



2° Test di maturazione 2026

17.08.2026

Centro di Sperimentazione Laimburg

Situazione della maturazione

Laboratorio per Analisi Vino e Bevande

Nei giorni dal 10.08.2026 al 16.08.2026 presso la stazione meteorologica Laimburg sono stati rilevati una temperatura media di 26,5 °C e una precipitazione di 0,9 mm.

Con questa data di campionamento vengono aggiunti al test di maturazione gli impianti di Pinot bianco Appiano Schwarzhaus e Cermes Guggenberg, Sauvignon Cornaiano Naun B, Gewürztraminer Termeno Rungg e Termeno Söll e gli impianti di Pinot nero Montagna Gehof e Egna Mazzon.

L'aumento degli zuccheri è progredito mediamente di **1,6 °Babo** (Tab. 2) e l'acidità totale è diminuita in media di **1,9 g/L**.

Dai grafici si evince che l'attuale situazione di maturazione è nettamente in anticipo rispetto agli ultimi 10 anni.

Tab.1: Dati meteorologici di agosto a confronto (Stazione meteorologica Laimburg)

Data	Temperatura dell'aria Valori medi (°C)	Precipitazioni (mm)	Ø Ore di sole (Ore:Min.)	Ø Radiazione solare (W/m²h)
10. al 16.08.2026	26,5	0,9	09:15	255
10. al 16.08.2025	27,3	3,5	09:47	265
10. al 16.08.2024	26,7	0	09:00	250



Tab. 2: Valori analitici e grafici per la data di campionamento 17.08.2026

Varietà Pinot bianco:

Comune	Impianto	APA mg/l	°babo	pH	ATot g/l	AT g/l	AM g/l
Terlan	Eyrl	117	17,13	3,44	5,71	7,03	1,91
Eppan	Schwarzhaus B	204	17,32	3,32	6,81	8,55	1,71
Tscherms	Guggenberg	106	18,14	3,37	5,88	7,50	1,63

Varietà Chardonnay:

Comune	Impianto	APA mg/l	°babo	pH	ATot g/l	AT g/l	AM g/l
Kurtinig	Giatl	216	17,27	3,42	8,28	7,98	3,92
Salurn	Stiermoos	159	17,09	3,41	7,14	7,38	3,30

Varietà Pinot grigio:

Comune	Impianto	APA mg/l	°babo	pH	ATot g/l	AT g/l	AM g/l
Kurtinig	Castelfeder	134	17,73	3,38	6,26	8,02	1,71
Salurn	Pfatten	140	16,70	3,34	6,67	7,06	2,63



Varietà Sauvignon:

Comune	Impianto	APA mg/l	°babo	pH	ATot g/l	AT g/l	AM g/l
Terlan	Winkl	86	20,51	3,31	6,98	8,99	1,61
Eppan	Girlan Naun B	189	17,98	3,26	8,34	10,10	2,04

Varietà Gewürztraminer:

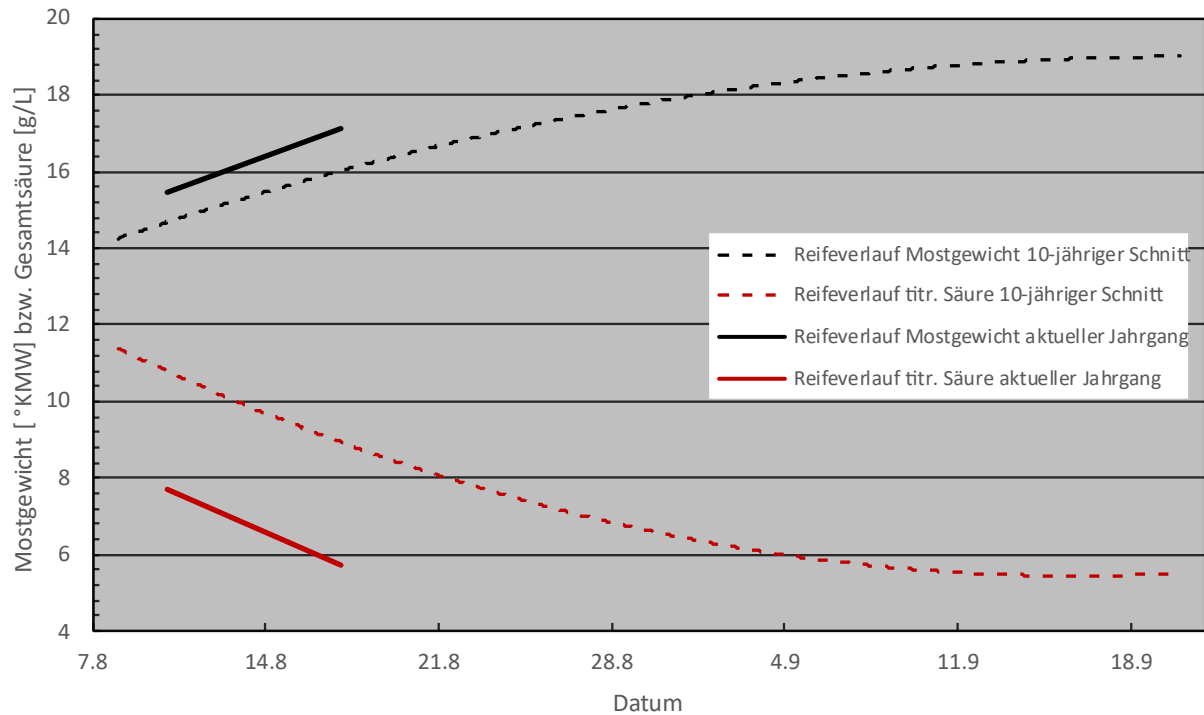
Comune	Impianto	APA mg/l	°babo	pH	ATot g/l	AT g/l	AM g/l
Tramin	Rungg	198	19,66	3,56	5,32	8,06	1,28
Tramin	Söll	175	18,70	3,53	6,11	8,54	1,53

Varietà Pinot nero:

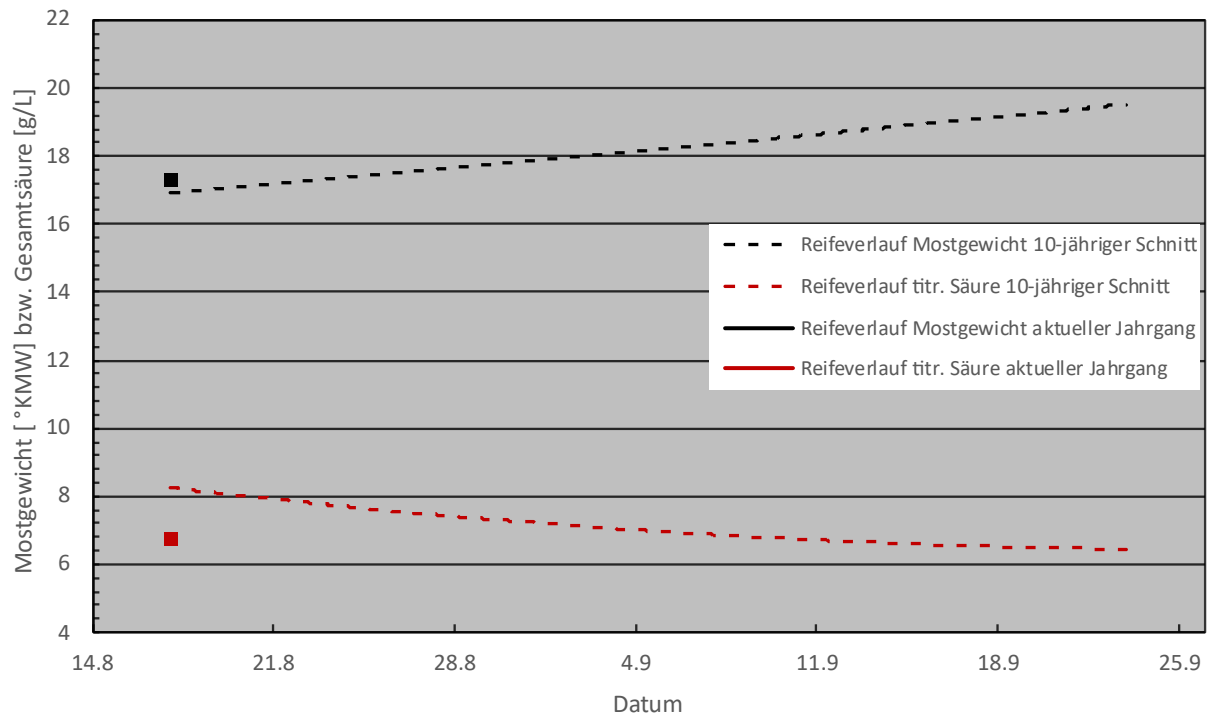
Comune	Impianto	APA mg/l	°babo	pH	ATot g/l	AT g/l	AM g/l
Montan	Gehof (grandine)	164	18,54	3,40	7,10	8,32	2,46
Neumarkt	Mazzon (stress da siccità)	279	17,68	3,50	6,37	8,28	2,21



Weissburgunder Terlan Eyrl 2

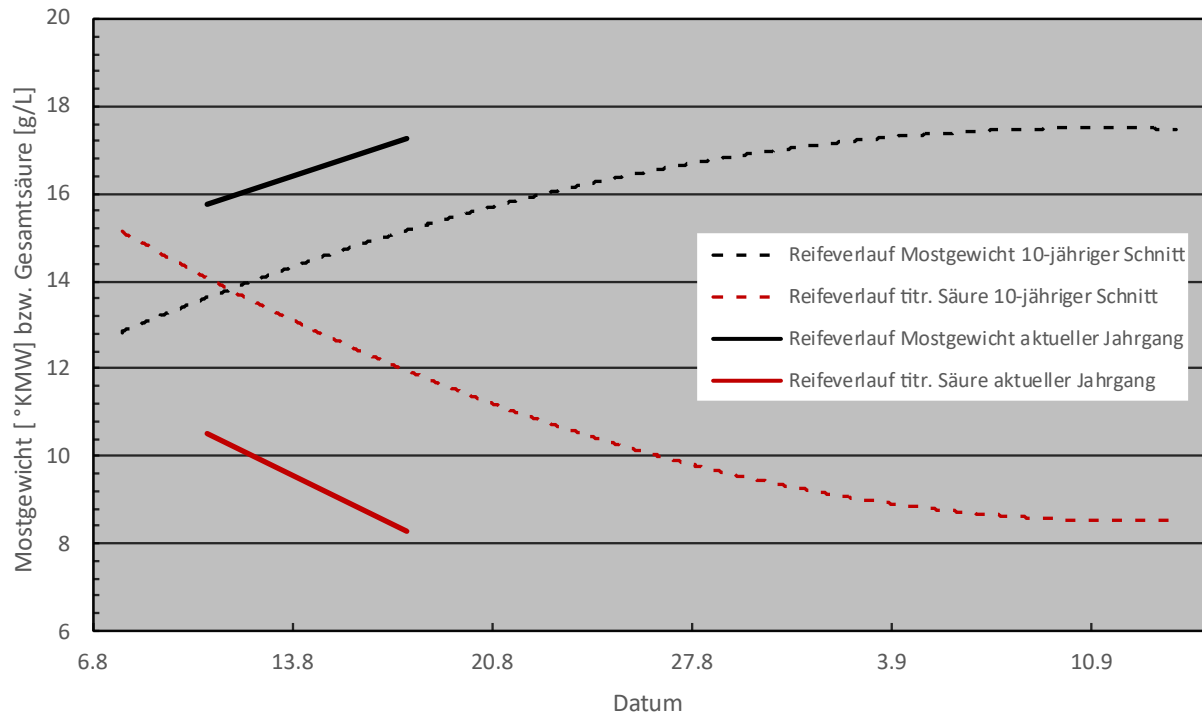


Weissburgunder Eppan Schwarzhaus B

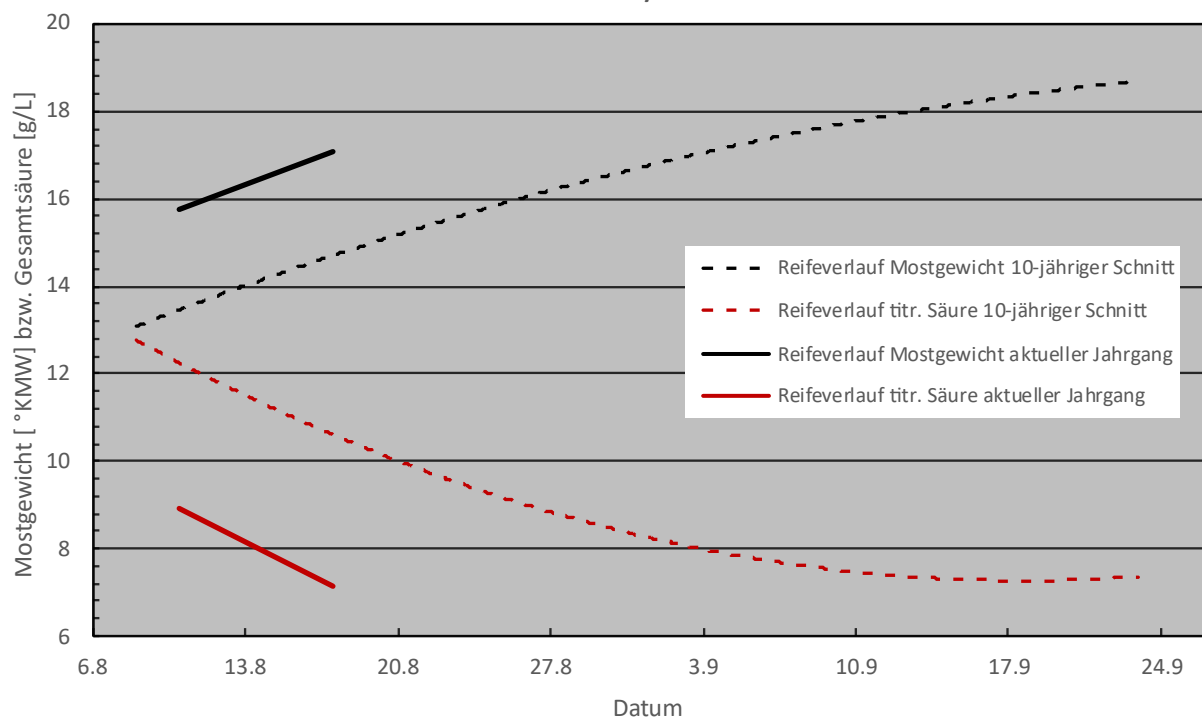




Chardonnay Kurtinig Giatl

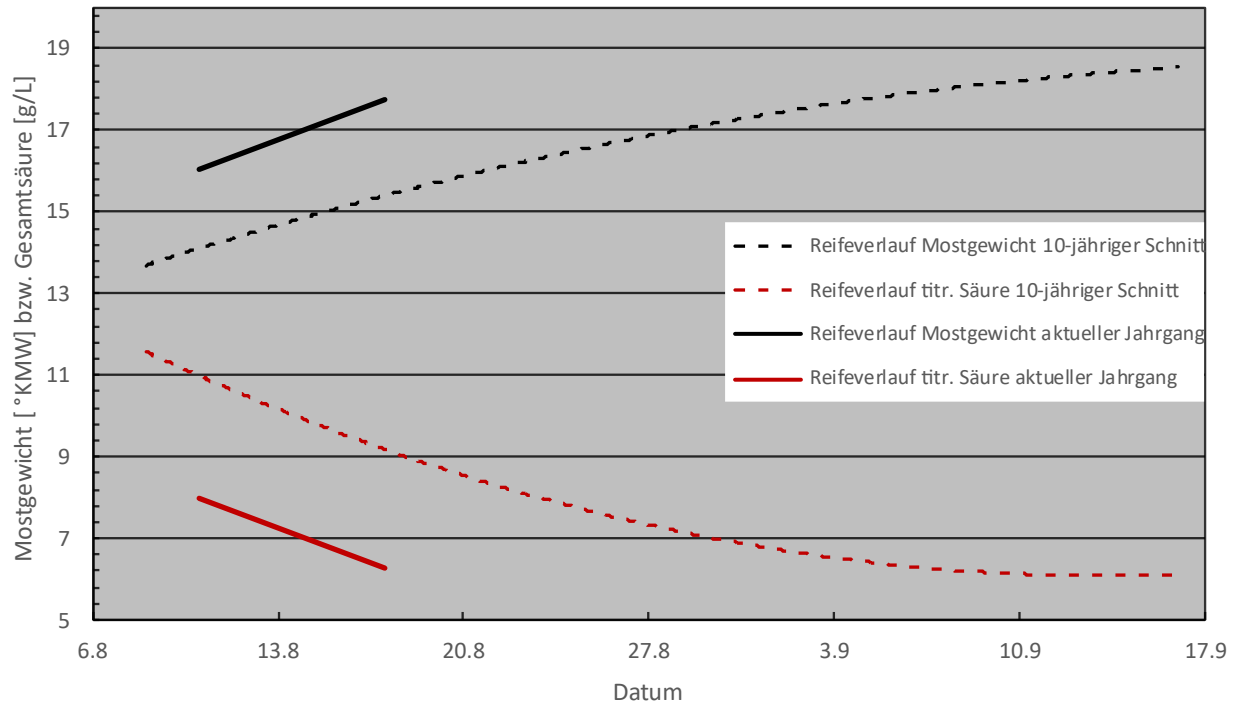


Chardonnay Salurn Stiermoos

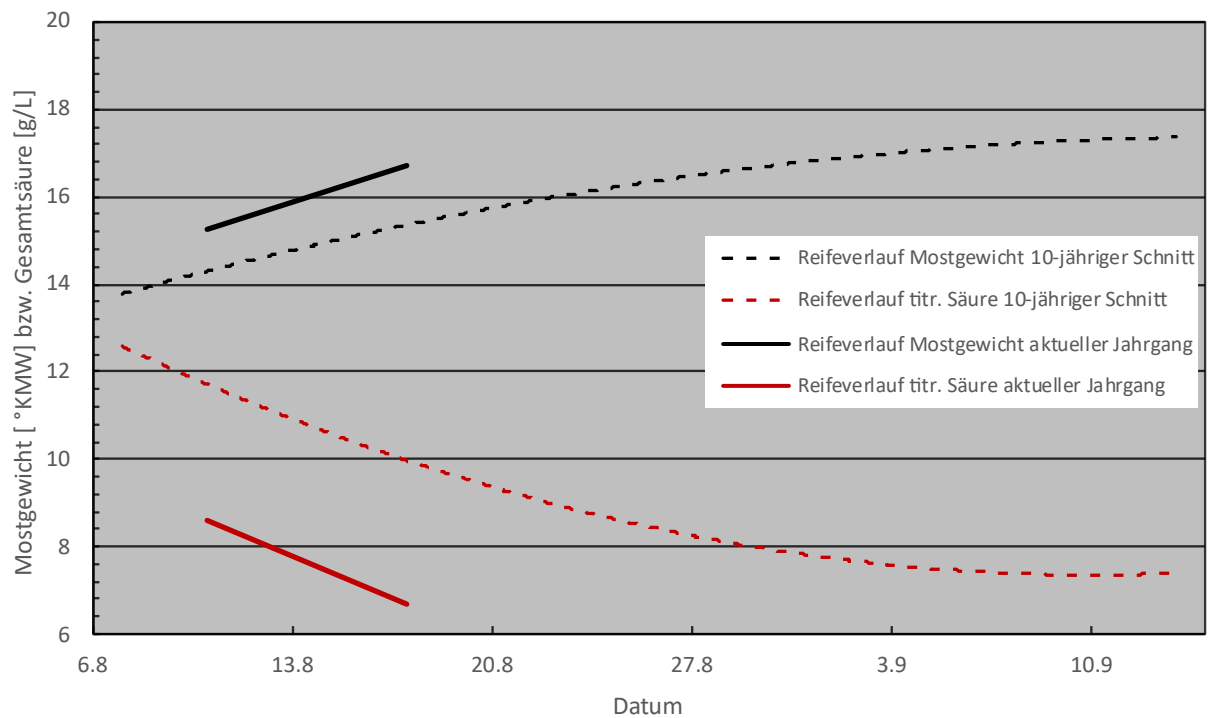




Ruländer Kurtinig Castelfeder

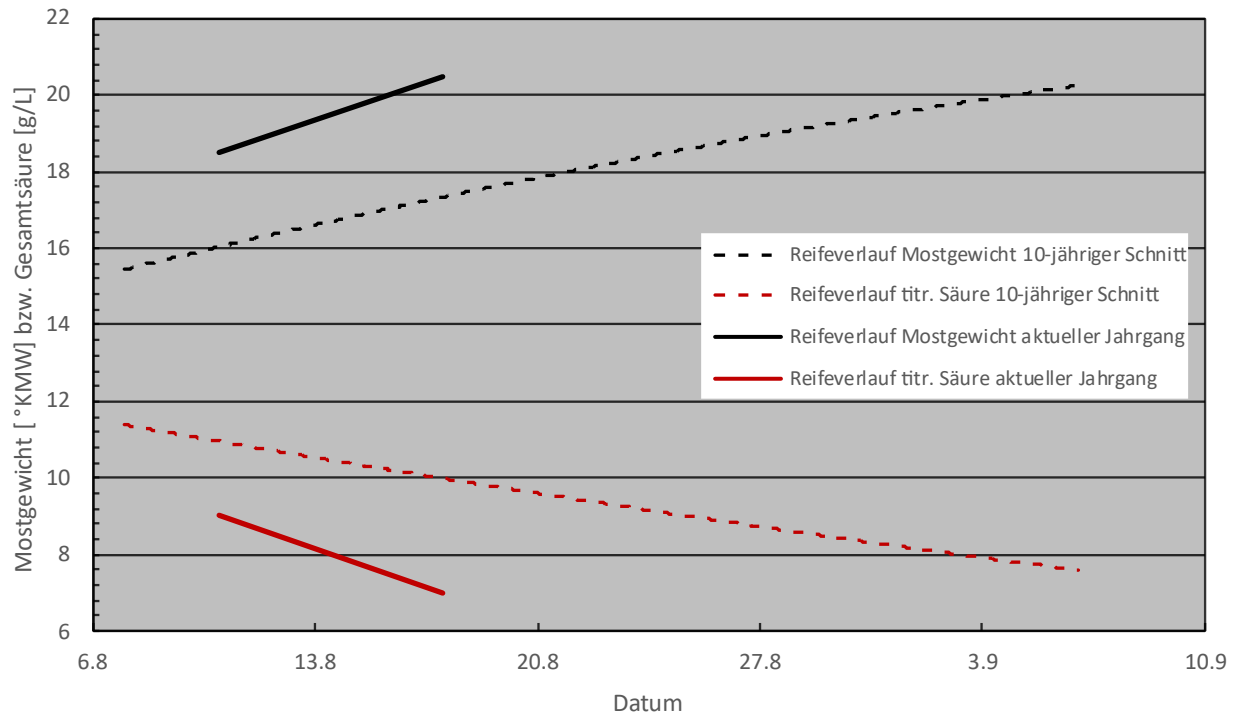


Ruländer Salurn Pfatten

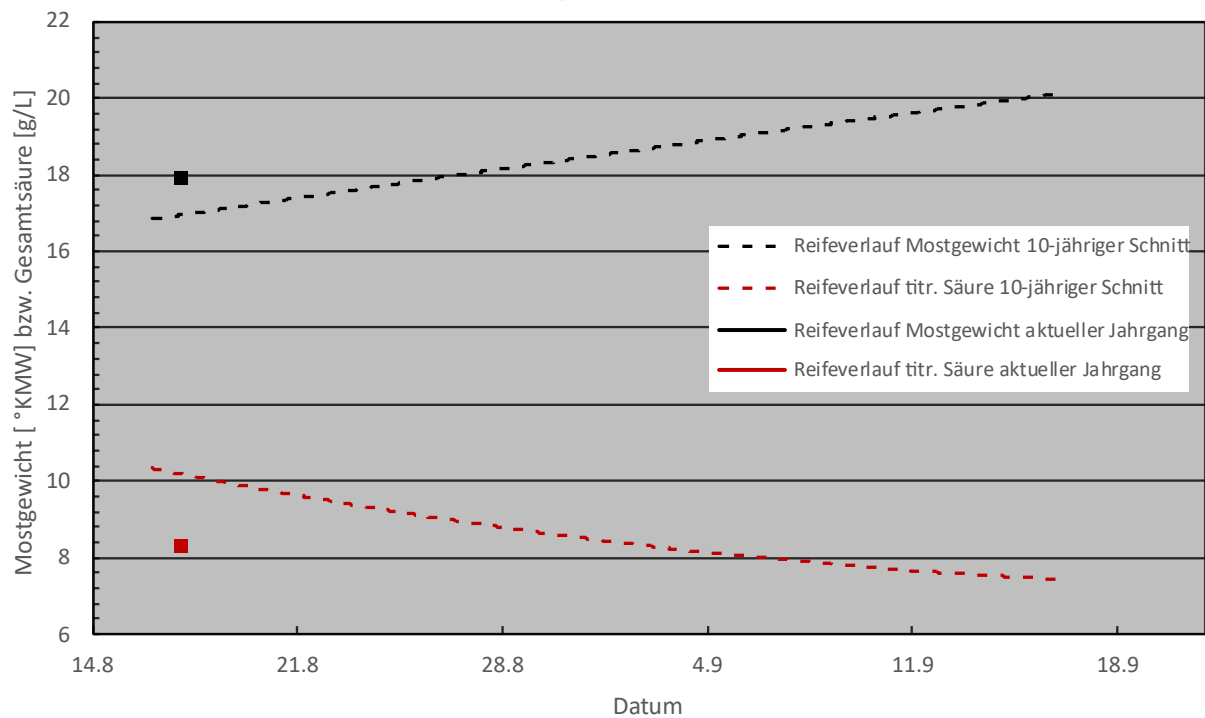




Sauvignon Terlan Winkl

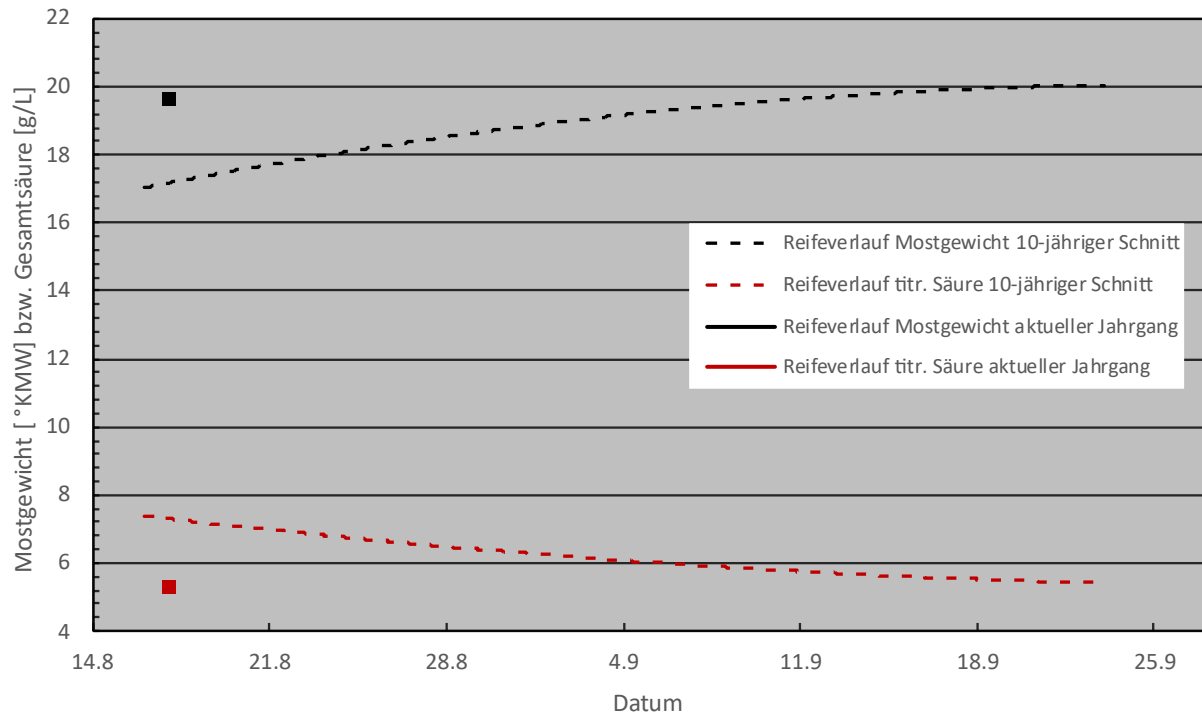


Sauvignon Giralan Naun B

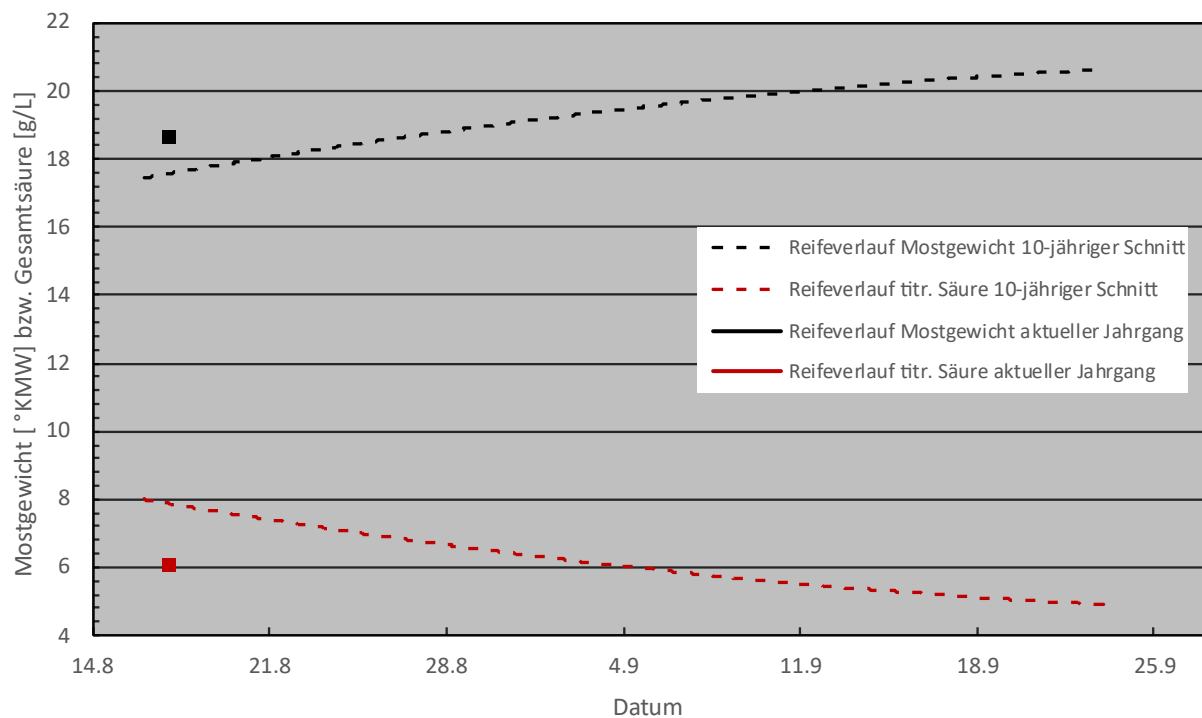




Gewürztraminer Tramin Rungg

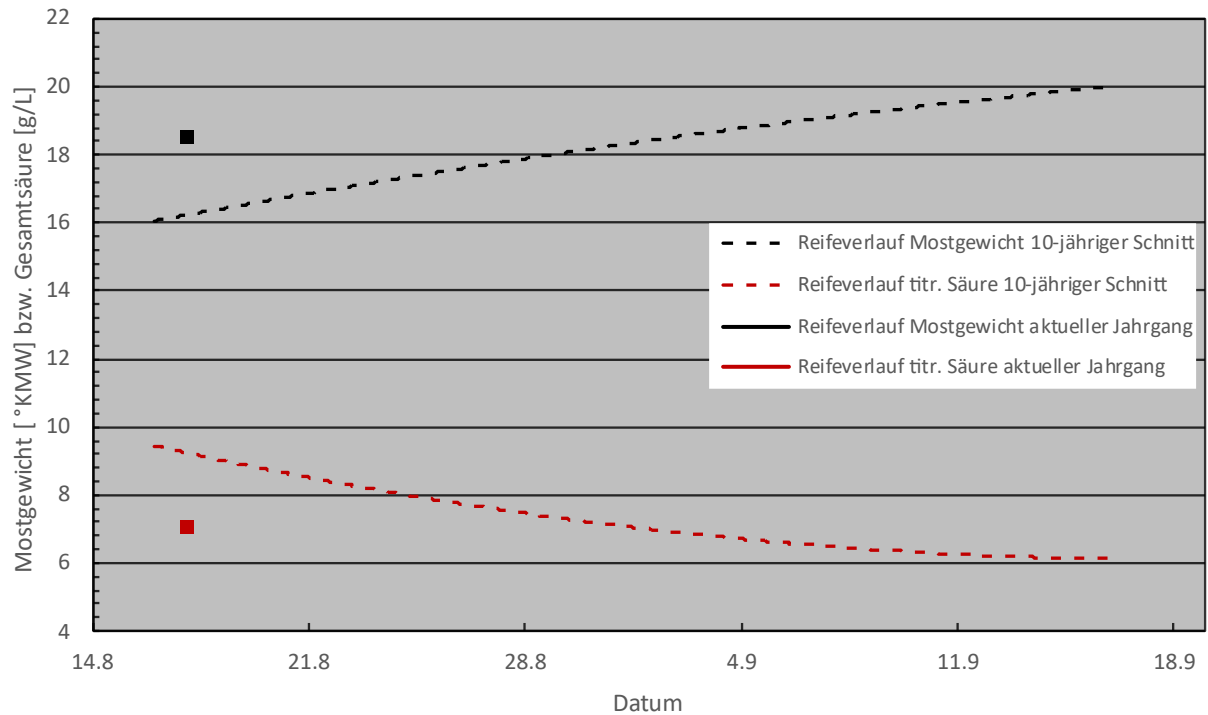


Gewürztraminer Tramin Söll





Blauburgunder Montan Gehof



Blaiburgunder Neumarkt Mazzon

