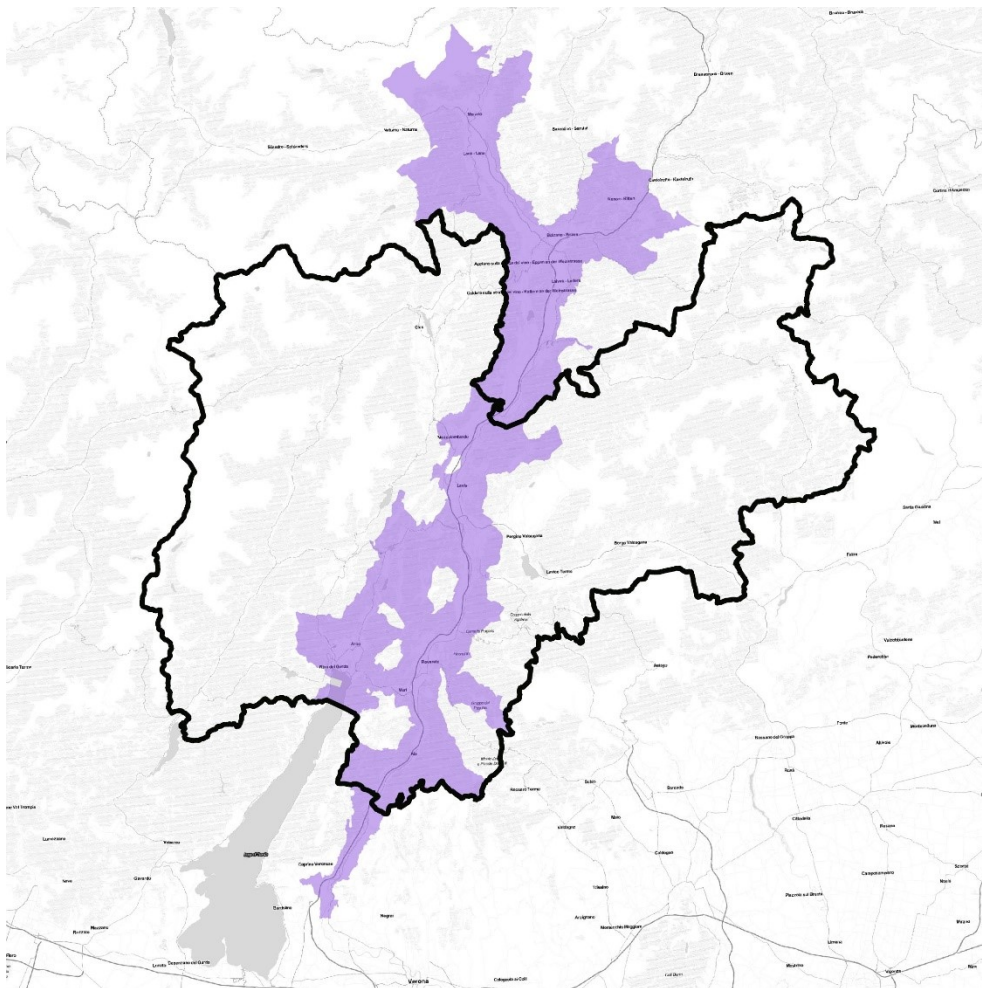




Vini del trentino CONSORZIO DI TUTELA



Modifica del disciplinare D.O.C. Valdadige relativo all'allargamento della zona di tutto il Comune di Terre d'Adige (TN) secondo quanto previsto dal Decreto Ministeriale 07/11/2012



RELAZIONE TECNICA



LandEco di dott. Mirco Baldo

sede legale: Via G. Verdi, 103 – 38060 - ALDENO (TN)

sede ammin.: Via Brennero, 316 – 38121 - TRENTO (TN)

Tel. 0461-420246 – Fax: 0461-1632119

E-mail: info@landeco.it – PEC: m.baldo@epap.conafpec.it

TRENTO, LUGLIO 2021

IL TECNICO
DOTT. MIRCO BALDO





SOMMARIO

SOMMARIO	1
PREMESSA	2
INQUADRAMENTO	2
OROGRAFIA E PEDOLOGIA	3
CLIMA	13
CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE E ORGANOLETTICHE	18
COCLUSIONI	18
ALLEGATI	19



PREMESSA

Secondo quanto previsto nel D.M. 07/11/2012 AL PUNTO g) relazione tecnica, dalla quale si evinca in maniera chiara il legame con il territorio, inteso, in caso di DOP, come stretto rapporto tra la zona geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto. La relazione tecnica deve comprovare gli elementi previsti dal disciplinare, con particolare riguardo a:

- le caratteristiche ambientali della zona in questione, il clima, l'origine geologica e la composizione dei terreni, la giacitura, l'esposizione e l'altitudine.
- le caratteristiche agronomiche di coltivazione della vite sul territorio delimitato ed in particolare: i vitigni, la densità di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura ed irrigazione.

L'elaborato prende in esame le caratteristiche orografiche e climatiche del territorio rientrante all'interno del vecchio comune amministrativo di Nave San Rocco al fine di estendere l'area di rivendicazione della DOC Valdadige, ad oggi comprendente già tutti i territori limitrofi.

INQUADRAMENTO

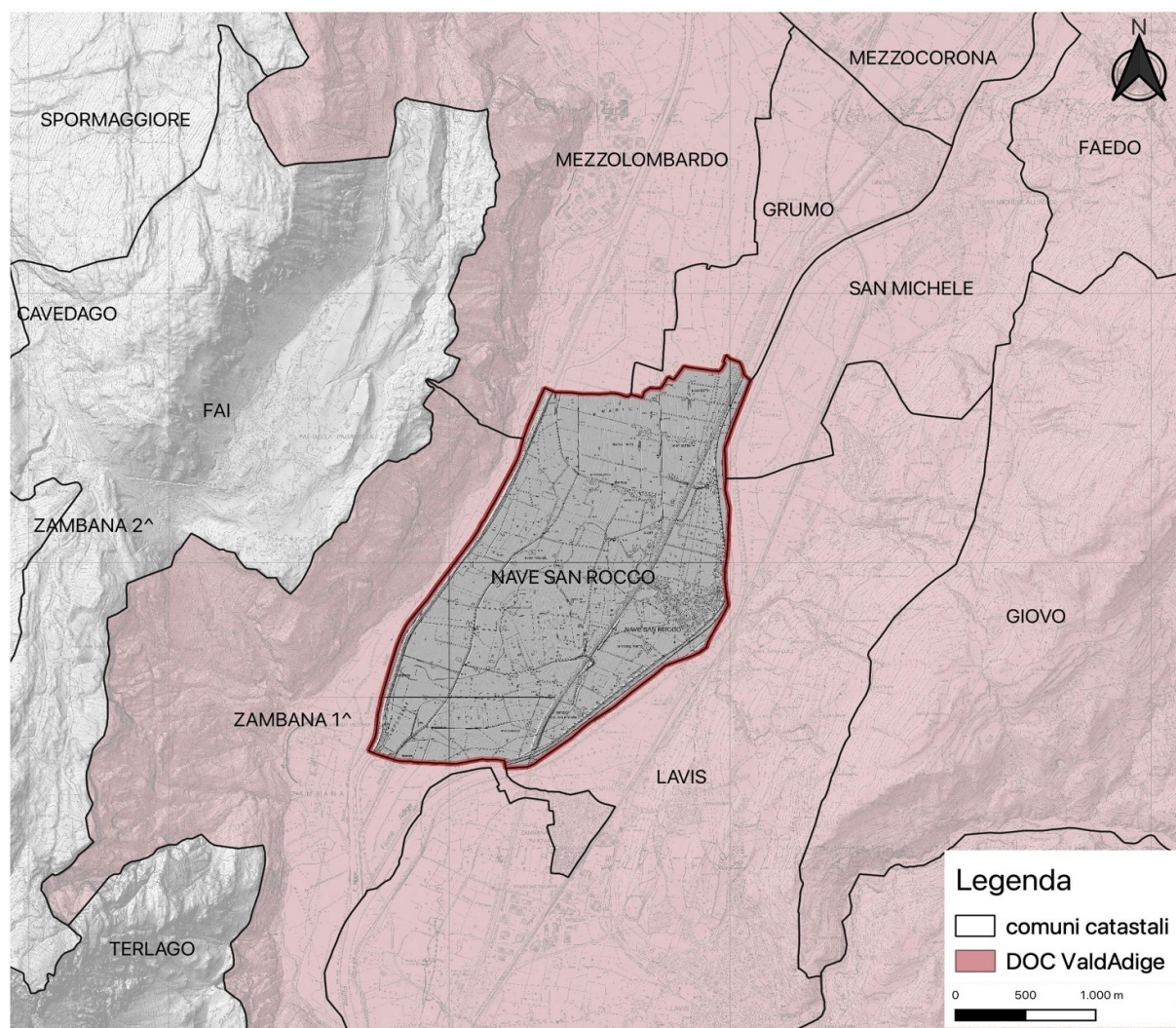


Figura 1 Inquadramento area d'indagine



Il comune catastale di Nave San Rocco si estende per circa 5 km quadrati all'interno della Piana Rotaliana; ha un'altezza media di circa 200 m slm ed è circondato dai comuni catastali di Mezzolombardo, Grumo, San Michele, Lavis e Zambana. Con quest'ultimo nel 2019 si è fuso in un'unica entità amministrativa denominata Comune di Terre d'Adige; anche Grumo e San Michele fanno parte di un comune amministrativo proprio denominato San Michele all'Adige. Tutti i comuni catastali menzionati, e come si vedrà di seguito anche Nave San Rocco, hanno una spiccata valenza agricola ed in particolare per la viticoltura.

OROGRAFIA E PEDOLOGIA

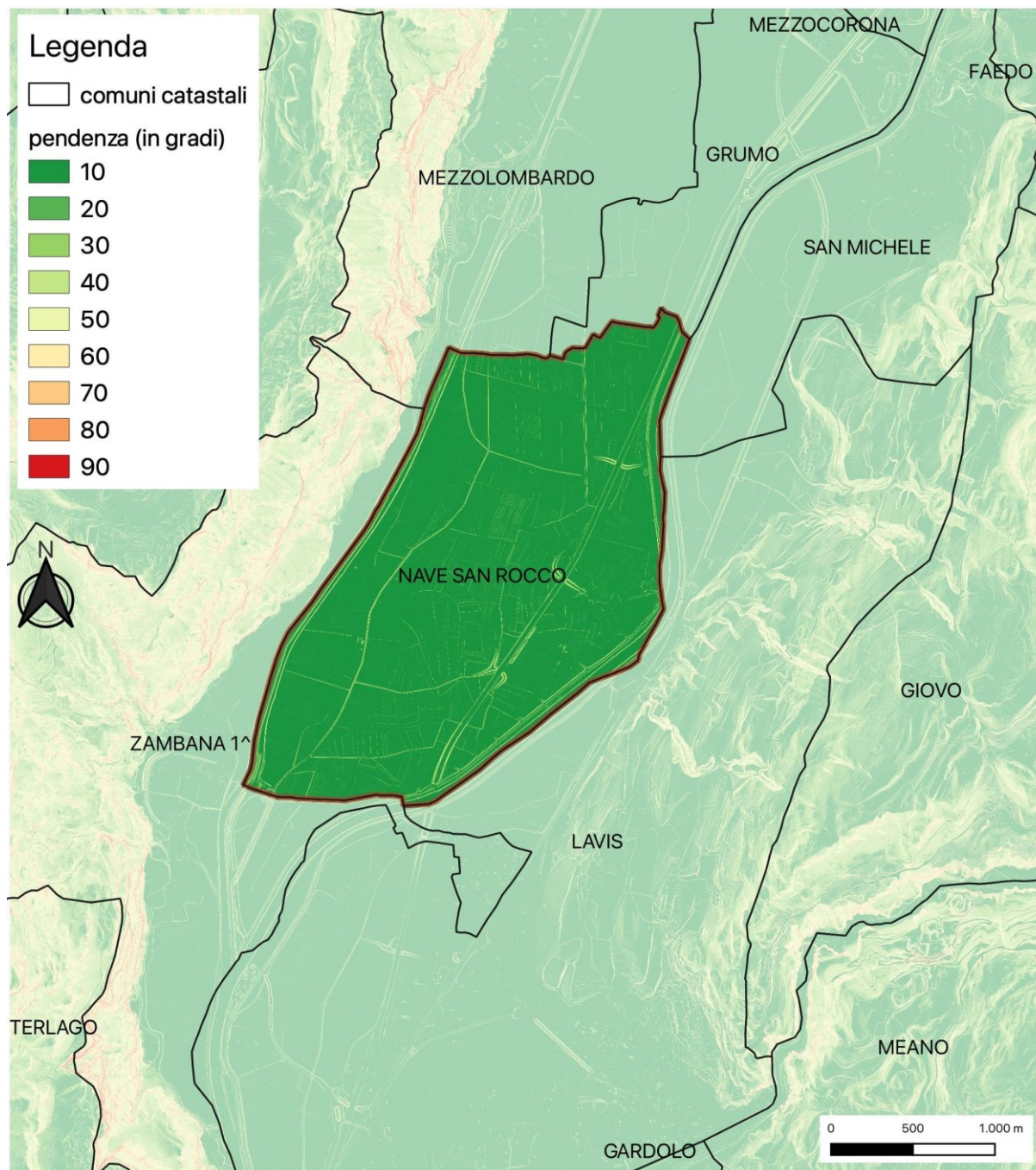


Figura 2. Carta delle Pendenze



Come già menzionato nella relazione storica, la Val d'Adige è una valle vocata all'agricoltura da secoli e questo principalmente è dovuto alle caratteristiche geografiche intrinseche della stessa. Orografia, suolo e clima sono le principali caratteristiche del comune catastale di Nave San Rocco che lo rendono così adatto non solo alla coltivazione in generale, ma proprio alla coltivazione della vite.

In Figura 2 si vede la carta delle pendenze con la quale si vuole mettere in risalto l'orografia del territorio e confrontarla con i territori limitrofi a principale vocazione viticola. A differenza di territori come San Michele e Lavis la zona è del tutto pianeggiante e per questo ben si presta, alla meccanizzazione delle attività agricole. Un'ulteriore ottima caratteristica orografica non è solo la presenza di due tra i più importanti corsi d'acqua provinciali, ma anche il fatto che il territorio sia completamente racchiuso tra questi due: stiamo parlando del fiume Adige che scorre a est ed il torrente Noce che si trova ad ovest.

L'analisi della carta dei suoli permette di visualizzare le diverse capacità produttive all'interno del comune catastale così come i diversi suoli sono distribuiti. Dalla carta inoltre s'intravede come gli stessi suoli siano presenti anche nelle zone limitrofe di fondovalle, rendendo il territorio di fatto paragonabile agli altri.

I suoli presenti sono perlopiù suoli di tipo alluvionale caratterizzati solitamente da una buona permeabilità ed ottime caratteristiche chimico-fisiche. Nella parte centrale i terreni afferiscono ai *Gleysols*, nella parte prossima al torrente Noce ai *Regosols* mentre verso il fiume Adige ai *Cambisols*.

I Gleysols derivano, se addirittura non lo sono proprio, dal terreno paludoso (comunque alto tenore idrico); difatti salvo il caso non siano drenati a fine agricolo si troveranno con molta probabilità saturi d'acqua. Il nome deriva dal tipico colore "grigio" che assumono in seguito alla sommersione più o meno prolungata. La famiglia di questi terreni è molto ampia e possono assumere diverse colorazioni: da rossastri, bruni o addirittura giallastri in superficie (o orizzonti superiori), fino a colori grigi e bluastri in profondità.

I Regosol sono terreni minerali debolmente sviluppati all'interno di materiali non consolidati; sono tipici di aree erosive, in particolare in zone aride e semiaride oppure in regioni montuose.

I Cambisol sono suoli all'inizio della propria formazione; presentano una differenziazione degli orizzonti debole e per questo la colorazione è solitamente brunastra. Derivano da materiali a tessitura media-fine (la roccia-madre può essere varia), solitamente da depositi alluvionali, colluviali ed eolici. La maggior parte dei Cambisol costituisce un buon terreno agricolo e può essere utilizzato anche in modo intensivo. Si tratta dei terreni tra i più produttivi della terra.

I terreni denominati CPE (1 e 2) sono stati identificati per la prima volta in zona "Campedelli di Zambana" e si tratta di suoli profondi derivanti dalla sovrapposizione delle sabbie del torrente Noce e da limi dell'Adige. Anche per questo motivo la tessitura è variabile e va dalla franco-limoso in superficie fino a sabbiosa in profondità; sono inoltre calcarei e presenza di scheletro da assente a comune.

Si tratta di suoli con buone caratteristiche per la coltivazione agricola e senza particolari criticità o problematiche. Il primo tipo (CPE1) deriva da sabbie e ghiaie a litologia mista ed in profondità presenta una tessitura sabbiosa che ben lo differenzia dalla tipologia successiva; presenta un drenaggio rapido e di conseguenza un basso valore di acqua disponibile (AWC).

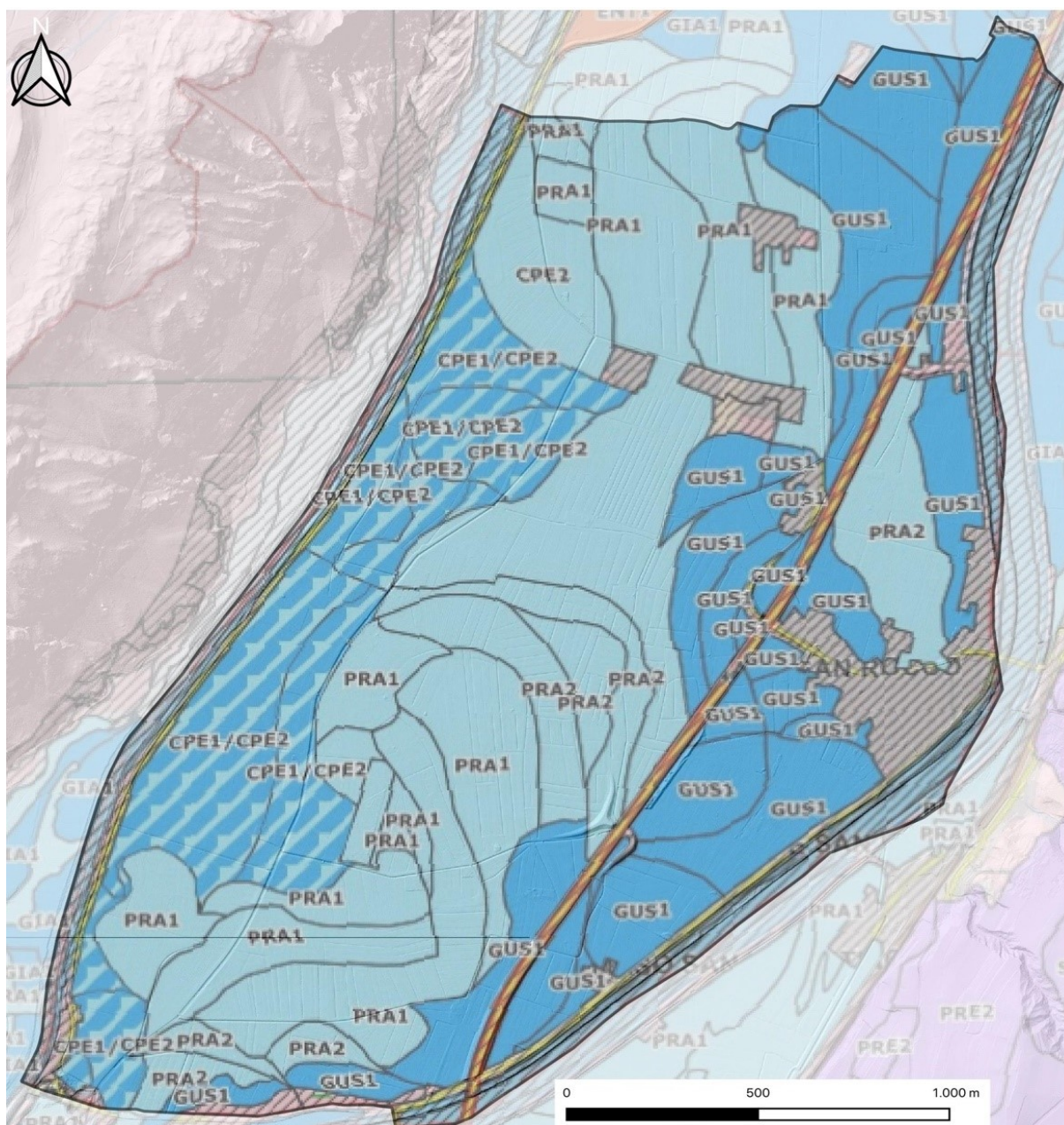


Figura 3. Carta pedologica

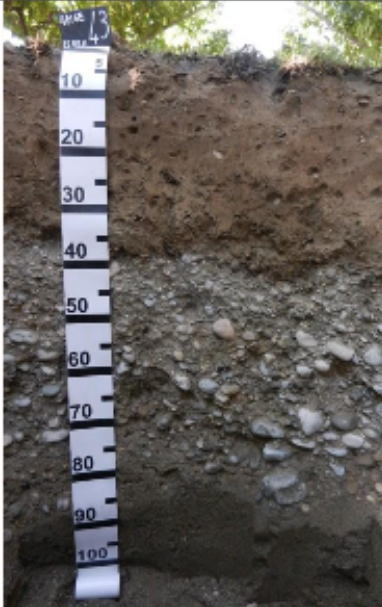
Il tipo 2 di questi suoli (CPE2) è stato classificato come *Endogleyc Regosols* in quanto presenta in profondità (tra 50 e 100 cm) uno strato di almeno 25 cm con delle condizioni riducenti ed uno schema di colore simile a suoli gleici. I terreni denominati PRA (1 e 2) sono stati identificati per la prima volta a Maso Pradazzo di Zambana e per questo motivo sono nominati in questo modo. Sono suoli calcarei, profondi con tessitura franco-limoso molto probabilmente perché localizzati nelle aree di espansione dei fiumi di fondovalle, solitamente in aree ribassate tra la piana ed i terreni sopraelevati vicini.

Nonostante alcune criticità legate al possibile ristagno idrico sono buoni terreni agricoli. La prima tipologia (PRA1) è classificata come *Haplic Gleysols* in quanto hanno le caratteristiche centrali del suolo di riferimento; i secondi invece risultano più drenati e risultano classificati come *Endogleyc Regosols* (simili quindi a CPE2).



Gruppo ALr 3fs

CAMPEDELLI DI ZAMBANA – CPE1

Superficie: 74 ha	Grado di fiducia: basso
Zone: tra Mezzolombardo e Zambana	
Descrizione dell'ambiente: ventagli di rotta del torrente Noce	
Materiale parentale: sabbie e ghiaie a litologia mista, prevalentemente calcarea	
Descrizione del suolo: suoli a profilo Ap-C, sottili, tessitura franco sabbiosa (sabbiosa alla base del suolo), scheletro comune, calcarei	
Classificazione WRB: Haplic Regosols (Calcaric)	
Tessitura media (1 metro): franco sabbiosa	
Profondità utile alle radici:	
Dotazione sostanza organica: moderata	
Caratteri idrologici: - drenaggio: rapido - falda: assente - acqua disponibile (AWC): bassa	
Problemi nutrizionali: - Mg/K: equilibrato - CSC: problema assente - Calcare attivo: basso - B: problema assente	
Potenziale di vigore:	



Gruppo ALr 3f I

CAMPEDELLI DI ZAMBANA idromorfi – CPE2

Superficie: 74 ha		Grado di fiducia: basso
Zone: tra Mezzolombardo e Zambana		
Descrizione dell'ambiente: ventagli di rotta del torrente Noce		
Materiale parentale: sabbie del torrente Noce alternate a limi alluvionali dell'Adige		
Descrizione del suolo: suoli a profilo Ap-ACg-Cg, profondi, tessitura franco limosa in superficie e da franco limosa a franco sabbiosa in profondità, scheletro assente, calcarei		
Classificazione WRB: Endogleyic Regosols (Calcaric)		
Tessitura media (1 metro): franca		
Profondità utile alle radici: elevata		
Dotazione sostanza organica: moderata		
Caratteri idrologici: - drenaggio: mediocre - falda: assente - acqua disponibile (AWC): alta		
Problemi nutrizionali: - Mg/K: equilibrato - CSC: problema assente - Calcare attivo: basso - B: problema assente		
Potenziale di vigore:		



Gruppo ALr 2 fl MI

MASO PRADAZZO DI ZAMBANA – PRA1

Superficie: 941 ha		Grado di fiducia: molto alto	
Zone: settore della Valle dell'Adige compreso tra Roverè della Luna e Trento			
Descrizione dell'ambiente: aree di espansione dei flussi in genere debolmente ribassate rispetto alle circostanti, comprese tra la piana alluvionale stabile e elementi maggiormente rilevati			
Materiale parentale: limi alluvionali			
Descrizione del suolo: suoli a profilo Ap-Bwg-BCg-Cg, profondi, tessitura franco limosa, scheletro assente, calcarei			
Classificazione WRB: Haplic Gleysols (Calcaric)			
Tessitura media (1 metro): franco limosa			
Profondità utile alle radici: da moderatamente alta a elevata			
Dotazione sostanza organica: moderata			
Caratteri idrologici: - drenaggio: molto lento - falda: profonda - acqua disponibile (AWC): alta – molto alta			
Problemi nutrizionali: - Mg/K: squilibrato - CSC: problema assente - Calcare attivo: moderato - B: problema assente			
Potenziale di vigore:			



Gruppo ALr 3fl I

MASO PRADAZZO DI ZAMBANA con idromorfia solo in profondità – PRA2

Superficie: 456 ha		Grado di fiducia: medio
Zone: settore della Valle dell'Adige compreso tra Roverè della Luna e Trento		
Descrizione dell'ambiente: aree di espansione dei flussi in genere debolmente ribassate rispetto alle circostanti, comprese tra la piana alluvionale stabile e elementi maggiormente rilevati		
Materiale parentale: limi alluvionali		
Descrizione del suolo: suoli a profilo Ap-Bw-BCg-Cg, profondi, tessitura franco limosa, scheletro assente, calcarei		
Classificazione WRB: Endogleyic Cambisols (Calcaric)		
Tessitura media (1 metro): franco limosa		
Profondità utile alle radici: moderatamente alta		
Dotazione sostanza organica: moderata		
Caratteri idrologici: - drenaggio: da lento a mediocre - falda: assente - acqua disponibile (AWC): alta		
Problemi nutrizionali: - Mg/K: equilibrato - squilibrato - CSC: problema assente - Calcare attivo: basso - B: problema assente		
Potenziale di vigore:		



Gruppo ALr 3fs I

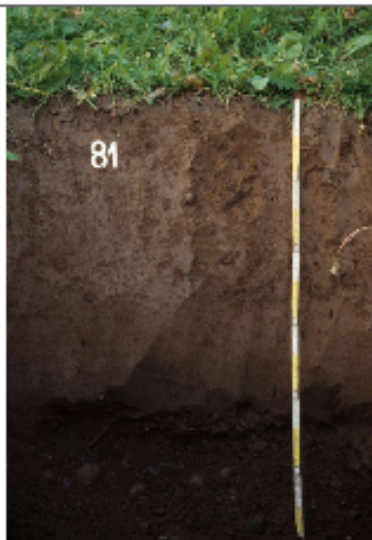
MASO DEL GUSTO – GUS1

Superficie: 164 ha		Grado di fiducia: medio	
Zone: settore della Valle dell'Adige compreso tra Roverè della Luna e Trento			
Descrizione dell'ambiente: aree delimitate da linee di accrescimento meandriforme, e aree allungate debolmente rilevate, e stabili, della piana alluvionale dell'Adige			
Materiale parentale: sabbie fluviali			
Descrizione del suolo: suoli a profilo Ap-Bw-BCg-Cg, profondi, tessitura franco sabbiosa in superficie e nell'orizzonte sottosuperficiale (franco limosa con possibile presenza di livelli sabbiosi in profondità), scheletro assente, calcarei			
Classificazione WRB: Endogleyic Cambisols (Calcaric)			
Tessitura media (1 metro): franco sabbiosa			
Profondità utile alle radici: elevata			
Dotazione sostanza organica: moderata			
Caratteri idrologici: - drenaggio: mediocre - falda: assente - acqua disponibile (AWC): moderata -alta			
Problemi nutrizionali: - Mg/K: equilibrato - CSC: problema assente - Calcare attivo: basso - B: problema assente			
Potenziale di vigore:			



Gruppo ALr 2fl

ISCHIELLO – ISC1

Superficie: 109 ha		Grado di fiducia: basso
Zone: conoide dell'Avisio (Lavis)		
Descrizione dell'ambiente: porzioni distali a minor pendenza di conoidi alluvionali raccordate con la superficie del terrazzo alluvionale principale		
Materiale parentale: materiali fini di decantazione di conoide e alluvionali, intercalati in profondità a ghiaie di conoide, di natura prevalentemente porfirica		
Descrizione del suolo: suoli a profilo Ap-Bw-C, moderatamente profondi, tessitura franco limosa in superficie (sabbioso franca alla base del suolo), scheletro assente (molto abbondante alla base del suolo), calcarei		
Classificazione WRB: Haplic Cambisols		
Tessitura media (1 metro): franco limosa		
Profondità utile alle radici: moderatamente alta		
Dotazione sostanza organica: bassa		
Caratteri idrologici: - drenaggio: buono - falda: assente - acqua disponibile (AWC): moderata		
Problemi nutrizionali: - Mg/K: dati assenti - CSC: problema assente - Calcare attivo: assente - B: problema assente		
Potenziale di vigore:		



Gruppo ALr 1sf MI

PRÀ DEI GIARONI DI SAN MICHELE – GIA1

Superficie: 450 ha		Grado di fiducia: medio
Zone: settore della Valle dell'Adige compreso tra Roverè della Luna e Trento		
Descrizione dell'ambiente: terrazzi intermedi, su linee di accrescimento fluviale e in aree delimitate da linee di accrescimento meandriforme, della piana alluvionale dell'Adige		
Materiale parentale: sabbie fluviali		
Descrizione del suolo: suoli a profilo Ap-ACg-Cg, da moderatamente profondi a profondi, tessitura da franca a franco sabbiosa in superficie e da sabbioso franca a sabbiosa in profondità, scheletro assente, calcarei		
Classificazione WRB: Haplic Gleysols (Calcaric)		
Tessitura media (1 metro): sabbioso franca		
Profondità utile alle radici: moderatamente bassa		
Dotazione sostanza organica: bassa		
Caratteri idrologici: - drenaggio: molto lento - falda: assente - acqua disponibile (AWC): alta		
Problemi nutrizionali: - Mg/K: equilibrato – molto squilibrato - CSC: problema assente - Calcare attivo: basso - B: problema assente		
Potenziale di vigore:		



Il terreno denominato GUS (solo tipo 1) è stato identificato per la prima volta nei pressi del “Maso del Gusto” e da qui prende il nome. Sono ottimi terreni agricoli caratterizzati da buona profondità e tessitura, si trovano lungo la sponda destra dell’Adige e nella sua formazione ha contribuito anche l’andamento meandriforme del fiume prima della sua rettifica ad opera degli Asburgo.

Anche in questo caso il terreno, nonostante sia un *Cambisols*, ha la qualifica “*Endogleyic*” grazie all’influenza del fiume e della buona presenza di acqua nel suolo.

Al di fuori del territorio considerato sono state segnalate altre tipologie di terreno; le descriviamo brevemente qui sotto visto la possibilità di poterli comunque incontrare in piccole porzioni.

Ischiello (ISC1) è un terreno formatosi dal deposito di materiali fini (tipicamente sul conoide di Lavis) che si spingono fino alle sponde dell’Adige (confine sud-orientale). Si tratta di *Haplic Cambisols* dalle ottime caratteristiche per la coltivazione.

Molto simili ai PRA1 visti in precedente i suoli Prà dei Giaroni di San Michele (GIA1) si trovano lungo il confine meridionale con Zambana e si differenziano dai precedenti *Haplic Gleysols* per via della tessitura marcatamente sabbiosa o franco-sabbiosa

CLIMA

Il clima della valle dell’Adige è solitamente caratterizzato da un clima che oscilla tra il continentale ed il temperato con alcune zone nel boreale alpino: è caratterizzato da escursioni termiche forti sia a livello annuale sia giornaliero, da estati calde/fresche ed inverni freddi/rigidi a seconda delle altitudini.

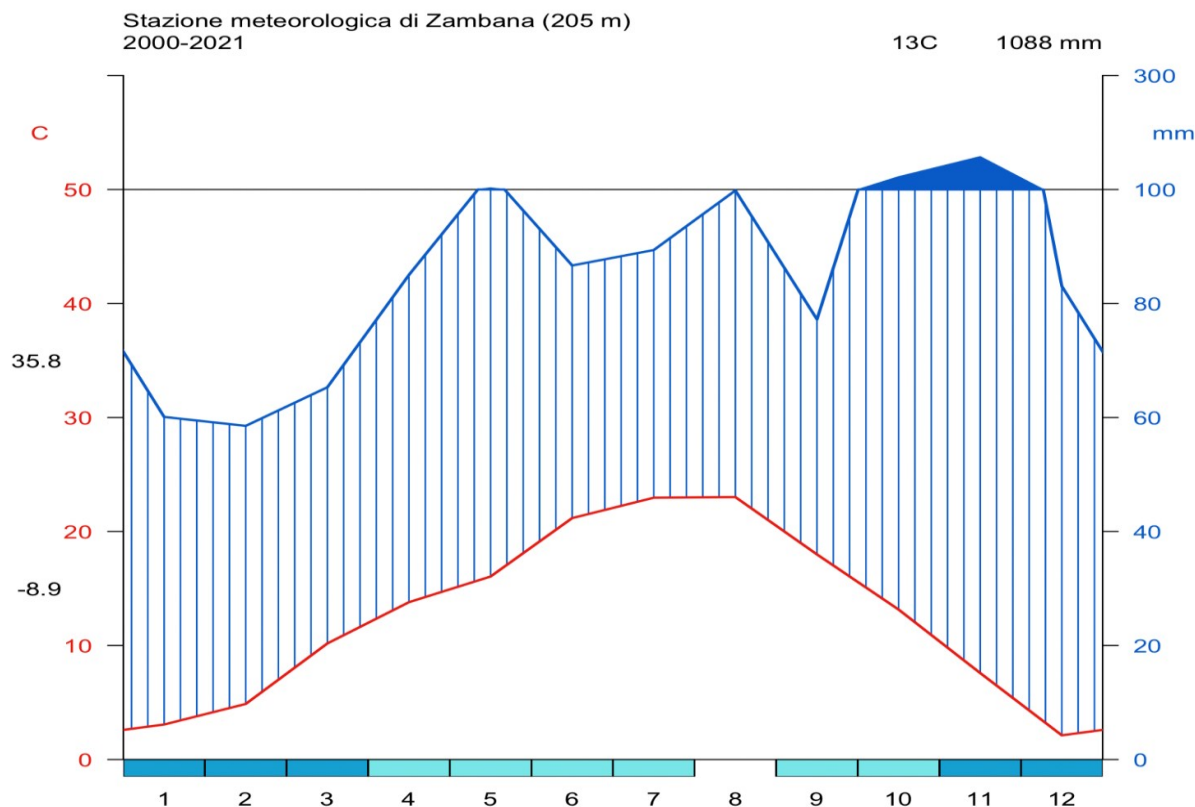


Figura 4. Climogramma stazione meteo di Zambana





In Figura 4 è riportato il climogramma di Walter and Lieth per la stazione meteorologica di Zambana dell'ultimo ventennio. L'analisi climatica evidenzia una temperatura media di circa 13°C con massime del mese più caldo a 35,8°C e minime dei mesi più freddi che toccano i -8,9°C; la precipitazione annuale inoltre tocca i 1088 mm. Il grafico evidenzia inoltre con una linea rossa l'andamento medio delle temperature medie ed in blu l'andamento delle piogge cadute sempre nei rispettivi mesi; in blu pieno inoltre è rappresentato un periodo di umidità mentre al di sopra delle ordinate segnala i mesi da novembre a marzo come mesi di possibili gelate.

I dati raccolti evidenziano una serie di andamenti tipici di climi continentali e temperati con stagioni e andamento della piovosità ben definita nel tempo, precipitazioni abbondanti ed escursioni termiche rilevanti.

Valori prossimi ai -10°C si registrano ogni inverno e sono il risultato dell'irruzione di aria fredda e secca proveniente dal Brennero, dalle false correnti meridionali dalla bassa Valle dell'Adige dopo essere penetrate in Pianura Padana dalla Porta della Bora oppure dall'inversione termica che sovente colpisce queste orografie. È bene comunque precisare che solitamente i periodi di gelo intenso riguardano mesi invernali (come peraltro visibile anche in Figura 4) in cui la vite è in riposo vegetativo e quindi poco soggetta a danni.

anno	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
n° dd T < 0°C	1		3			1		1		16		1								
Tmin	-0,4	3,1	-3,6	0,5	1,2	-18,7	3,9	-18,2	4,6	-21,8	4,3	-0,2	1,1	2,7	0,3	1,4	0,1	2	2,8	0,3

Tabella 1. n° giorni con gelate primaverili mesi di aprile e maggio stazione di Zambana (meteotrentino) – da annali

Occorre quindi considerare i mesi di aprile e maggio per riscontrare eventuali danni ai vigneti. Come si può vedere dalla tabella soprastante le giornate in cui si è verificata una gelata primaverile nei mesi di maggio ed aprile sono molto scarse, fatto salvo per l'anno 2010 dove peraltro sono stati rilevati dei valori talmente fuori scala da fare pensare a qualche errore strumentale.

Sempre dal climogramma in Figura 4 si nota come il regime pluviometrico abbia un andamento tendenzialmente bimodale con massimi in ottobre e maggio ma al tempo stesso una presenza, quasi costante, di eventi piovosi. Queste caratteristiche collocano il regime dell'area tra quello subcontinentale e quello di transizione. Questo regime favorisce la coltivazione della vite assicurando una buona maturazione dei grappoli in estate, altrimenti difficoltosa viste le alte temperature estive; temperature che purtroppo favoriscono, anche se non in modo frequente, la formazione di fenomeni temporaleschi. Le precipitazioni invernali fungono invece da riserva per la pianta mentre quelle primaverili sono le più rischiose in quanto se abbondanti favoriscono la peronospora, flagello della vite.



RELAZIONE TECNICA

Anno	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic	Media Mensile	Annuale Totale	Missing Giorni	Yr
1934	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	365	1934
1935	12.20	122.8	7.00	81.40	197.2	58.00	70.60	132.8	43.40	218.8	192.0	165.0	108.4	1301	0	1935
1936	150.8	121.4	94.60	132.2	76.60	68.80	46.80	42.20	63.40	22.60	79.00	38.80	78.10	937.2	0	1936
1937	41.60	46.20	252.4	54.60	78.60	146.8	121.8	133.9	251.6	144.8	39.00	81.00	116.0	1392	0	1937
1938	12.00	7.00	0.00	0.40	102.0	106.2	127.0	47.00	109.2	65.00	112.0	87.90	64.64	775.7	0	1938
1939	97.20	12.80	5.40	116.6	123.2	76.20	101.4	99.20	202.4	158.4	84.40	40.80	93.17	1118	0	1939
1940	7.20	11.00	68.00	32.40	128.6	116.0	120.0	22.00	106.6	177.4	207.6	0.20	83.08	997.0	0	1940
1941	85.80	75.00	98.00	119.0	165.4	95.70	39.60	82.40	12.00	25.80	111.2	3.40	76.11	913.3	0	1941
1942	7.20	15.60	29.00	93.60	43.20	92.00	99.00	14.40	192.0	56.80	77.20	65.40	65.45	785.4	0	1942
1943	13.60	27.60	48.00	16.20	110.4	63.00	134.2	25.00	141.8	34.00	33.80	55.40	58.58	703.0	0	1943
1944	0.00	29.60	0.40	13.00	76.60	72.00	133.4	36.10	56.40	188.0	68.40	15.00*	57.41*	688.9 *	0	1944
1945	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	[]	365	1945
1946	[54.60]	7.00	82.60	25.40	130.8	149.8	80.30	124.2	32.20	14.00	41.60	31.90	[64.53]	[774.4]	1	1946
1947	5.00	187.2	131.4	26.80	96.60	110.9	94.80	69.40	126.2	15.40	116.3	68.00	87.33	1048	0	1947
1948	169.1	18.60	0.00	99.10	121.3	124.7	140.6	114.0	65.00	128.2	21.20	10.40	84.35	1012	0	1948
1949	72.40	0.00	12.20	78.20	107.0	52.00	52.80	28.20	54.10	27.60	186.2	64.80	61.29	735.5	0	1949
1950	14.20	77.60	7.00	185.0	34.60	59.00	75.10	92.40	113.8	39.80	197.0	169.8	88.69	1064	0	1950
1951	150.5	225.0	137.4	91.70	63.80	56.40	100.9	96.80	59.60	54.50	363.9	24.70	118.7	1425	0	1951
1952	13.10	19.80	43.00	72.40	79.60	69.90	93.10	149.4	122.6	249.0	84.60	50.30	87.23	1046	0	1952
1953	13.80	14.60	0.00	82.40	28.40	103.0	138.8	156.0	97.00	371.0	10.20	21.20	86.37	1036	0	1953
1954	11.40	19.60	97.10	48.50	121.9	97.40	55.40	108.4	49.40	63.60	56.80	133.6	71.92	863.1	0	1954
1955	33.00	74.70	38.80	0.00	113.0	83.00	87.20	116.8	107.8	77.70	62.20	27.80	68.50	822.0	0	1955
1956	52.40	2.80	28.80	163.4	34.80	110.8	120.2	63.20	91.40	112.2	38.60	0.80	68.28	819.4	0	1956
1957	37.60	79.40	21.80	37.30	92.20	136.2	165.8	71.00	18.40	74.80	143.8	115.3	82.80	993.6	0	1957
1958	12.70	77.00	17.20	111.4	44.00	93.20	62.00	90.60	25.80	119.2	98.50	233.8	82.12	985.4	0	1958
1959	4.00	0.00	182.0	123.0	83.20	74.90	60.00	40.40	26.20	153.4	207.0	145.8	91.66	1099	0	1959
1960	23.40	115.6	61.60	23.80	31.40	111.8	134.0	101.2	231.6	312.0	131.6	163.2	120.1	1441	0	1960
1961	93.40	23.40	7.40	67.60	74.20	71.00	64.00	22.20	7.60	96.00	186.4	67.40	65.05	780.6	0	1961
1962	87.40	20.20	79.60	158.8	143.8	111.2	100.9	11.40	35.60	43.80	174.6	29.60	83.07	996.9	0	1962
1963	76.00	26.20	92.60	115.4	82.00	82.80	45.60	184.1	113.4	44.20	341.2	49.80	104.4	1253	0	1963
1964	2.20	16.40	148.6	79.00	38.20	72.50	21.40	100.5	17.90	236.3	110.6	91.90	77.96	935.5	0	1964
1965	27.80	0.00	79.40	60.20	111.4	58.20	85.80	129.0	370.3	7.80	126.2	62.20	93.19	1118	0	1965
1966	15.20	79.80	22.40	71.00	104.3	47.60	113.8	182.4	52.10	193.6	205.0	66.00	96.10	1153	0	1966
1967	0.80	50.60	64.80	140.0	106.0	50.40	66.20	109.8	93.60	58.40	201.4	1.40	78.62	943.4	0	1967
1968	2.00	133.8	34.00	80.60	137.0	208.6	42.60	122.4	85.40	28.80	220.8	27.20	93.60	1123	0	1968
1969	86.60	75.40	26.40	39.40	75.20	134.8	29.20	63.00	49.20	1.60	145.2	0.50	60.54	726.5	0	1969
1970	87.20	11.60	19.80	103.2	67.00	47.50	55.00	107.5	43.40	54.00	191.6	55.60	70.28	843.4	0	1970
1971	93.00	48.80	122.8	40.00	102.8	74.00	33.00	127.2	26.60	13.40	115.8	20.00	68.12	817.4	0	1971
1972	23.80	110.2	70.40	63.40	62.60	176.0	99.00	21.60	61.80	37.20	37.80	49.20	67.75	813.0	0	1972
1973	48.60	18.20	5.80	113.4	42.60	106.2	101.8	33.00	99.80	114.2	7.50	23.70	59.57	714.8	0	1973
1974	30.30	75.80	95.20	65.20	37.60	147.1	39.20	69.80	100.8	65.10	59.00	2.00	65.59	787.1	0	1974
1975	70.40	9.60	193.6	131.2	147.4	94.80	54.80	124.6	100.0 *	70.00*	87.80*	74.20	96.53*	1158 *	0	1975
1976	5.00	19.60	1.00*	70.00*	50.00*	13.40	116.8	64.20	255.0	299.8	91.40	57.20	86.95*	1043 *	0	1976
1977	188.0	135.8	120.0	44.20	220.8	120.2	114.4	190.4	59.80	49.20	31.60	48.00	110.2	1322	0	1977
1978	81.00	86.80	46.40	63.00	127.8	74.80	69.00	14.80	25.80	106.2	10.80	30.80	62.27	747.2	0	1978
1979	121.0	84.40	145.8	78.40	30.40	80.20	92.60	106.4	135.6	148.4	130.6	122.4	106.3	1276	0	1979
1980	27.40	17.40	43.80	14.60	50.80	127.2	48.40	26.80	10.60	314.6	57.40	13.60	62.72	752.6	0	1980
1981	0.80	0.40	118.6	34.40	110.8	78.80	155.4	47.20	214.0	158.4	0.20	111.0	85.83	1030	0	1981
1982	28.20	9.60	50.20	10.40	114.0	31.80	92.40	140.8	63.80	185.4	174.0	112.6	84.43	1013	0	1982
1983	1.00	6.00	110.2	123.4	252.8	24.20	98.40	90.00	129.0	46.20	11.60	115.2	79.00	948.0	0	1983
1984	18.00	57.40	88.80	68.80	164.8	48.40	41.20	107.8	148.2	73.60	44.40	81.40	78.57	942.8	0	1984
1985	164.4	3.00	144.8	75.80	149.0	88.40	87.40	107.6	7.20	31.40	97.00	77.40	86.12	1033	0	1985
1986	48.00	135.4	61.80	239.4	72.20	123.0	71.00	94.60	38.00	28.80	55.80	11.20	81.60	979.2	0	1986
1987	28.60	115.2	36.60	103.2	147.8	142.8	163.8	80.00	95.20	227.8	90.00	13.80	103.7	1244	0	1987
1988	107.2	61.00	33.40	48.60	81.60	132.8	82.60	45.00	60.20	106.8	14.60	36.60	67.53	810.4	0	1988
1989	0.00	107.2	47.60	262.0	53.80	104.4	125.0	101.6	28.40	21.40	57.20	48.40	79.75	957.0	0	1989
1990	60.20	9.40	25.00	86.60	22.00	106.6	56.40	32.00	35.40	124.0	167.4	96.60	68.47	821.6	0	1990
2001	183.8	31.20	210.6	88.40	71.80	143.0	88.00	124.8	119.6	45.40	19.20	0.80	93.88	1126	0	2001
2002	21.00	73.00	72.20	86.40	225.0	164.8	76.40	98.60	46.40	70.20	415.0	42.20	115.9	1391	0	2002
2003	39.20	1.20	3.40	31.20	69.40	100.6	65.80	76.80	17.40	138.8	223.8	89.60	71.43	857.2	0	2003
2004	14.80	68.80	70.00	43.20	118.0	58.60	116.0	71.80	51.20	144.2	92.80	68.20	76.47	917.6	0	2004
2005	10.80	0.40	19.60	84.40	68.00	69.00	85.80	116.2	77.00	123.6	[19.00]	63.60	[61.45]	[737.4]	3	2005
2006	33.40	49.20	53.40	78.00	53.40	31.80	30.60	202.1	57.21	64.80	18.20	83.40	62.97	755.6	0	2006
2007	62.80	30.20	70.80	11.20	92.99	59.40	68.80	155.8	59.00	20.20	125.6	2.40	63.27	759.2	0	2007
2008	[81.60]	33.60	27.40	222.9	129.4	118.6	103.3	48.41	90.60	134.9	223.8	211.4	[118.8]	[1426]	1	2008
2009	88.20	112.8	109.6	120.0	14.20	70.00	100.2	45.00	43.40	47.40	87.20	231.2	89.10	1069	0	2009
2010	18.00	79.20	59.40	35.60	107.2	104.4	43.80	106.0	189.4	152.2	283.2	173.8	112.6	1352	0	2010
2011	20.80	31.80	[64.60]	37.40	86.20	90.40	85.40	57.40	141.2	[154.0]	57.80	38.60	[72.13]	[865.6]	2	2011
2012	25.00	4.60	34.00	179.8	120.6	98.60	156.2 ?	68.20?	155.0 ?	135.4	335.6 ?	69.40	115.2 ?	1382 ?	0	2012
2013	45.00	39.00?	136.0	134.2	260.4	94.40	44.40	43.80	67.00	237.2	114.6	131.8	112.3 ?	1347 ?	0	2013
2014	254.2	281.4	78.80	64.20	52.20	86.60	204.2	84.40	43.00	[86.00]	326.6	97.40	[138.2]	[1659]	1	2014
2015	73.60	48.60	26.00	16.80	99.60	75.80	18.00	69.80	142.8	154.8	0.40	0.40	60.55	726.6	0	2015
2016	61.20	129.4	67.20	32.20	144.6	97.00	123.2	82.20	24.40	92.40	120.4	0.00	81.18	974.2	0	2016
2017	5.20	54.60	66.80	81.80	68.20	150.6	99.80									

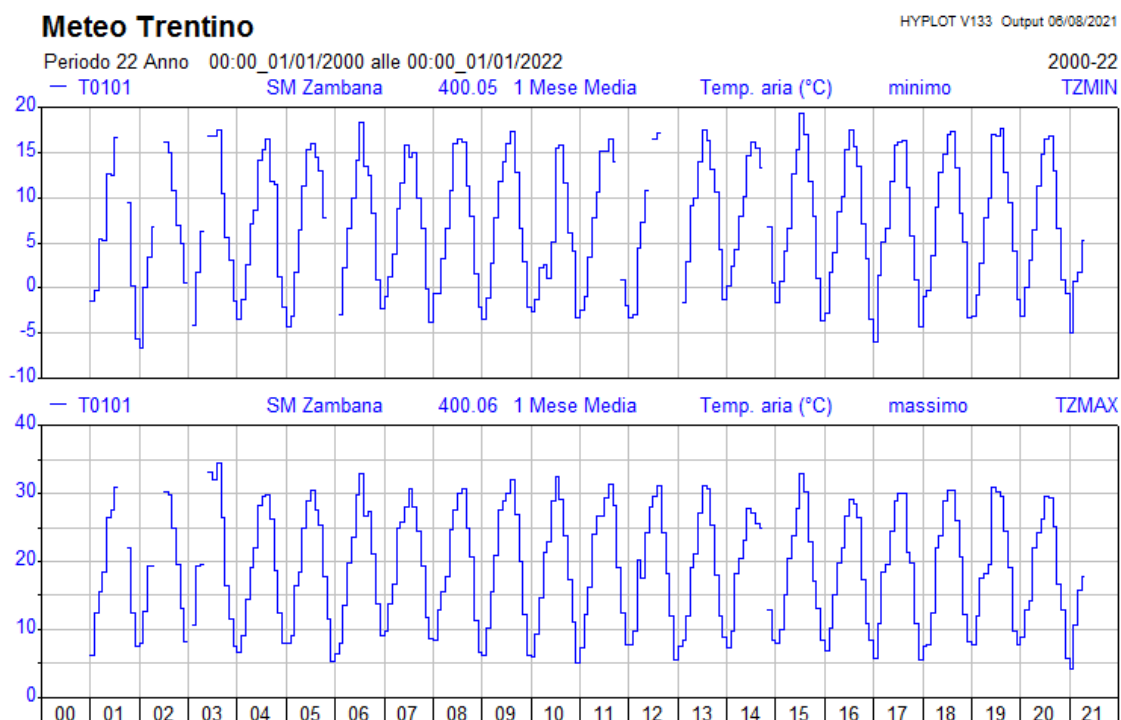


Figura 5. Grafico temperatura massima e minima medie (serie storica, stazione di Zambana)

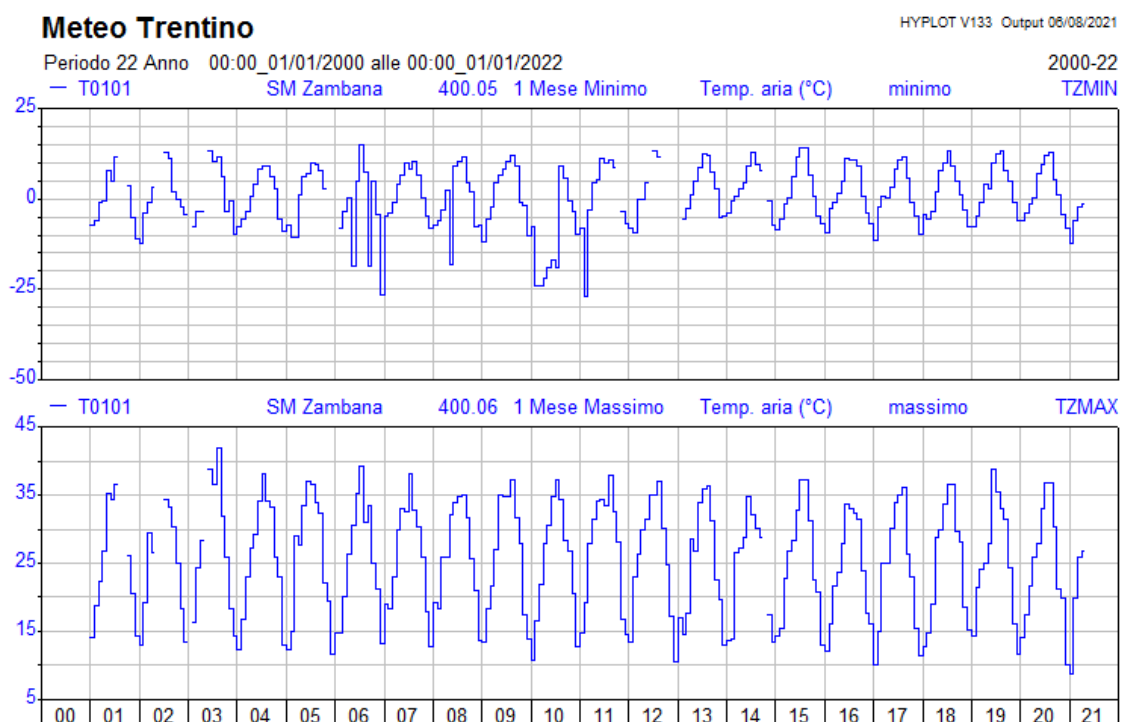


Figura 6. Grafico temperatura massima e minima estreme (serie storica, stazione di Zambana)



Un indice bioclimatico interessante per capire la vocazionalità di una zona alla coltivazione della vite è l'indice di Winkler. Questo indice è noto anche come somma termica in quanto esprime la somma di tutte le temperature medie giornaliere (T_{Med}) nel periodo utile per la crescita e la maturazione del prodotto (da aprile a ottobre).

Il principio alla base di questo indice è: più calore = più maturazione.

$$IW = \sum_{\frac{1}{4}}^{\frac{31}{10}} (T_{Med} - 10)$$

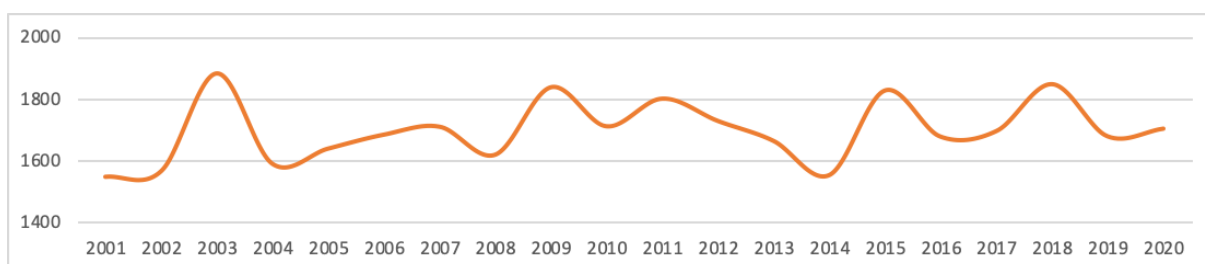


Figura 7. Indice di Winkler - stazione di Zambana (meteotrentino)

L'indice colloca l'area d'interesse nella zona temperato-fredda e salvo qualche annata particolare, si colloca tra i 1600 ed i 1800 gradi C; ideali per molte varietà, tra cui Cabernet Sauvignon N., Riesling italico B. e Sauvignon B.

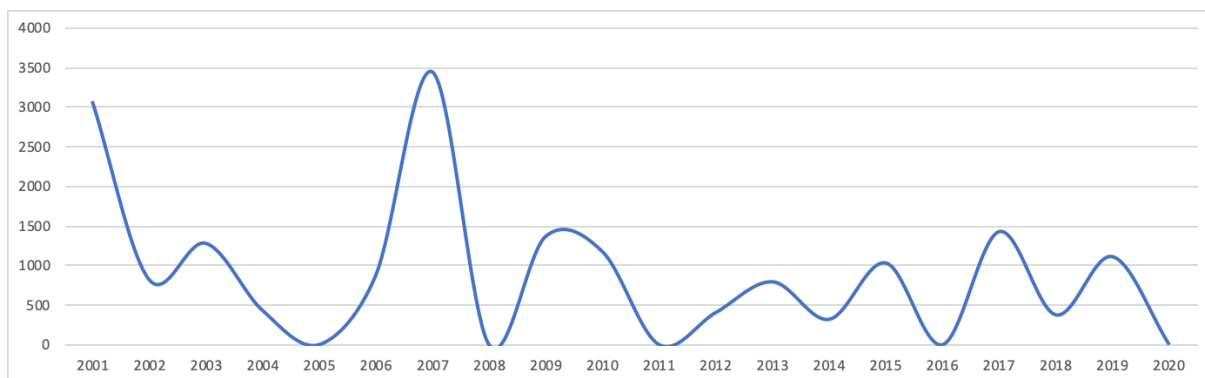


Figura 8. Indice di qualità di Fregoni semplificato - stazione di Zambana (meteotrentino)

L'indice di Fregoni (Figura 8) è un indice specializzato nella misura della qualità dell'uva, e prende come costruito base il dato che elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, insieme a temperature fresche nel mese che precede la vendemmia aiutino la sintesi di sostanze aromatiche e il mantenimento di un'acidità sufficiente a garantire una elevata longevità al vino.

Quanto mostrato in Figura 8 si rifà ad un periodo tra il 15 di agosto ed il 15 settembre dal 2001 al 2020 ed evidenzia come il territorio di fondovalle non sia sempre idoneo alle produzioni di vini di qualità vendemmiati prima del 15 di settembre. Questo dato però non



deve spaventare in quanto di tratta di analisi effettuate con una stazione meteo posta all'estremità meridionale del territorio in un'area spesso spazzata dal vento, mentre per un'analisi corretta di questo indice sarebbe necessario la misura del dato in campo ad altezza grappolo.

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE E ORGANOLETTICHE

Per comprovare che nelle aree da includere nella zona di produzione della DOC Valdadige di cui in premessa si verificano le medesime condizioni dell'originaria zona di produzione anche dal punto di vista delle caratteristiche organolettiche dei vini, si è provveduto a far analizzare due campioni di vino pinot grigio, uno prodotto nella zona di produzione DOC Valdadige e uno prodotto nel territorio di Nave S. Rocco. Le analisi sono state eseguite dal laboratorio della Fondazione E. Mach di S. Michele s/A (TN).

Dal confronto del rapporto di prova del vino pinot grigio prodotto in zona DOC Valdadige (R.d.p. 21SM03184) con quello del vino prodotto nel territorio di Nave S. Rocco (R.d.p. 21SM03185), entrambi allegati alla presente relazione, non si denotano differenze di particolare rilievo e si deduce che i due vini sono comparabili sotto il profilo chimico-fisico e organolettico.

COCLUSIONI

Dalle analisi sopra riportate si evince come il territorio afferente al vecchio comune amministrativo di Nave San Rocco sia più che idoneo non solo alla coltivazione della vite, come già avviene da secoli, ma alla valorizzazione del prodotto stesso, soprattutto per il vino bianco.

I terreni alluvionali di fondovalle ed in particolare quelli con un buon contenuto in sabbia sono ideali per valorizzati i vini bianchi ai quali dona insieme al clima dell'area ed alle escursioni termiche nel periodo antecedente alla vendemmia sentori fruttati e minerali ben bilanciati.

Concludendo, quanto sopra riportato comprova che nelle aree da includere nella zona di produzione della DOC Valdadige si verificano condizioni comparabili con quelle dell'originaria zona di produzione.



ALLEGATI



FONDAZIONE EDMUND MACH Istituto Agrario di San Michele all'Adige

Via E. Mach, 1 38098 - S. Michele all'Adige (TN)
Web: www.fmach.it

Laboratorio analisi agroalimentari
e-mail: segreteria.laboratorio@fmach.it
laboratori.ctt@pec.iasma.it tel: 0461 615255

Laboratorio diagnostica fitopatologica
e-mail: fito.diagnostica@fmach.it tel: 0461 615255



LAB N° 0193 L



21SM03184

RAPPORTO DI PROVA 21SM03184

Pag. 1 / 2

Spett.le CANTINA ROTALIANA DI
MEZZOLOMBARDO SOC.COOP.AGR.

VIA TRENTO, 65/B
38017 MEZZOLOMBARDO (TN)

Email: info@cantinarotaliana.it,

San Michele all'Adige, 16/03/2021

Comunichiamo il risultato della prova effettuata in data (inizio-fine): 10/03/2021 - 16/03/2021

sulla sostanza dichiarata: **vino bianco**

accompagnata da richiesta in data

10/03/2021

Il campionamento **non è stato** effettuato dal Laboratorio

Il campione fu ricevuto a mano il 09/03/2021 da CANTINA ROTALIANA DI MEZZOLOMBARDO SOC.COOP.AGR.

nell'imballaggio

BOTTIGLIA

e con suggello

NESSUNO

Il campione riportava la segnatura

TRENTINO PINOT GRIGIO 2020 ATTO A
VALDADIGE - RECIPIENTE 51 - 09.03.2021

RISULTATO DELLA PROVA

I risultati si riferiscono al campione così come ricevuto. Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio.
Il Laboratorio declina ogni responsabilità circa le informazioni fornite dal cliente.

Determinazione	Metodo	Valore	Note	** data inizio data fine
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	OIV-MA-AS323-04B R2009 (metodo iodometrico)	14 mg/l		
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	OIV-MA-AS323-04B R2009 (metodo iodometrico)	78 mg/l		
ACIDITA' TOTALE (come acido tartarico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	5.4 g/l		
ACIDITA' VOLATILE (come acido acetico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.12 g/l		
ACIDO LATTICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<0.50 g/l)		
ACIDO MALICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	2.53 g/l		
ACIDO TARTARICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	2.27 g/l		
CENERI	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	2.3 g/l		
DENSITA' RELATIVA A 20°C	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.99125		
ESTRATTO NON RIDUTTORE (da calcolo)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	20.6 g/l		
ESTRATTO SECCO TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	20.7 g/l		
GLICERINA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	6.6 g/l		
GLUCOSIO E FRUTTOSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<1 g/l)		
pH	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.39		
POTASSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.82 g/L		
TITOLO ALCOLOM. VOLUMICO TOTALE (da calcolo)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	12.64 % vol		
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	12.63 % vol		

DL = limite di rilevabilità; n.r. = non rilevabile; n.q. = non quantificabile; I = incertezza estesa (Fatt. copertura=2; Probabilità=95%);
* = prova non accreditata Accredia; ** = data inizio-fine della singola determinazione

Laboratorio autorizzato MIPAAF al rilascio di certificati di analisi nel settore vitivinicolo; Laboratorio per l'Autocontrollo HACCP (D.d.D. PAT 119/2009)
Laboratorio designato per analisi di campioni da agricoltura biologica (D.M. 2592 12.03.2014); Laboratorio Altamente Qualificato MIUR (D.M. 593 art.14, 8.08.2000).





FONDAZIONE EDMUND MACH

Istituto Agrario di San Michele all'Adige

Via E. Mach, 1 38098 - S. Michele all'Adige (TN)

Web: www.fmach.it

Laboratorio analisi agroalimentari

e-mail: segreteria.laboratorio@fmach.it

laboratori.ctt@pec.iasma.it tel: 0461 615255

Laboratorio diagnostica fitopatologica

e-mail: fito.diagnostica@fmach.it tel: 0461 615255



LAB N° 0193 L

RAPPORTO DI PROVA 21SM03184

Pag. 2 / 2

Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; *)

Colore: paglierino

Descrizione olfattiva: fragrante, fruttato

Difetti: assenti

Giudizio di qualità del Colore: buono

Intensità gustativa: media

Intensità olfattiva: intenso

Limpidezza: velato

Persistenza gustativa: media

Persistenza olfattiva: persistente

Piacevolezza gusto-olfattiva: buona

Qualità olfattiva: fine



Il Responsabile

X Dr. Roberto Larcher

dr. Mario Melacarne

Laboratorio autorizzato MIPAAF al rilascio di certificati di analisi nel settore vitivinicolo; Laboratorio per l'Autocontrollo HACCP (D.d.D. PAT 119/2009)
Laboratorio designato per analisi di campioni da agricoltura biologica (D.M. 2592 12.03.2014); Laboratorio Altamente Qualificato MIUR (D.M. 593 art.14, 8.08.2000).





FONDAZIONE EDMUND MACH

Istituto Agrario di San Michele all'Adige

Via E. Mach, 1 38098 - S. Michele all'Adige (TN)

Web: www.fmach.it

Laboratorio analisi agroalimentari

e-mail: segreteria.laboratorio@fmach.it

laboratori.ctt@pec.iasma.it tel: 0461 615255

Laboratorio diagnostica fitopatologica

e-mail: fito.diagnostica@fmach.it tel: 0461 615255



LAB N° 0193 L



21SM03185

RAPPORTO DI PROVA 21SM03185

Pag. 1 / 2

Spett.le CANTINA ROTALIANA DI
MEZZOLOMBARDO SOC.COOP.AGR.

VIA TRENTO, 65/B
38017 MEZZOLOMBARDO (TN)

Email: info@cantinarotaliana.it,

San Michele all'Adige, 16/03/2021

Comunichiamo il risultato della prova effettuata in data (inizio-fine):

10/03/2021 - 16/03/2021

sulla sostanza dichiarata: **vino bianco**

accompagnata da richiesta in data

10/03/2021

Il campionamento **non è stato** effettuato dal Laboratorio

Il campione fu ricevuto a mano il 09/03/2021 da CANTINA ROTALIANA DI MEZZOLOMBARDO SOC.COOP.AGR.

nell'imballaggio

BOTTIGLIA

e con suggello

NESSUNO

Il campione riportava la segnatura

TRENTINO PINOT GRIGIO 2020 NO VALDADIGE

- PROVENIENZA NAVE SAN ROCCO -

RECIPIENTE 118 - 09.03.2021

RISULTATO DELLA PROVA

I risultati si riferiscono al campione così come ricevuto. Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio.
Il Laboratorio declina ogni responsabilità circa le informazioni fornite dal cliente.

Determinazione	Metodo	Valore	Note	** data inizio data fine
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	QIV-MA-AS323-04B R2009 (metodo iodometrico)	16 mg/l		
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	QIV-MA-AS323-04B R2009 (metodo iodometrico)	83 mg/l		
ACIDITA' TOTALE (come acido tartarico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	5.4 g/l		
ACIDITA' VOLATILE (come acido acetico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.12 g/l		
ACIDO LATTICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<0.50 g/l)		
ACIDO MALICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	2.56 g/l		
ACIDO TARTARICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	2.22 g/l		
CENERI	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	2.4 g/l		
DENSITA' RELATIVA A 20°C	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.99139		
ESTRATTO NON RIDUTTORE (da calcolo)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	20.8 g/l		
ESTRATTO SECCO TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	20.9 g/l		
GLICERINA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	6.6 g/l		
GLUCOSIO E FRUTTOSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<1 g/l)		
pH	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.41		
POTASSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.93 g/L		
TITOLO ALCOLOM. VOLUMICO TOTALE (da calcolo)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	12.67 % vol		
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	12.66 % vol		

DL = limite di rilevabilità; n.r. = non rilevabile; n.q. = non quantificabile; I = incertezza estesa (fatt. copertura=2; Probabilità=95%);
* = prova non accreditata Accredia; ** = data inizio/fine della singola determinazione

Laboratorio autorizzato MIPAAF al rilascio di certificati di analisi nel settore vitivinicolo; Laboratorio per l'Autocontrollo HACCP (D.d.D. PAT 119/2009)
Laboratorio designato per analisi di campioni da agricoltura biologica (D.M. 2592 12.03.2014); Laboratorio Altamente Qualificato MIUR (D.M. 593 art.14, 8.08.2000).





FONDAZIONE EDMUND MACH

Istituto Agrario di San Michele all'Adige

Via E. Mach, 1 38098 - S. Michele all'Adige (TN)

Web: www.fmach.it

Laboratorio analisi agroalimentari

e-mail: segreteria.laboratorio@fmach.it

laboratori.ctt@pec.iasma.it tel: 0461 615255

Laboratorio diagnostica fitopatologica

e-mail: fito.diagnostica@fmach.it tel: 0461 615255



LAB N° 0193 L

RAPPORTO DI PROVA 21SM03185

Pag. 2 / 2

Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; *)

Colore: paglierino

Descrizione olfattiva: fragrante, fruttato

Difetti: assenti

Giudizio di qualità del Colore: buono

Intensità gustativa: intenso

Intensità olfattiva: intenso

Limpidezza: velato

Persistenza gustativa: persistente

Persistenza olfattiva: persistente

Piacevolezza gusto-olfattiva: molto buona

Qualità olfattiva: molto fine

Il Responsabile

X Dr. Roberto Larcher



Laboratorio autorizzato MIPAAF al rilascio di certificati di analisi nel settore vitivinicolo; Laboratorio per l'Autocontrollo HACCP (D.d.D. PAT 119/2009)
Laboratorio designato per analisi di campioni da agricoltura biologica (D.M. 2592 12.03.2014); Laboratorio Altamente Qualificato MIUR (D.M. 593 art.14, 8.08.2000).

