

GANIMEDE, UNA TECNOLOGIA
DI VALORIZZAZIONE DEI
VINI BIANCHI E ROSSI, CHE
SI EVOLVE E DA SEMPRE LA
RISPOSTA

ASOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI
ITALIANI

SEZ. VENETO OCCIDENTALE

10 Febbraio 2014, Cantine Bolla



NOVAIA®

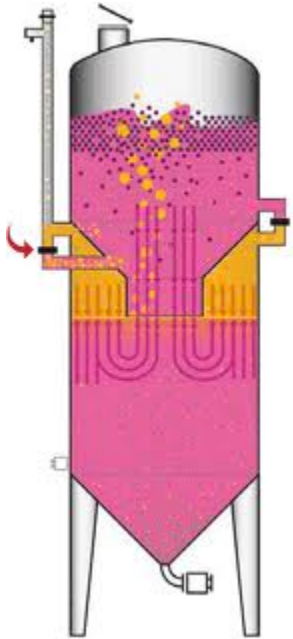
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO Selezione Corte
Vaona 2009 LA VINIFICAZIONE
CON GANIMEDE





- Comune: Marano di Valpolicella
- Altitudine: 300-400 m slm
- Ha vitati: 7.00 ha
- Varietà principali: Corvina (50%), Corvinone (30%), Rondinella (15%), Oseleta (5%)
- Produzione totale bottiglie: 40.000 bott/anno
- Enologo: Giampaolo e Marcello Vaona
- Metodo Ganimede utilizzato dall'anno 2000

GANIMEDE

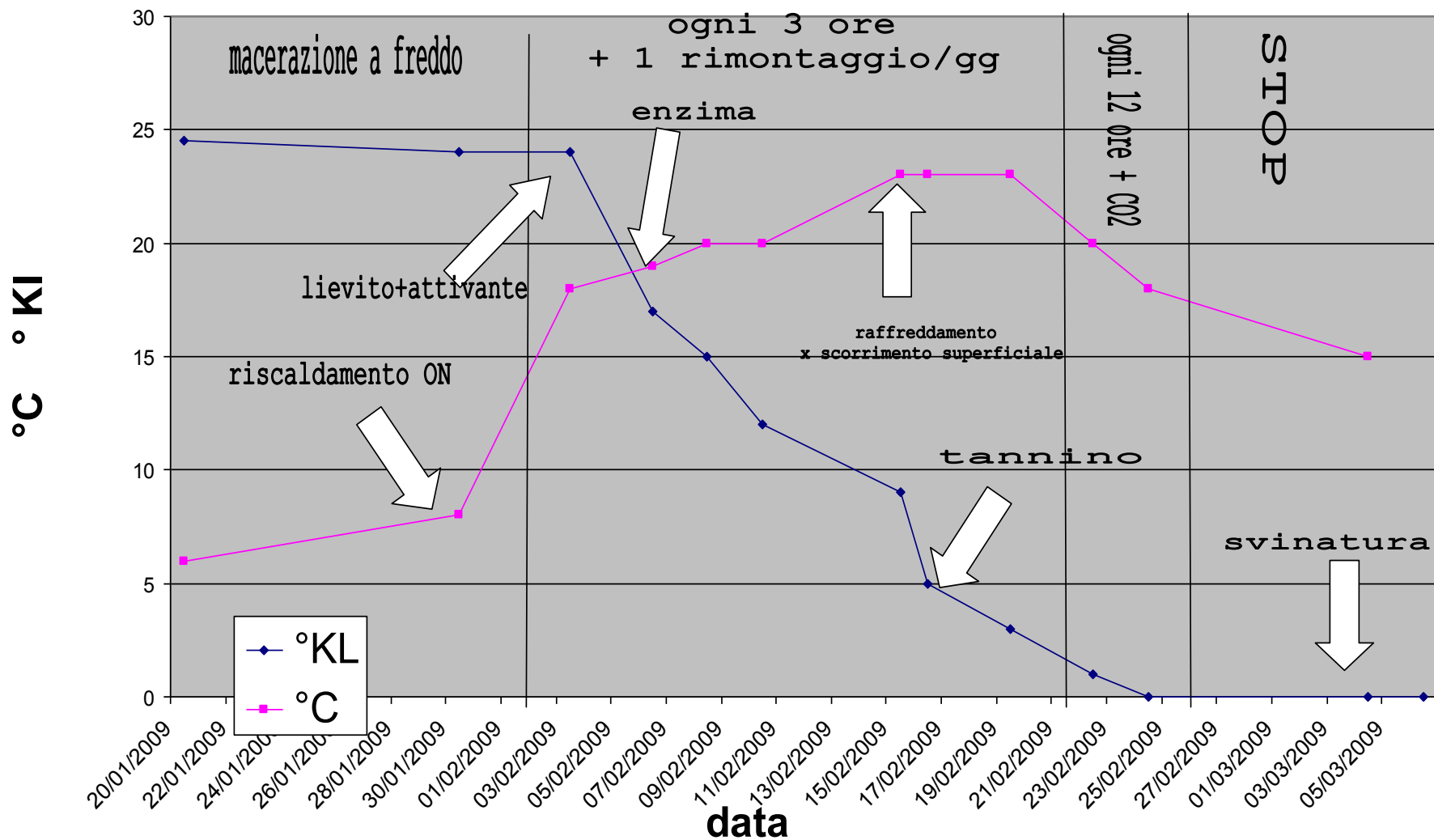


- CAPACITA' TOT 120 HL
- CAPACITA' UTILE 85 HL
- CONTROLLO T°: SOLO RISCALDAMENTO, RAFFREDDAMENTO PER SCORRIMENTO
- N°2 VALVOLE BY-PASS

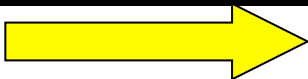


NOVAIA®

ANDAMENTO FERMENTAZIONE AMARONE 2009



DATI ANALITICI A FINE FERMENTAZIONE (FOS)

DETERMINAZIONE ANALITICA	UDM	AMARONE 2009
Alcol svolto	%vol	15,95
Zuccheri residui	g/l	4,53
pH	a 20° C	3,44
Ac. Titolabile	g/l	6,45
Ac. Volatile	g/l	 0,42
Ac. Malico	g/l	0,01
Ac. Lattico	g/l	0,42
Anidride solforosa TOT	mg/l	16
Anidride solforosa LIB	mg/l	3,2



NOVAIA®



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO Selezione Corte Vaona 2009

(da certificato siquiria)

DATI ANALITICI

- alc. 15,58 % vol
- ac. Tot. 5,45 g/l
- estratto secco netto 32,90 g/l
- glucosio+fruttosio 5,1 g/l
- ac. Volatile 0,46 g/l
- n° bottiglie prodotte 8000 bott



NOVAIA®

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

cin-cin



NOVAIA®