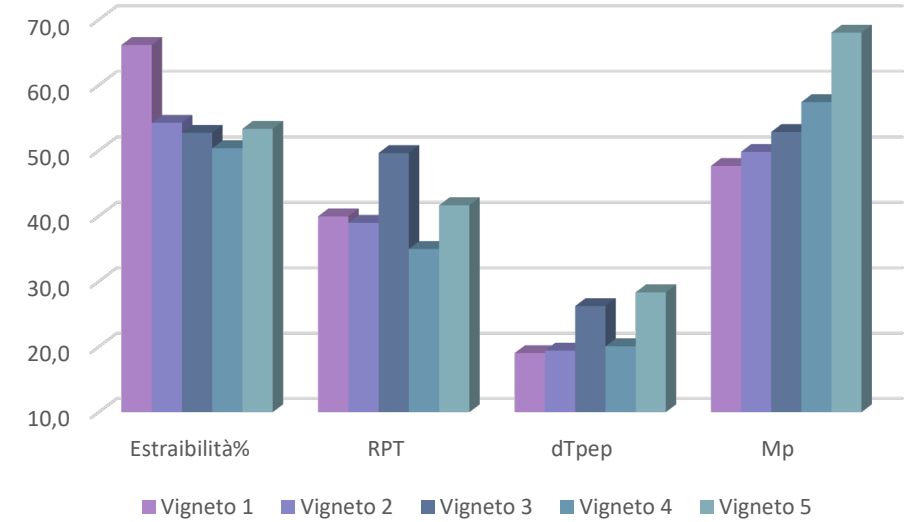
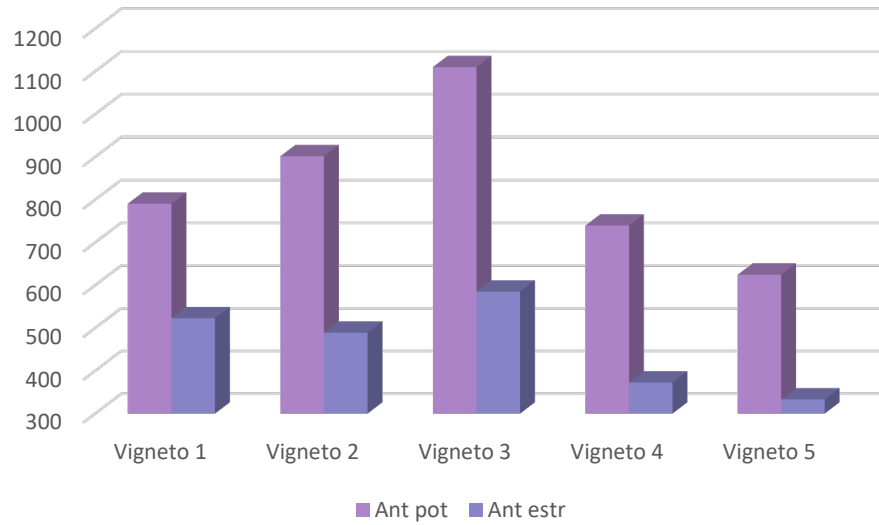
Capecchi



# L'annata 2024. Analisi in prossimità della raccolta

PRODUTTORE	Data	DOY	°Babo	Zuccheri (g/L)	Acidità (g/L)	pH	Indice z/Ac	Ac malico (g/L)	APA	Ant. Pot.	Ant. estr.	Estraibilità %	RPT	dTpep	Mp	Peso 100 acini (g)	K+
Duchini	04/09/2024	248	18,4	209	4,8	3,50	43,5	0,57	180	790	523	66,1	39,9	19,0	47,6	288,0	1508
Monachini	29/08/2024	242	19,6	224	4,8	3,60	46,7	0,68	121	901	489	54,2	39,0	19,4	49,8	270,0	1613
Bizzarri	22/08/2024	235	19,2	219	5,0	3,53	43,8	0,65	193	1110	585	52,7	49,6	26,2	52,8	246,0	1809
Curti	29/08/2024	242	19,2	219	5,4	3,60	40,6	0,92	193	740	372	50,4	35,0	20,1	57,4	328,0	1661
Capecchi	29/08/2024	242	19,2	219	4,3	3,67	50,9	1,12	109	625	333	53,3	41,6	28,3	68,0	270,0	1691

# L'annata 2024. Analisi in prossimità della raccolta



Produttore/  
vigneto

Duchini

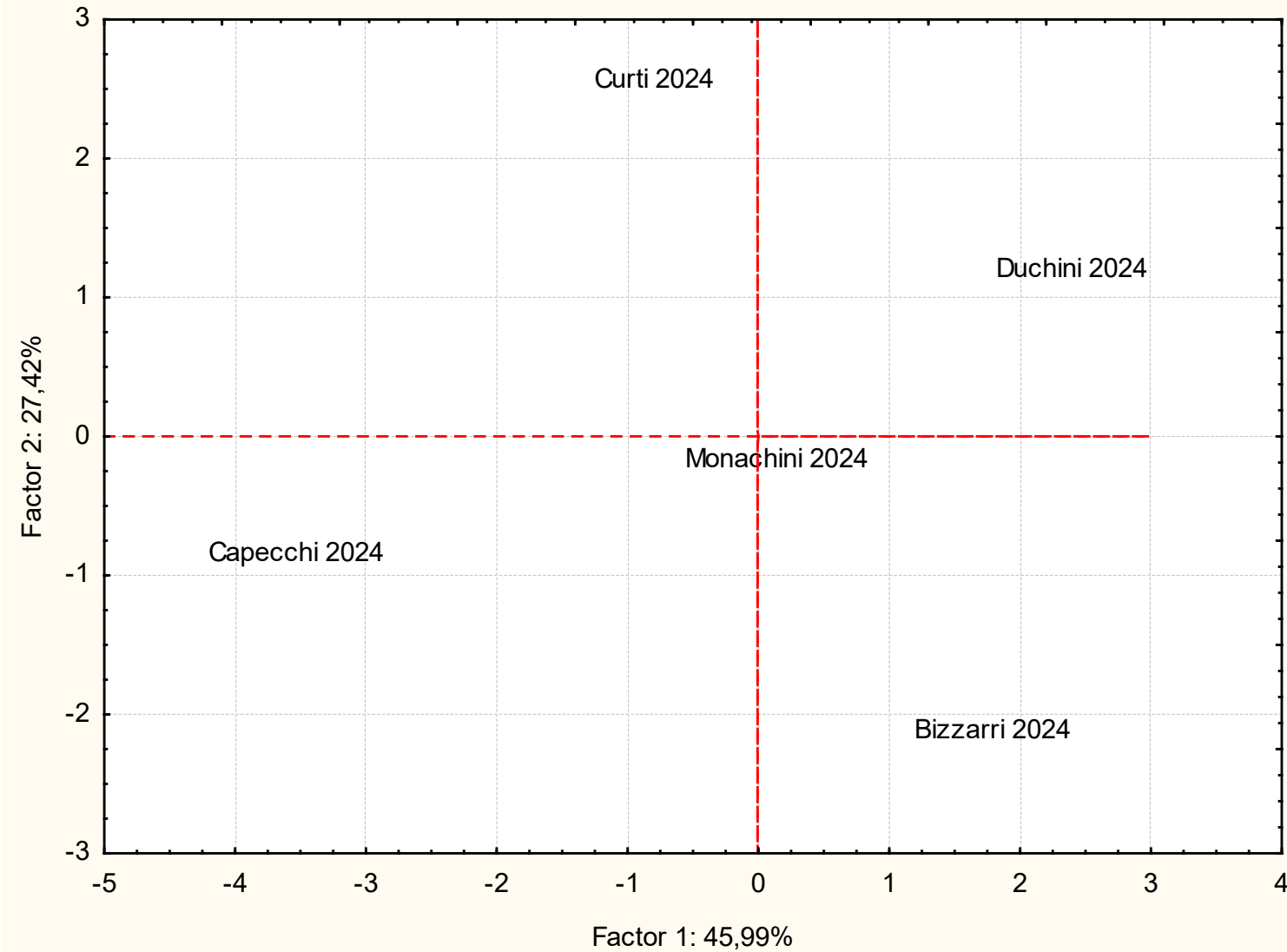
Monachini

Bizzarri

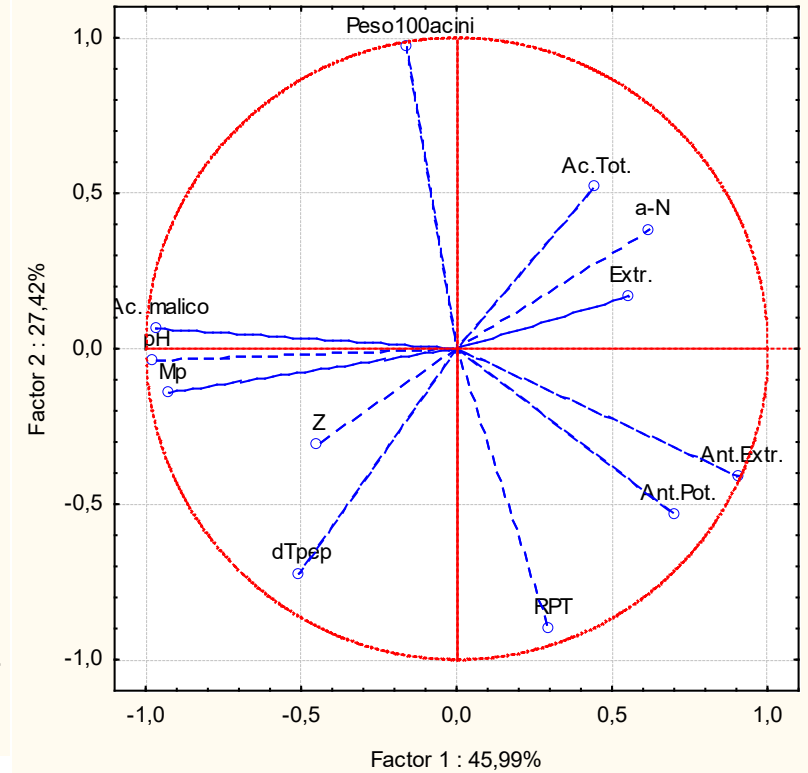
Curti

Capecchi

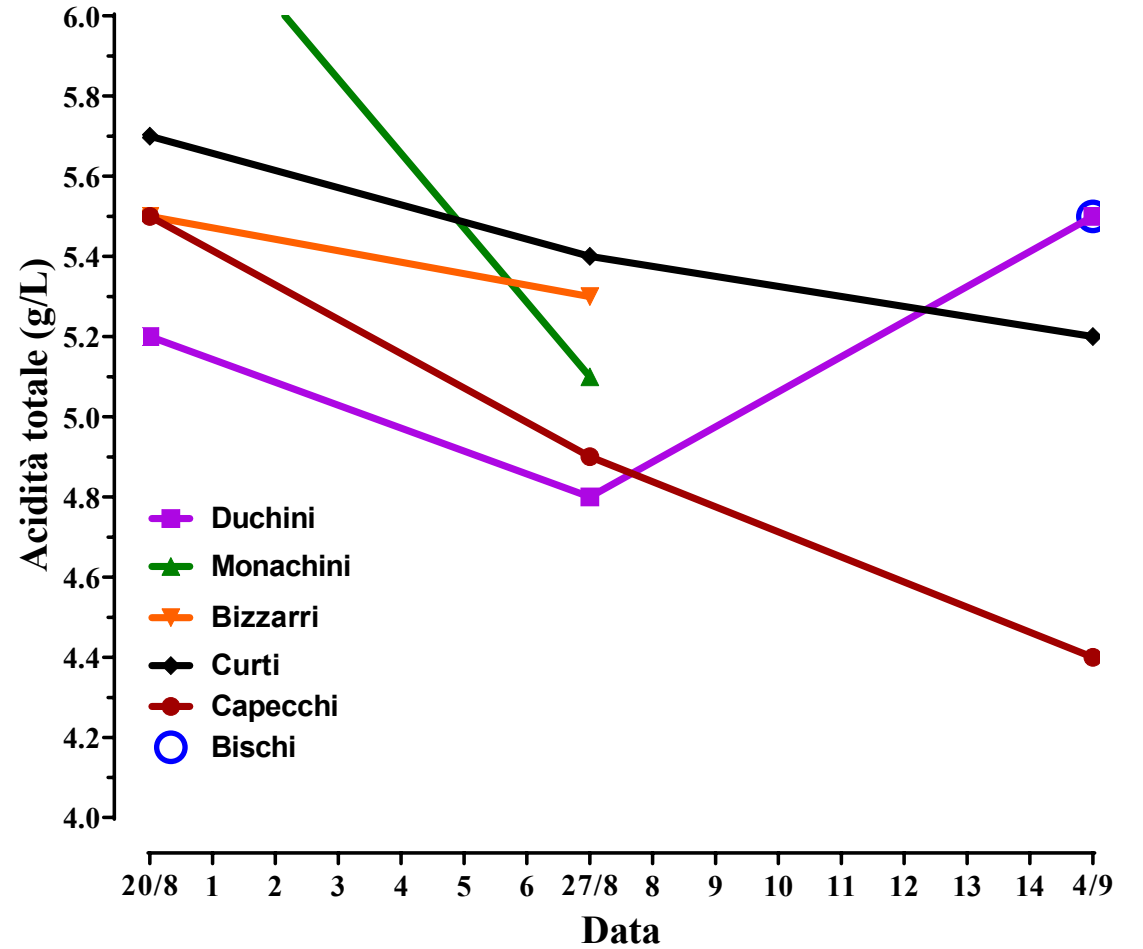
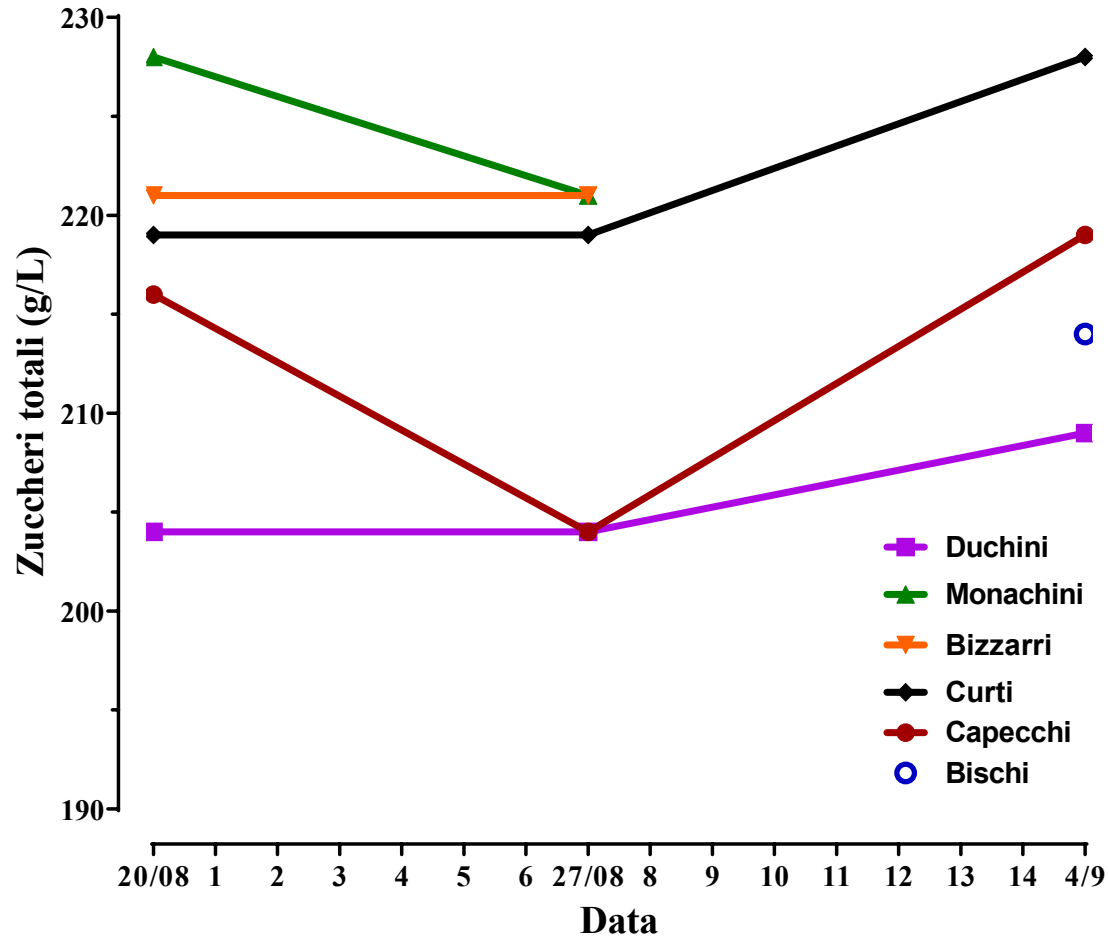
# PCA annata 2024



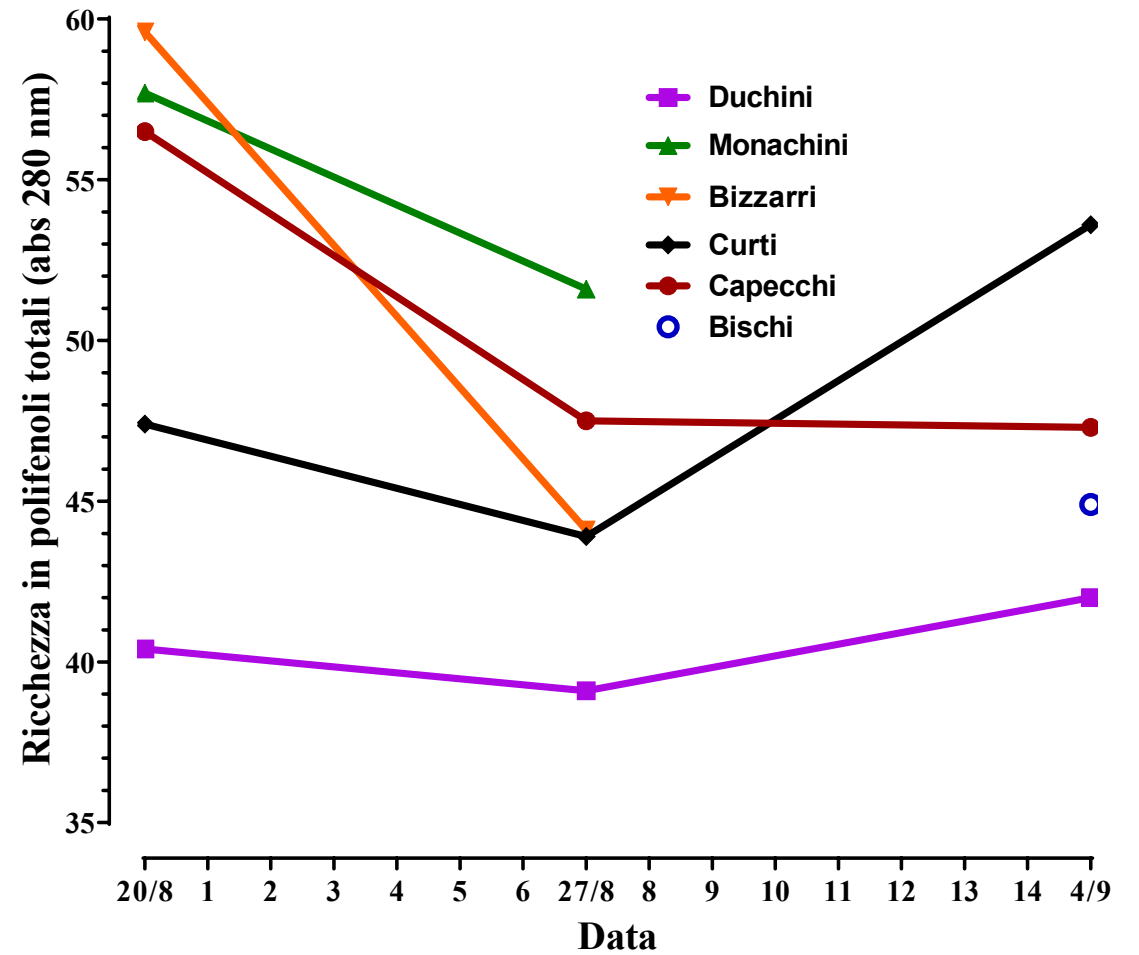
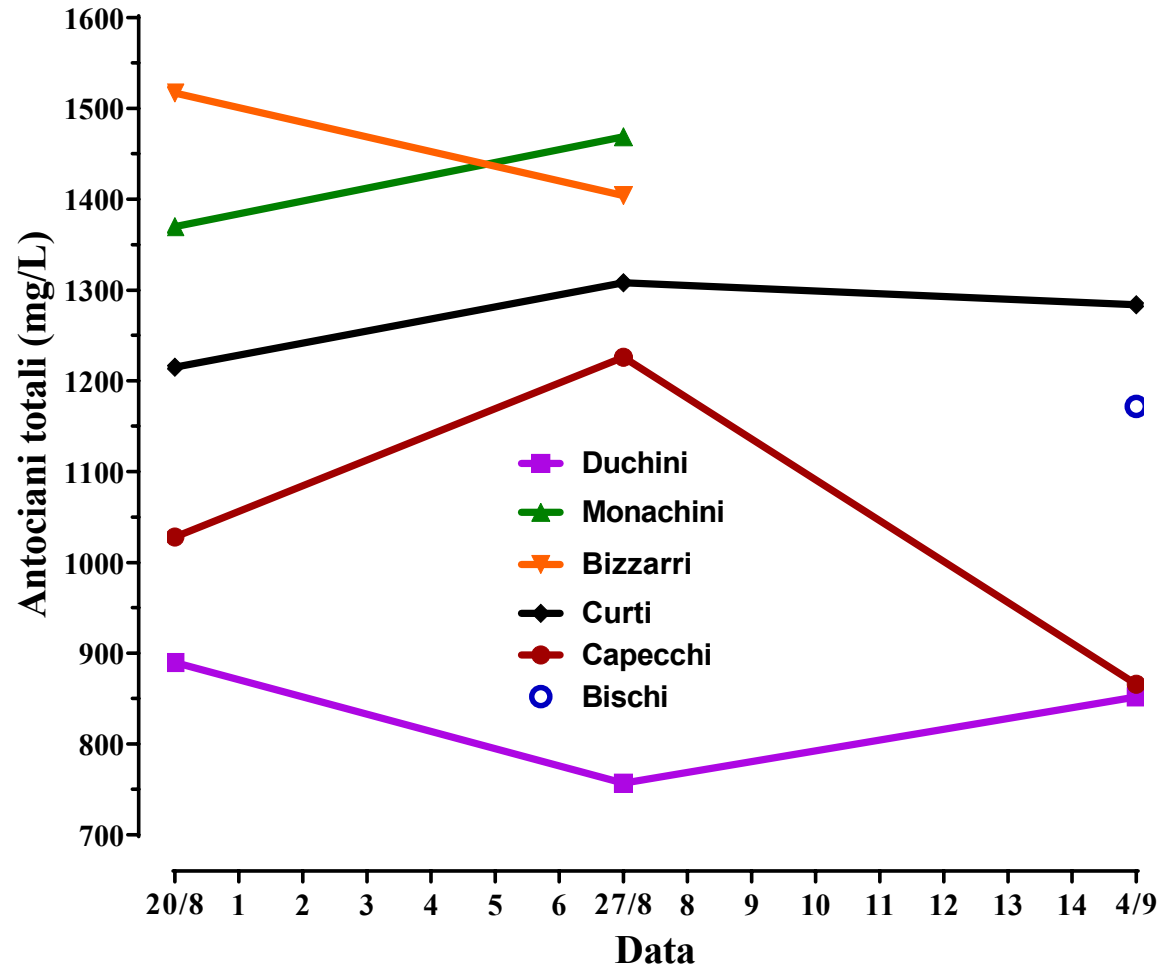
I 2 riquadri inferiori indicano la presenza di caratteristiche tecnologiche adeguate



# L'annata 2025: maturazione



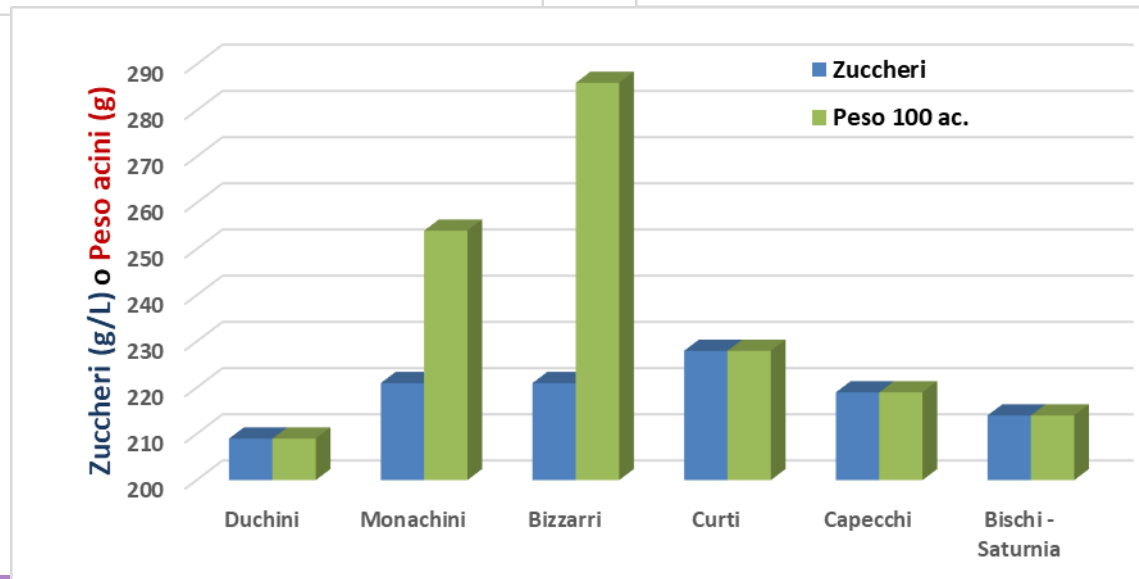
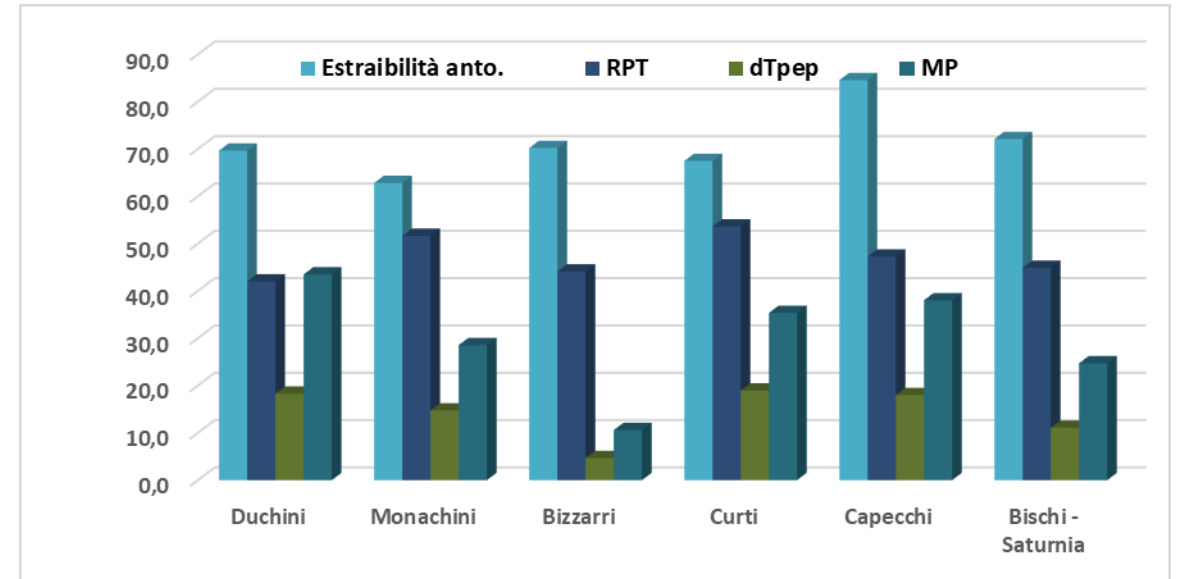
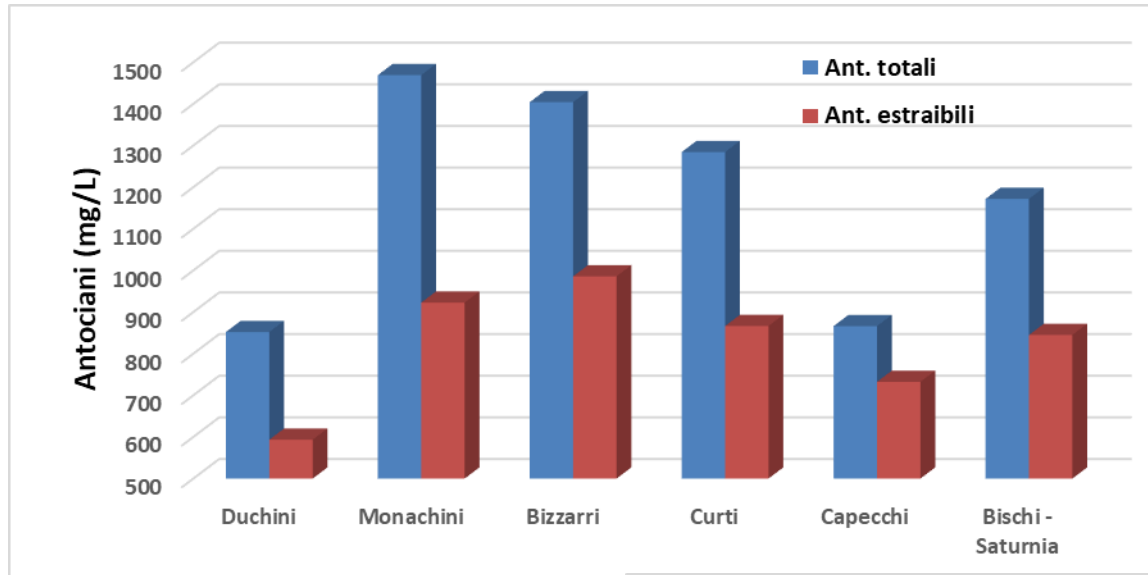
# L'annata 2025



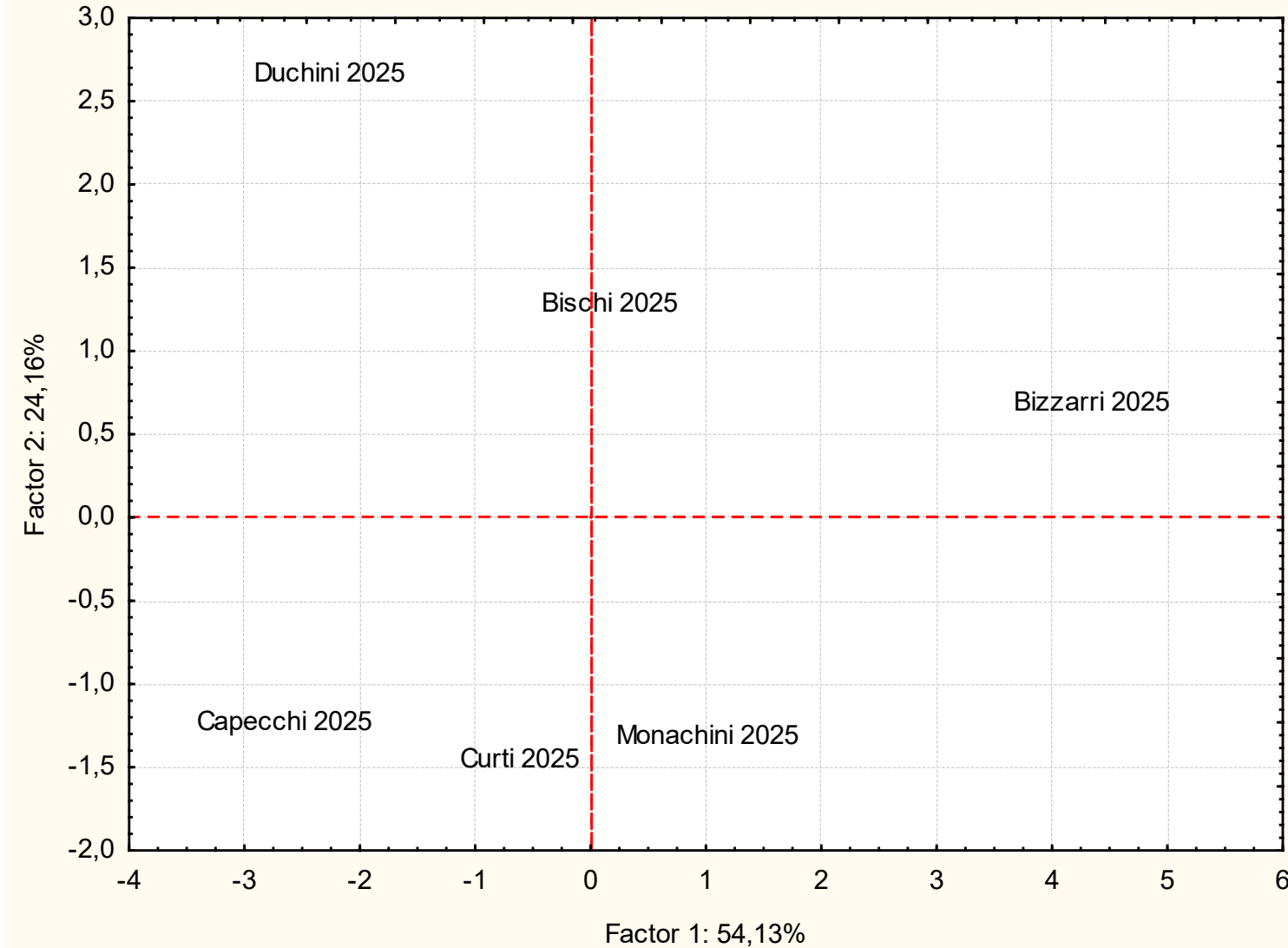
# L'annata 2025. Analisi in prossimità della raccolta

PRODUTTORE	Data	DOY	°Babo	Zuccheri (g/L)	Acidità (g/L)	pH	Indice z/Ac	Ac malico (g/L)	APA	Ant. Pot.	Ant. estr.	Estraibilità %	RPT	dTpep	Mp	Peso 100 acini (g)	K+	Mg <sup>2+</sup>	Ca <sup>2+</sup>
Duchini	04/09/2025	247	18,4	209	5,5	3,60	38,0	0,94	185	852	593	69,6	42,0	18,3	43,5	209,0	1808	73	98
Monachini	27/08/2025	239	19,4	221	5,1	3,58	43,3	1,01	96	1469	923	62,8	51,6	14,7	28,5	254,0	1796	83	80
Bizzarri	27/08/2025	239	19,4	221	5,3	3,52	41,7	0,61	104	1404	986	70,2	44,1	4,7	10,6	286,0	1740	64	94
Curti	04/09/2025	247	20,0	228	5,2	3,62	43,8	0,97	209	1284	866	67,5	53,6	18,9	35,3	228,0	1772	87	87
Capecchi	04/09/2025	247	19,2	219	4,4	3,73	49,8	1,39	118	866	732	84,5	47,3	18,0	38,0	219,0	1800	85	85
Bischi	04/09/2025	247	18,8	214	5,5	3,60	38,9	0,90	155	1172	845	72,1	44,9	11,1	24,7	214,0	1807	108	108

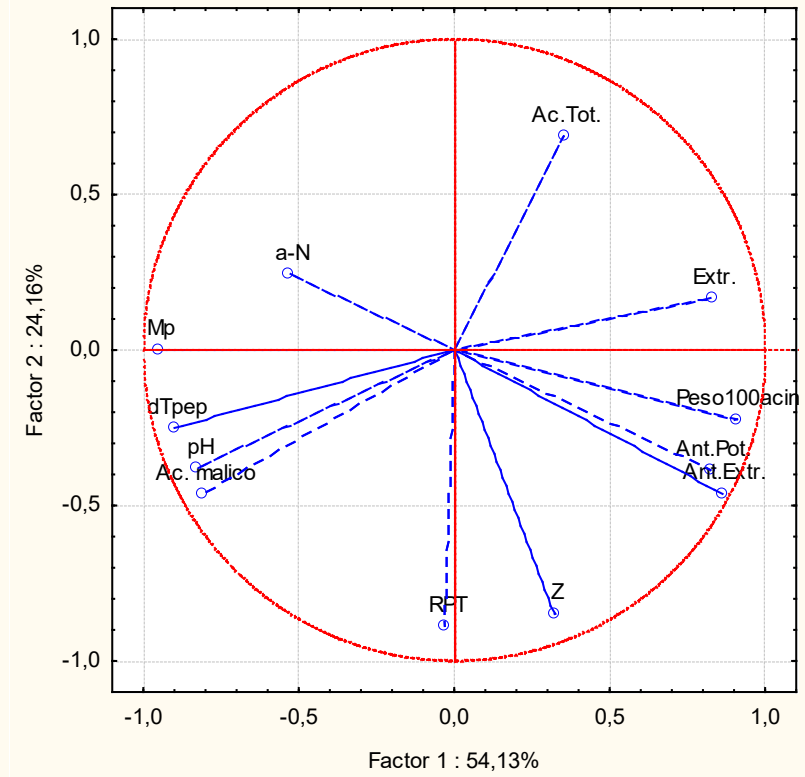
# L'annata 2025. Analisi in prossimità della raccolta



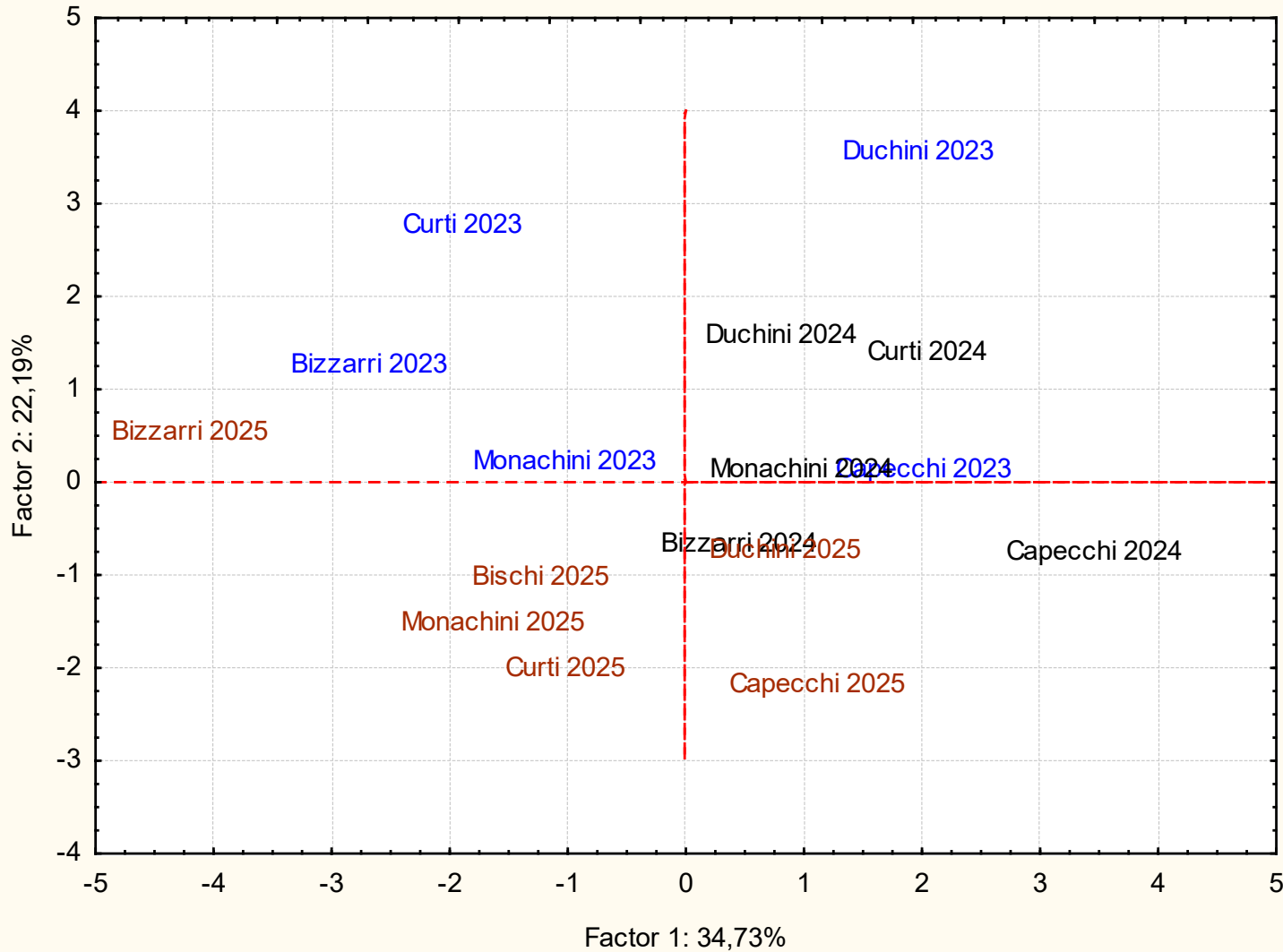
# PCA annata 2025



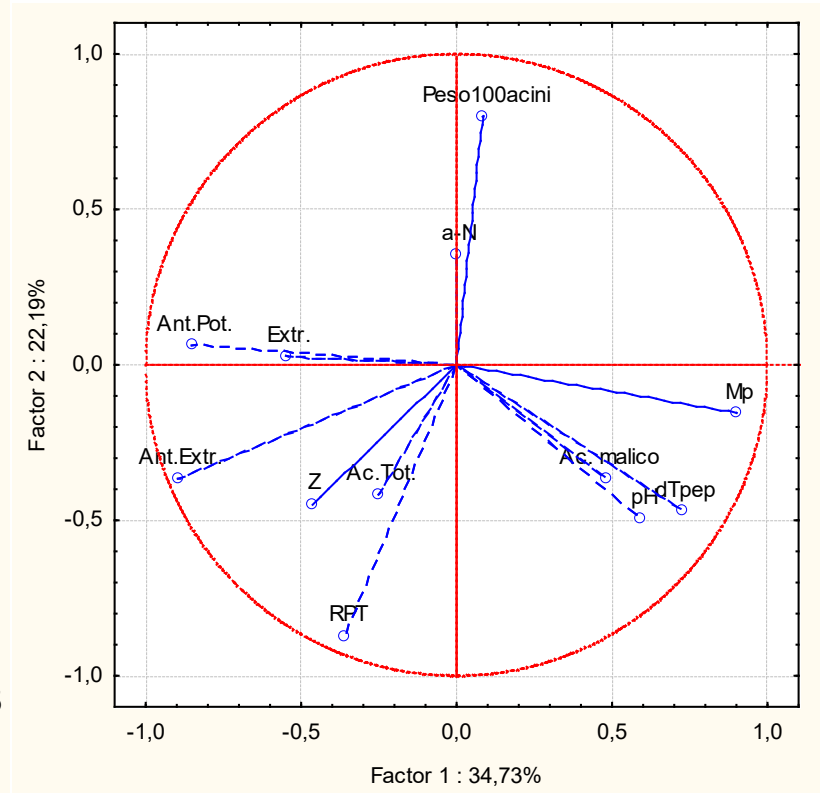
I 2 riquadri inferiori indicano la presenza di caratteristiche tecnologiche adeguate



# PCA annate 2023-2025



I 2 riquadri inferiori indicano la presenza di caratteristiche tecnologiche adeguate





Grazie per l'attenzione



**Dr. Giacomo Buscioni**

Responsabile tecnico-scientifico settore  
bevande fermentate

[giacomo@foodmicroteam.it](mailto:giacomo@foodmicroteam.it)

[www.foodmicroteam.it](http://www.foodmicroteam.it)

**F O O D**  
**M  C R O**  
**T E A M**

Intervento realizzato grazie al finanziamento DEFR 2022—Progetto Regionale 8 "Sviluppo sostenibile in ambito rurale e agricoltura di qualità"—Interventi a sostegno dei processi di innovazione organizzativa e di processo produttivo nel settore della cooperazione agricola e nei consorzi forestali. Progetto "Effetto dell'ambiente pedoclimatico di coltivazione sulla qualità del vino da uve Ciliegiole prodotte in Maremma (Ciliegiole)" CUP Artea: 1158245

**Regione Toscana**

