

Report n° 9

Degustazioni – stagione 2019

Durante l'estate del 2020 nella sede della Fondazione Fojanini di Sondrio, si è riunita la commissione tecnica di degustazione, composta da nove tecnici e nominata nell'ambito del progetto Valsovica, per valutare i vini ottenuti dalle microvinificazioni effettuate nella cantina della stessa Fondazione Fojanini, delle uve provenienti dalla vendemmia 2019.

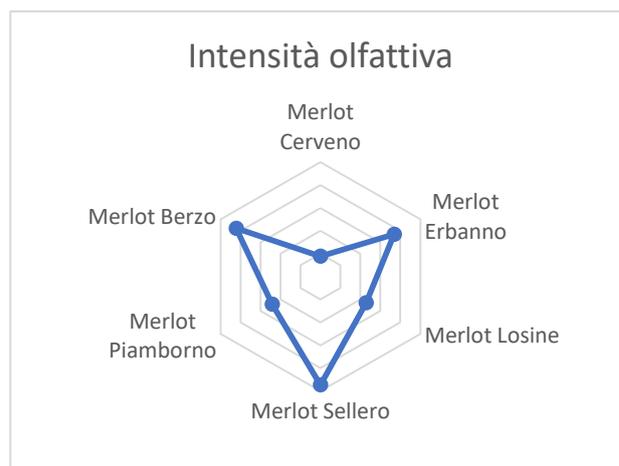
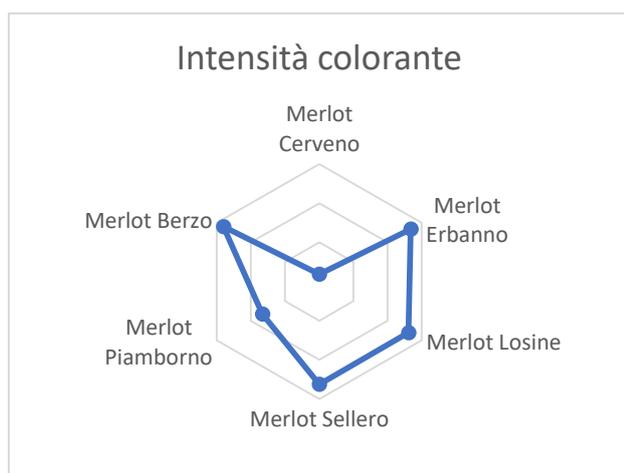
Sono stati degustati e valutati i seguenti vini:

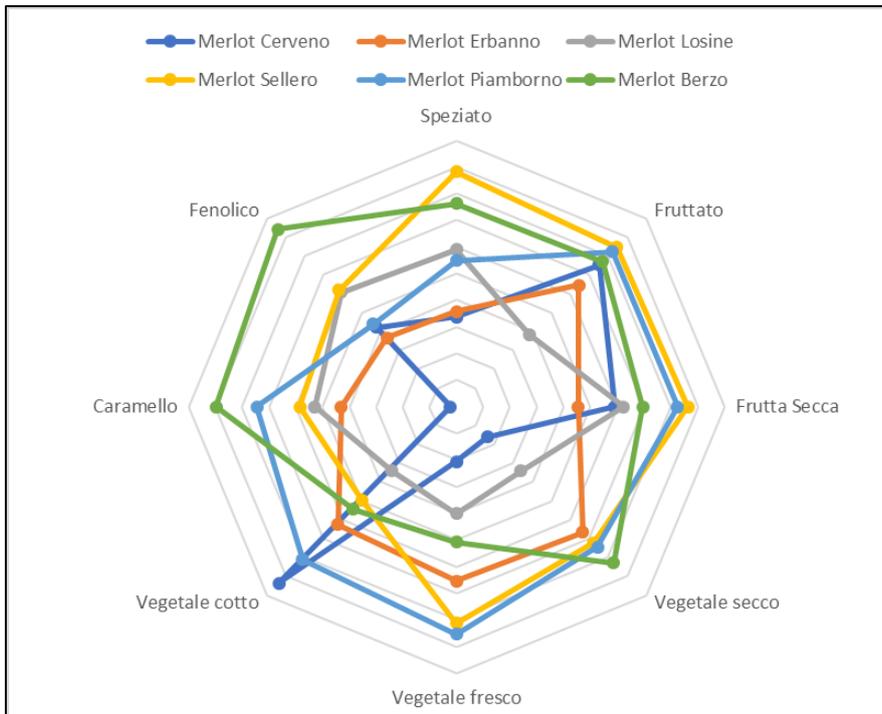
- **Merlot** (raccolti a Erbanno, Pianborno, Berzo Inferiore, Losine, Cerveno e Sellero)
- **Cabernet Cortis** (raccolto a Losine)
- **Lambrusco rosato** (raccolto a Darfo Boario Terme)
- **Incrocio Manzoni** (raccolto a Civate Camuno, Cerveno, Losine, Capo di Ponte, Sellero)
- **Solaris** (raccolto a Edolo)
- **Sauvignier gris** (raccolto a Ono San Pietro).

La rielaborazione statistica ha permesso di individuare differenze significative tra i vini degustati, riassunte nelle tabelle e nei grafici che seguono.

Merlot

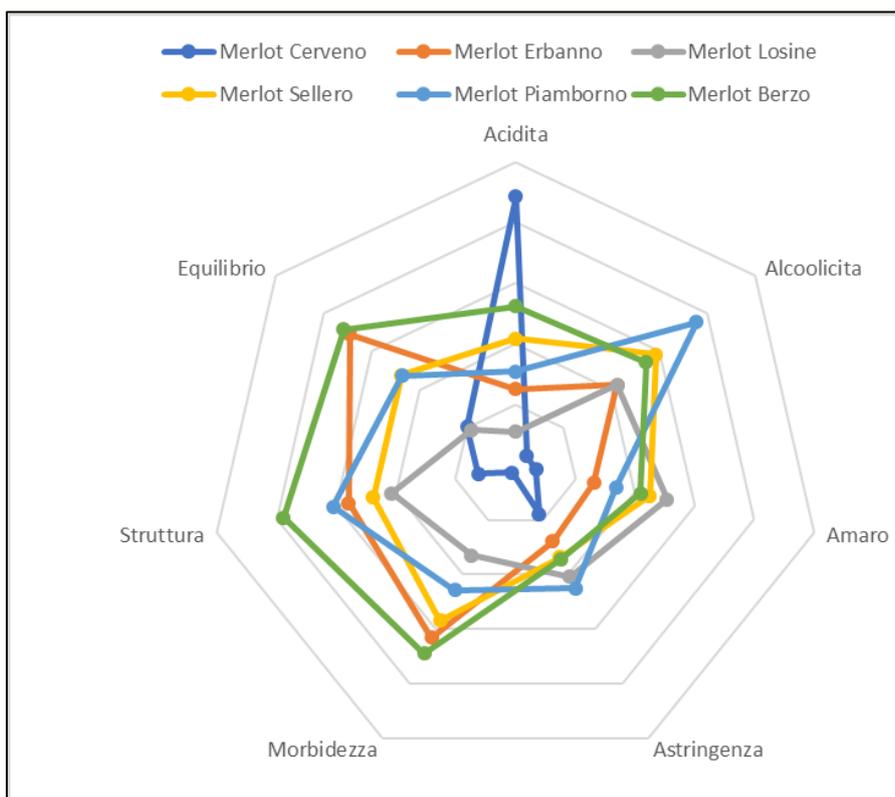
L'analisi statistica ha evidenziato differenze significative tra i diversi vini a livello aromatico per quanto riguarda il fruttato. Per quanto riguarda il gusto, differenze significative si riscontrano a livello di alcolicità, morbidezza, struttura, equilibrio. Per la vista, a livello di intensità di colore.





Incrocio Manzoni

L'analisi statistica ha evidenziato differenze significative tra i diversi vini a livello di intensità olfattiva, acidità, alcolicità, morbidezza, struttura ed equilibrio.



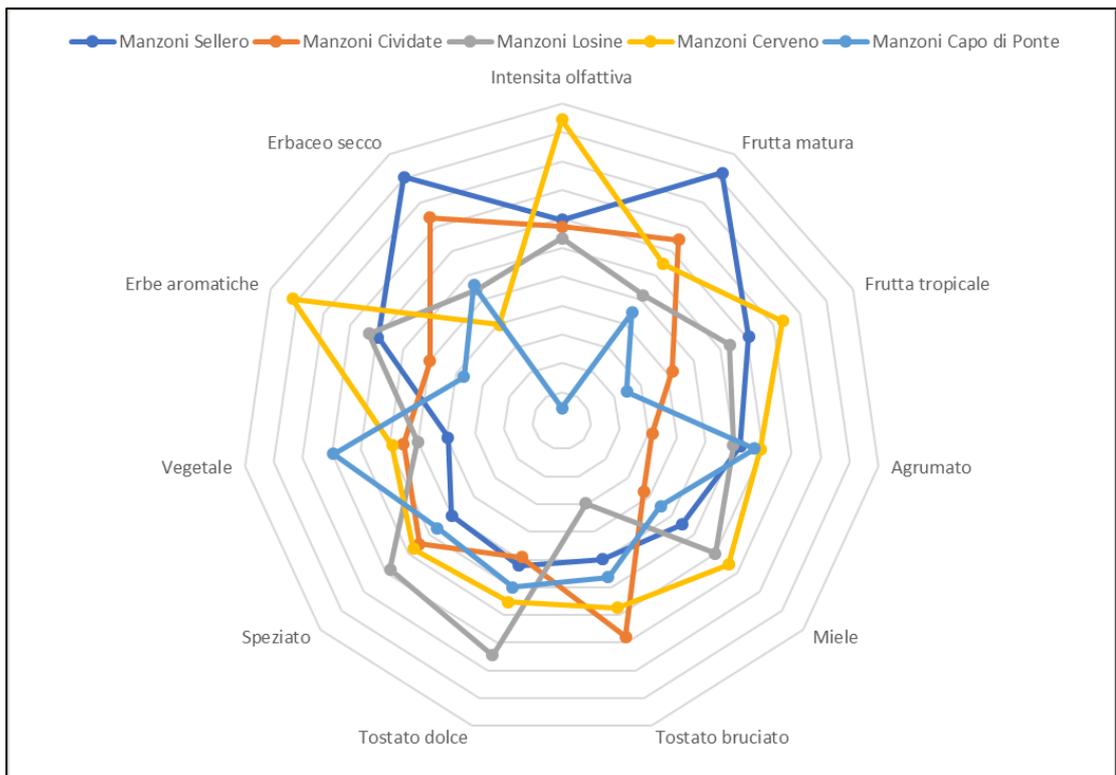
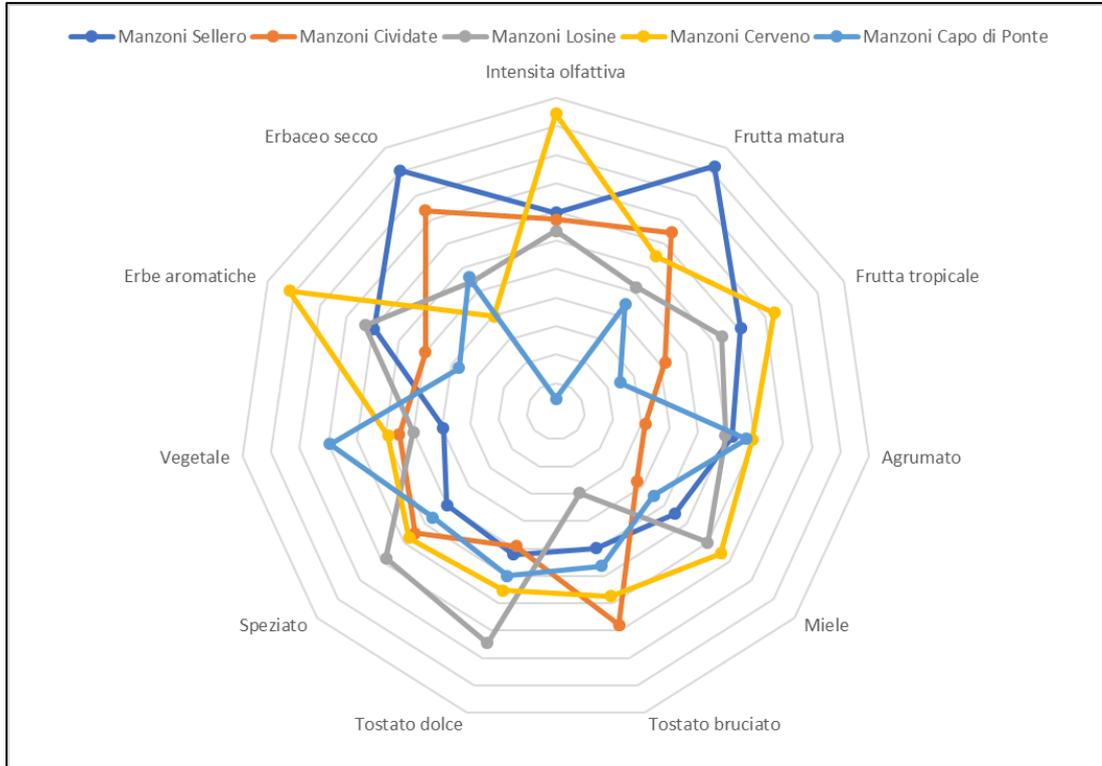
Colore

● Intensita ● Tonalita



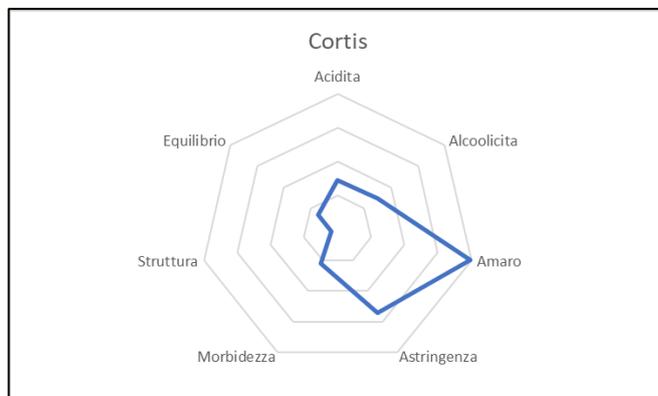
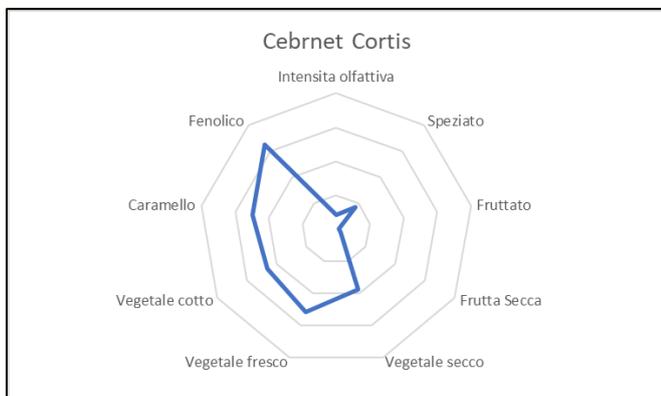
Intensita olfattiva



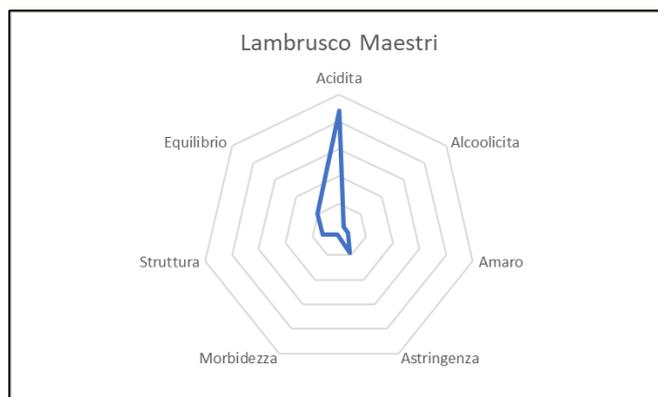
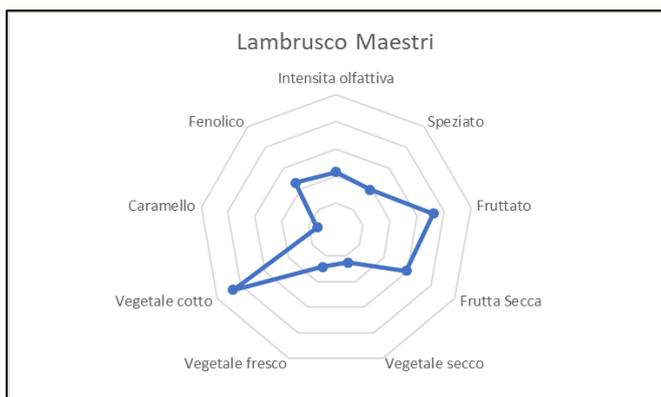


Altri vini

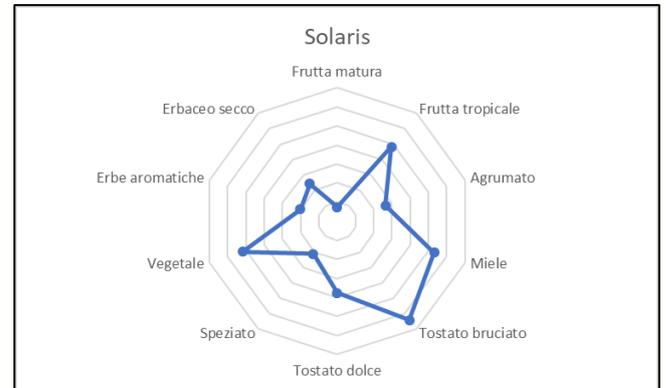
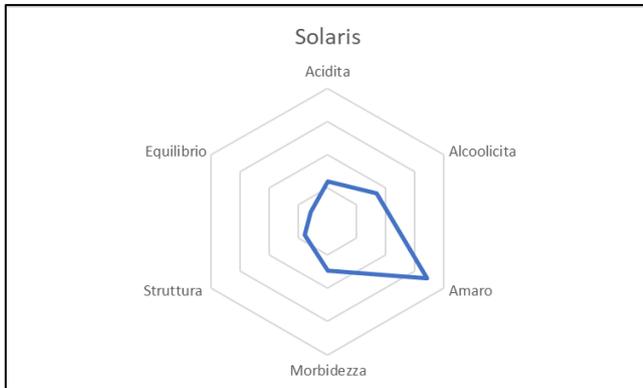
Cabernet Cortis si caratterizza per note amare e astringenti prevalenti; bassa intensità olfattiva e aromi vegetali, di caramello e fenolici.



Lambrusco Maestri, vinificato rosato, ha una spiccata acidità. All'olfatto, risultano prevalenti aromi di vegetale secco e fruttato.



Solaris è caratterizzato da note amare prevalenti. All'olfatto prevalgono sentori di frutta tropicale, miele, tostato bruciato e vegetale.



Sauvignon gris: al gusto prevalgono acidità e morbidezza. Aromi prevalenti: agrumato, tostato bruciato e vegetale.

