

n.	Zona	Vitigno	Peso acino (g)				Zuccheri (Brix)			
			28/08/2018	04/09/2018	12/09/2018	20/09/2018	28/08/2018	04/09/2018	12/09/2018	20/09/2018
4	Capolona	Cabernet s.	1,04	1,07	1,13	1,12	20,8	20,3	21,9	23,6
8	Capolona	Sangiovese	2,02	2,12	2,26	2,33	21,5	21,8	23,3	25,1
7	Castiglion Fibocchi	Cabernet s.	0,89	0,99	0,81	0,98	20,0	19,8	22,4	22,6
5	Castiglion Fibocchi	Sangiovese	1,44	1,52	1,41	1,48	17,7	18,2	19,5	20,8
15	Castroncello	Ancellotta	1,33	1,32	1,23		20,1	20,8	23,4	
17	Castroncello	Sangiovese	1,86	1,99	1,75	1,91	19,2	21,2	22,6	23,5
20	Ceciliano	Merlot	1,36	1,27	1,25		21,2	21,8	22,6	
18	Ceciliano	Sangiovese	2,31	2,13	2,11		19,6	19,9	21,9	
16	Foiano	Merlot	1,43	1,31			23,9	24,1		
19	Foiano	Sangiovese	2,47	2,34	2,25	2,35	21,2	21,5	23,4	24,7
14	Giovi	Petit verdot	0,90	1,03	1,04	0,95	17,2	17,2	18,0	19,7
1	Giovi	Sangiovese	2,50	2,36	2,35	2,17	20,1	19,8	22,5	24,3
13	Monte S.Savino	Ancellotta	1,37	1,37	1,29	1,39	20,8	20,6	23,3	24,4
6	Monte S.Savino	Sangiovese	2,43	1,98	1,90	1,99	19,6	19,2	21,8	22,9
3	Pergine V.no	Ancellotta	1,04	1,08	1,03	1,07	20,0	19,8	23,5	23,7
2	Pergine V.no	Sangiovese	1,64	1,56	1,51	1,61	19,4	19,3	21,7	23,0
12	Policiano	Cabernet s.	1,26	1,30	1,22		20,5	20,5	22,5	
11	Policiano	Sangiovese	2,01	1,64	1,73		21,0	21,2	23,4	
9	Viciomaggio	Ancellotta	1,45	1,26	1,27		22,3	22,4	24,7	
10	Viciomaggio	Sangiovese	2,55	2,31	2,30		21,0	21,3	23,3	

* L'estraibilità per come viene calcolata è inversamente proporzionale agli antociani estraibili. Valci elevati indicano uve poco mature.

n.	Zona	Vitigno	Acidità totale (g/L)				pH			
			28/08/2018	04/09/2018	12/09/2018	20/09/2018	28/08/2018	04/09/2018	12/09/2018	20/09/2018
4	Capolona	Cabernet s.	8,30	7,35	6,83	6,80	3,11	3,14	3,25	3,26
8	Capolona	Sangiovese	7,67	6,95	6,90	6,54	3,11	3,18	3,21	3,22
7	Castiglion Fibocchi	Cabernet s.	8,27	7,46	6,97	5,71	3,15	3,21	3,31	3,36
5	Castiglion Fibocchi	Sangiovese	11,44	9,66	9,59	8,27	2,82	2,91	2,95	3,02
15	Castroncello	Ancellotta	7,67	7,04	6,32		3,05	3,11	3,27	
17	Castroncello	Sangiovese	7,32	7,20	6,87	5,72	3,10	3,20	3,32	3,41
20	Ceciliano	Merlot	6,63	6,11	6,07		3,26	3,25	3,31	
18	Ceciliano	Sangiovese	7,45	7,12	6,95		3,06	3,12	3,21	
16	Foiano	Merlot	5,81	5,47			3,35	3,36		
19	Foiano	Sangiovese	6,95	6,88	6,53	5,65	3,20	3,20	3,30	3,35
14	Giovi	Petit verdot	11,75	8,17	8,18	7,32	3,00	3,18	3,21	3,20
1	Giovi	Sangiovese	8,27	7,49	7,20	6,62	3,10	3,19	3,25	3,23
13	Monte S.Savino	Ancellotta	8,99	7,27	7,01	5,80	3,04	3,10	3,20	3,24
6	Monte S.Savino	Sangiovese	8,23	7,08	6,85	5,94	3,04	3,09	3,18	3,20
3	Pergine V.no	Ancellotta	8,63	7,23	6,72	5,55	3,02	3,05	3,11	3,20
2	Pergine V.no	Sangiovese	8,53	8,11	7,63	6,47	2,89	2,95	3,00	3,05
12	Policiano	Cabernet s.	7,87	7,06	7,00		3,18	3,23	3,26	
11	Policiano	Sangiovese	7,16	6,86	6,55		3,18	3,22	3,31	
9	Viciomaggio	Ancellotta	7,39	6,43	6,12		3,16	3,20	3,30	
10	Viciomaggio	Sangiovese	7,41	6,73	6,61		3,15	3,21	3,22	

Antociani potenziali mg/L (Malvidina-3G)			Antociani estraibili mg/L (Malvidina-3G)			Estraibilità degli antociani (%) *		
04/09/2018	12/09/2018	20/09/2018	04/09/2018	12/09/2018	20/09/2018	04/09/2018	12/09/2018	20/09/2018
1873	1983	2037	602	880	875	68	56	57
1612	1771	2070	817	1078	1055	49	39	49
1780	1939	2167	653	793	751	63	59	65
985	1185	1376	572	707	753	42	40	45
6003	7273		2188	2877		64	60	
1181	1327	1299	663	823	789	44	38	39
1761	1995		690	798		61	60	
1503	1533		795	933		47	39	
1915			803			58		
1573	1519	1799	765	1029	1071	51	32	40
1652	2153	2112	779	1118	1150	53	48	46
1258	1444	1498	753	886	879	40	39	41
5684	5947	6391	2025	2723	2681	64	54	58
1334	1437	1619	765	866	933	43	40	42
6440	7098	6951	2181	2650	2975	66	63	57
1379	1848	2014	772	1419	1370	44	23	32
2011	2625		747	987		63	62	
1409	1552		803	910		43	41	
6804	6790		2482	3063		64	55	
1682	1803		865	1129		49	37	

* L'estraibilità per come viene calcolata è inversamente proporzionale agli antociani estraibili. Valori elevati indicano uve poco mature

n.	Zona	Vitigno	Ricchezza Fenolica Tecnologica (D.O 280 nm)			Maturità dei vinaccioli (%)		
			04/09/2018	12/09/2018	20/09/2018	04/09/2018	12/09/2018	20/09/2018
4	Capolona	Cabernet s.	39	50	58	39	29	40
8	Capolona	Sangiovese	58	73	68	44	41	38
7	Castiglion Fibocchi	Cabernet s.	51	52	48	49	39	38
5	Castiglion Fibocchi	Sangiovese	52	59	52	56	52	42
15	Castroncello	Ancellotta	104	125		16	8	
17	Castroncello	Sangiovese	48	58	58	44	43	45
20	Ceciliano	Merlot	35	47		21	32	
18	Ceciliano	Sangiovese	57	78		44	52	
16	Foiano	Merlot	45			29		
19	Foiano	Sangiovese	53	75	73	42	45	41
14	Giovi	Petit verdot	80	77	75	61	42	39
1	Giovi	Sangiovese	63	65	61	53	45	43
13	Monte S.Savino	Ancellotta	97	124	115	17	12	7
6	Monte S.Savino	Sangiovese	59	65	73	48	47	49
3	Pergine V.no	Ancellotta	109	128	131	20	17	9
2	Pergine V.no	Sangiovese	59	80	77	48	29	29
12	Policiano	Cabernet s.	53	54		43	27	
11	Policiano	Sangiovese	62	69		48	47	
9	Viciomaggio	Ancellotta	119	133		17	8	
10	Viciomaggio	Sangiovese	63	76		45	40	