

Gestione agronomica e genetica per ottenere vini a bassa gradazione alcolica



Venerdì 7 novembre – ore 13.00 – Sala Vite

La domanda dei vini NoLo è in decisa crescita a livello internazionale, trainata dall'attitudine alla mixology di GenZ e Millennial e dalla maggiore attenzione agli aspetti salutistici. La dealcolazione però può impattare negativamente sulla qualità in quanto l'alcol veicola la fragranza e sostiene l'equilibrio gustativo del vino. Una

possibile strada per coniugare attenzione alla salute e qualità del vino è rappresentata dal basso grado naturale. Attraverso, infatti, alla genetica e a specifiche pratiche agronomiche che prevedono una gestione mirata della potatura invernale e della forma di allevamento, della concimazione e della potatura a verde è possibile rallentare la maturazione tecnologica senza sacrificare quella fenolica.

Relatore: Paolo Sivilotti, Università degli studi di Udine

[Iscriviti all'evento >](#)

Con il contributo di



L'innovazione in viticoltura