

PSR 2014-2020

PROGETTI INTEGRATI DI FILIERA - PIF n° 31

Miglioramento qualitativo delle produzioni vitivinicole Chianti (nello specifico Riserva), mediante investimenti in impianti fissi ed attrezzature di tutti i suoi partecipanti, in grado di incrementare il reddito dell'impresa agricola.

GRUPPO ITALIANO VINI

CUP ARTEA: 724456

PROGETTO In.Vi.T.a.S.

Innovazioni tecnologiche per una vitivinicoltura di territorio altamente sostenibile

MISURA: Sottomisura 16.2 - Sostegno a Progetti pilota e di cooperazione

TIPO D'INTERVENTO: Promozione di progetti di cooperazione tra due o più soggetti che diano risposte concrete alle imprese favorendone la competitività attraverso l'adattamento e l'introduzione di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie già esistenti e collaudati, ma non ancora utilizzati.

DESCRIZIONE OPERAZIONE: Il progetto vuole costituire un percorso culturale di approfondimento e di elaborazione, finalizzato all'evoluzione agronomica e tecnologica associata al miglioramento continuo di tutta la filiera produttiva: dal terreno all'ambiente rispettando la loro naturalità, alla coltivazione dei vigneti, alla trasformazione delle uve, alle fasi di lavorazione in cantina. Il progetto si articola in 4 Azioni:

- 1) Fattibilità e implementazione di un sistema informativo globale a supporto della vitivinicoltura sostenibile;
- 2) Zonazione e gestione sito specifica del vigneto;
- 3) Enologia di precisione: sistemi innovativi per la scelta dei legni;
- 4) Divulgazione.

FINALITA':

1. azione 1 - finalizzata ad un'**analisi di fattibilità** e una prima **implementazione** che, nel corso dei due anni del progetto, valuterà la possibilità di mettere a sistema, integrandoli in un'unica piattaforma informativa, dati provenienti da diverse fonti per monitorare efficacemente la situazione agro-fenologica territoriale e/o aziendale e facilitare il processo tecnico decisionale, specialmente in contesti di applicazione di **precision farming**. Tale supporto è funzionale allo sviluppo di una **vitivinicoltura di qualità** e sostenibile economicamente e ambientalmente.
2. azione 2 – finalizzata alla messa a punto e al collaudo di una **metodica innovativa** per la **zonazione viticola** a scala aziendale in una zona vocata alla produzione di vini di elevata qualità quali il "**Chianti riserva**". L'attività proposta mira a delimitare, all'interno dei vigneti dell'azienda "**MELINI**" (Loc. Gaggiano – SI) e dell'azienda "**FATTORIA VECCHIA ROCCA**" (Loc. Barberino Vald'Elsa-FI), dei pedo-ambienti omogenei per caratteristiche pedologiche e microclimatiche. Questo consentirà di valutare sull'intera superficie aziendale i fattori che caratterizzano e legano il vino in cantina all'ambiente in cui esso viene prodotto. Tale azione è strettamente correlata sia all'azione 1 poiché finalizzata all'implementazione di una base pedo-cartografica e climatica, sia all'azione 3 in quanto attraverso l'analisi dell'agro-ecosistema

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale della Regione Toscana 2014 -2020

viticolo aziendale si potranno individuare quelle variabilità intra-parcellare entro le quali la composizione dei vini è simile e ben distinguibile; in tal modo si potrà far ricorso a vendemmie differenziate e destinare le uve con peculiari caratteristiche alla produzione di vini di alta qualità ottimizzando così lo studio per la scelta dei legni per l'affinamento più idonei al progetto enologico aziendale.

3. azione 3 - finalizzata alla costruzione di un metodo di valutazione per la scelta dei legni per l'affinamento. In particolare sarà verificata la coerenza delle pratiche enologiche con l'obiettivo enologico-sensoriale dell'Azienda e verrà effettuata la scelta oggettiva della migliore combinazione caratteristica del legno-modalità di tostatura mirata al progetto enologico. Infine verrà messo a punto un metodo innovativo di valutazione per la scelta dei legni per l'affinamento.

PARTNER: C.R.P.V. Centro Ricerche Produzioni Vegetali, Fattoria Vecchia Rocca, CiRAA – Centro di Ricerche Agroambientali “Enrico Avanzi” – Università di Pisa.

RISULTATI OTTENUTI: in corso di realizzazione

IMPORTO FINANZIATO: € 117.966,60