



METABOLITI DELLE UVE RESPONSABILI DEL COLORE DEI VINI ROSSI E BIANCHI

DEFINIRE UN ESEMPIO DI PROTOCOLLO DI VINIFICAZIONE DI UVA FALANGHINA PER LA PREPARAZIONE DI UN VINO BASE DA UTILIZZARE PER LA PRODUZIONE DI UN VINO SPUMANTE DI ELEVATA QUALITA'

DESCRIVERE I CONTROLLI ANALITICI DA EFFETTUARE PER GARANTIRE IL CORRETTO SVOLGIMENTO DELLE FERMENTAZIONI IN BIANCO E ROSSO

Antonio Di Lorenzo

AF

Me

1/10

ky