



STIME DI VENDEMMIA

4° comunicato del 18 Agosto 2009

Maturazione delle uve

Il comunicato ha lo scopo di informare sull'andamento della maturazione in provincia, attraverso le analisi eseguite sulla rete di monitoraggio.

<u>ANCELOTTA</u>			
Comune	17-ago		
	Zuccheri (°Babo)	Acidità totale (g/l)	pH
Rubiera	12,50	12,55	2,98
Novellara	11,71	16,55	2,91
San Martino in Rio	14,04	11,85	3,07
Fabbrico	12,50	10,45	3,12
Fabbrico	12,33	10,60	3,06
Fabbrico	14,48	9,00	3,11
Novellara	13,46	11,35	3,02
San Martino in Rio	11,72	17,00	2,97
Rio Saliceto	13,45	13,90	2,95
Campagnola Emilia	12,55	13,95	2,98
Media	12,87	12,72	3,02

<u>MALVASIA DI CANDIA AROMATICA</u>			
Comune	17-ago		
	Zuccheri (°Babo)	Acidità totale (g/l)	pH
Albinea	12,87	7,85	2,93
Albinea	13,03	7,40	2,92
Montecchio Emilia	12,71	9,10	3,08
Reggio Emilia	12,03	7,85	3,03
Quattro Castella	13,40	9,15	3,05
Media	12,81	8,27	3,00

<u>SPERGOLA</u>			
Comune	17-ago		
	Zuccheri (°Babo)	Acidità totale (g/l)	pH
Albinea	13,64	13,35	2,95
Albinea	13,39	12,20	2,86
Media	13,52	12,78	2,91

I tecnici
Dott. Stefano Meglioraldi
Dott. Matteo Storchi