

PSR 2014-2022 MISURA 16.2 Annualità 2022  
progetto

## **PRECISIAMO**

La gestione **PRECISa** del vigneto per il miglioramento del profilo **Aromatico** del **MO**rellino di Scansano

**Mercoledì, 30 aprile 2025 ore 9:30** Presso Consorzio Tutela Morellino di Scansano – Via XX Settembre, 36 Scansano (GR)

**Fenologia, maturazione e qualità delle uve Sangiovese in  
differenti areali del Morellino**

**Vincenzo Tosi, Giacomo Palai, Claudio D'Onofrio**

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali, Università di Pisa





## Caratterizzazione vigneti





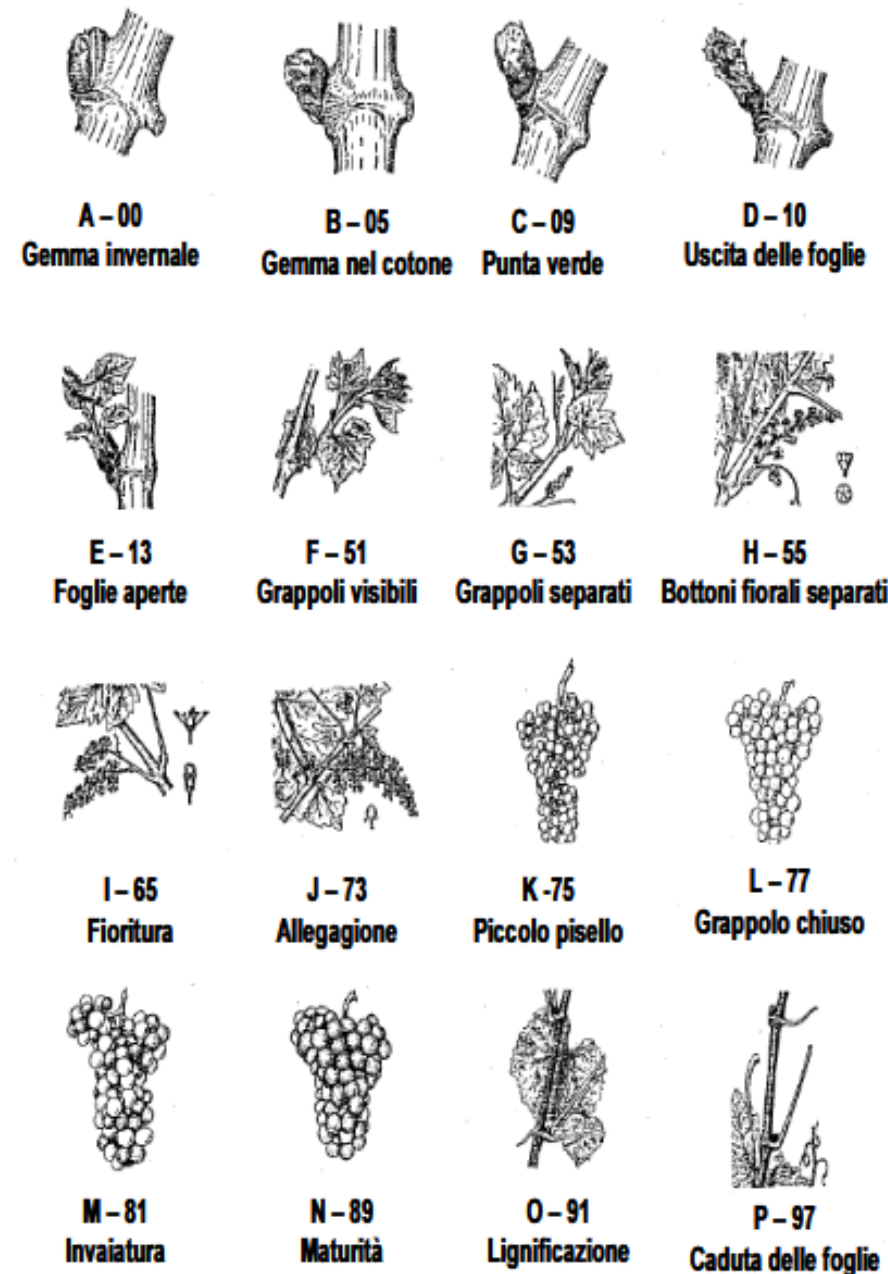
## Caratteristiche vigneti

	Vitigno	Portainnesto	Potatura	Gestione vigneto	Lavorazioni
Santa Lucia	Sangiovese	1103 P	Cordone Speronato	Integrato	Sì
La Selva	Sangiovese	110 R	Guyot semplice	Biologico	Sì
Le Pupille	Sangiovese	n.d.	Cordone Speronato	Integrato	No (sfalcio + pacciamatura)
Podere 414 Lotto H	Sangiovese	420 A	Guyot doppio/ Guyot semplice	Biologico	Sì
Podere 414 Bersagliere Alto	Sangiovese	110 R	Guyot doppio/ Guyot semplice	Biologico	Sì
Roccapesta Q06	Sangiovese	110 R	Cordone Speronato	Integrato	No (sfalcio + pacciamatura)
Roccapesta Sbrulli	Sangiovese	n.d.	Cordone Speronato	Integrato	No (sfalcio + pacciamatura)



## Materiali e metodi: temperature e fenologia

Stadi fenologici della vite secondo il metodo Baggiolini (lettere) e il codice decimale BBCH (cifre)



Monitoraggio in 4 momenti chiave:  
Germogliamento, fioritura, invaiatura e raccolta



Monitoraggio temperature:  
Germogliamento-vendemmia



## Materiali e metodi: produzione e qualità delle uve



Carico Produttivo (peso per ceppo, numero di grappoli dimensione media grappolo)

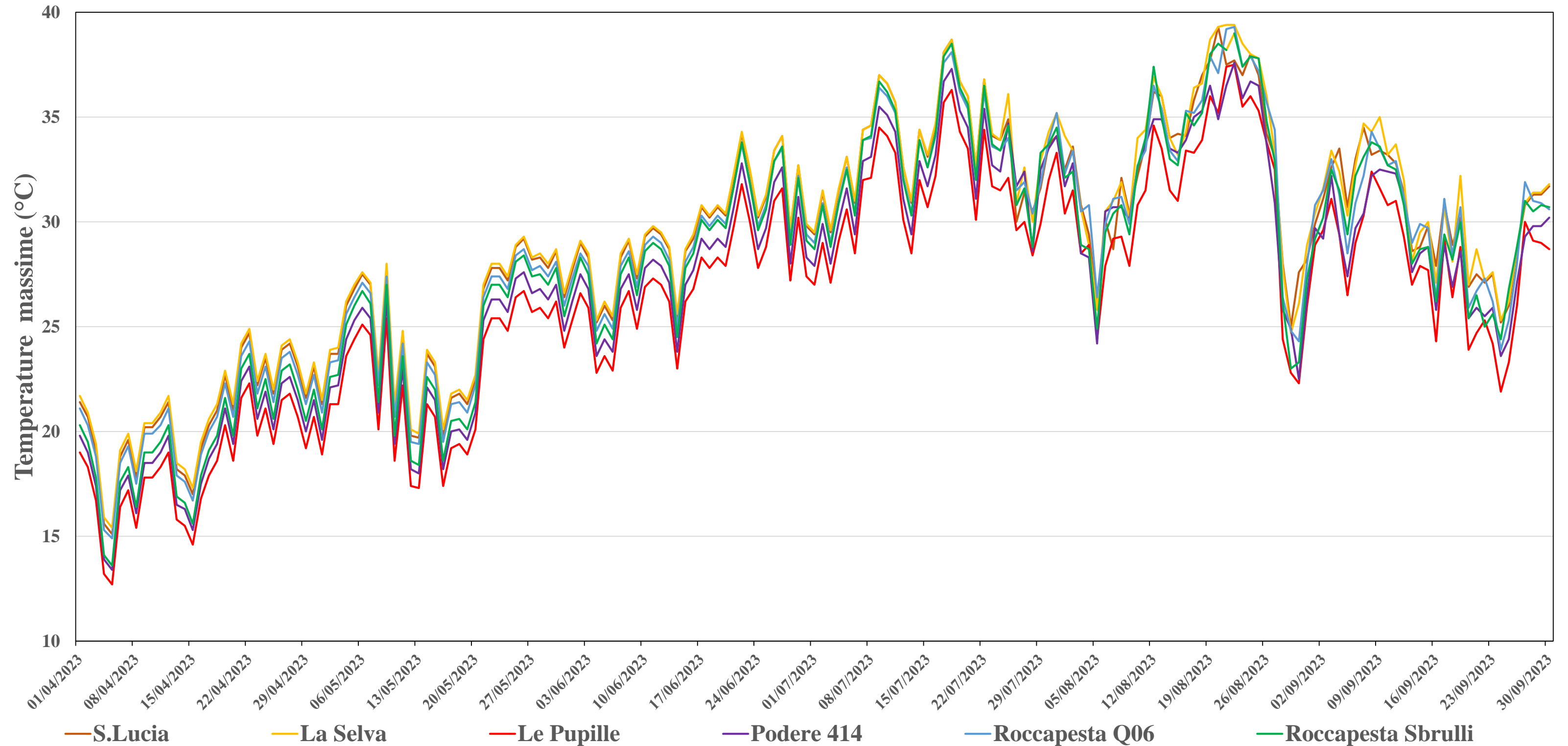


Caratteristiche tecnologiche (zuccheri, pH, acidità titolabile)  
Aromi liberi e glicosilati uve



## Temperature massime

2023





## Temperature massime

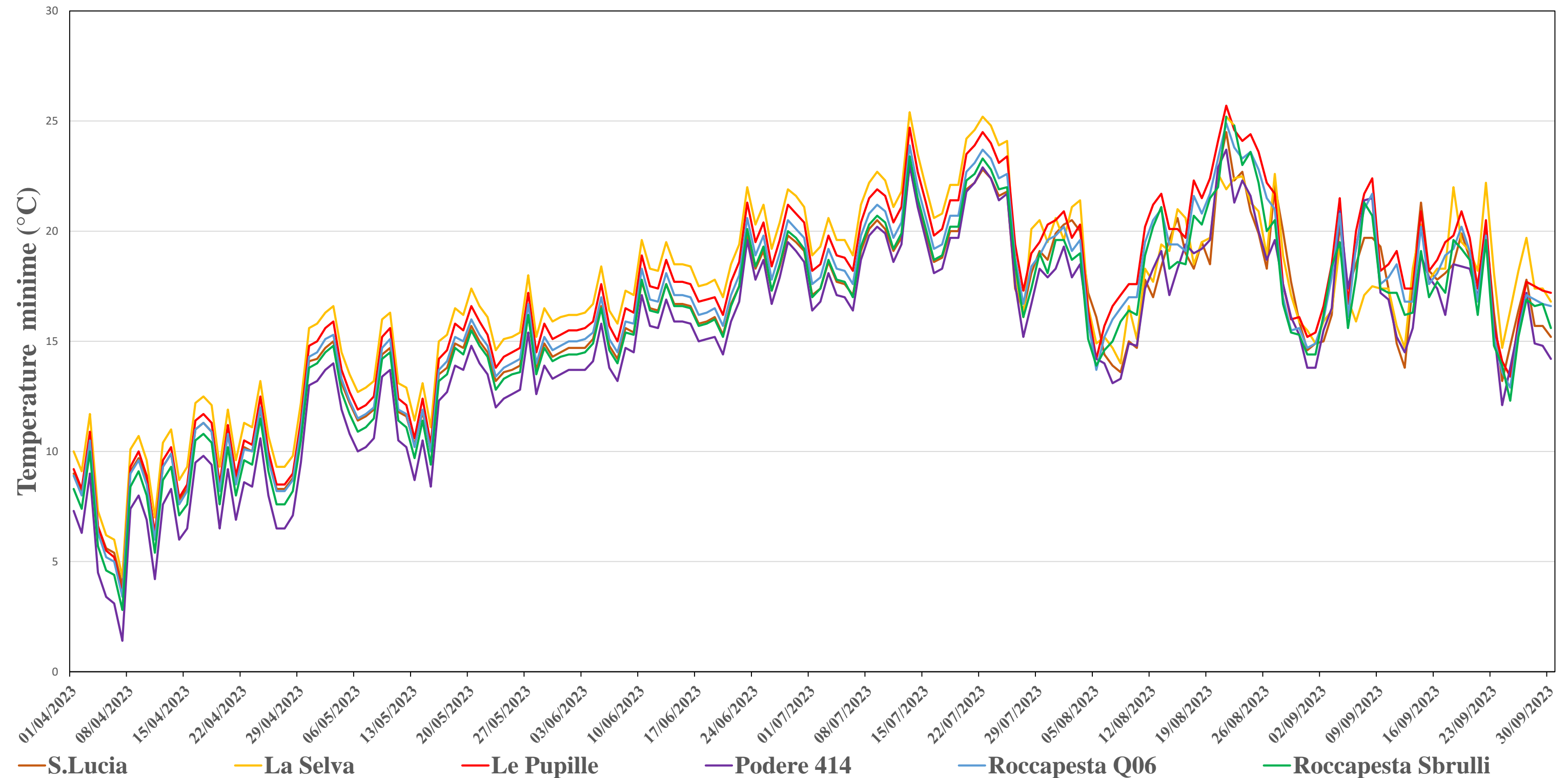
2024





## Temperature minime

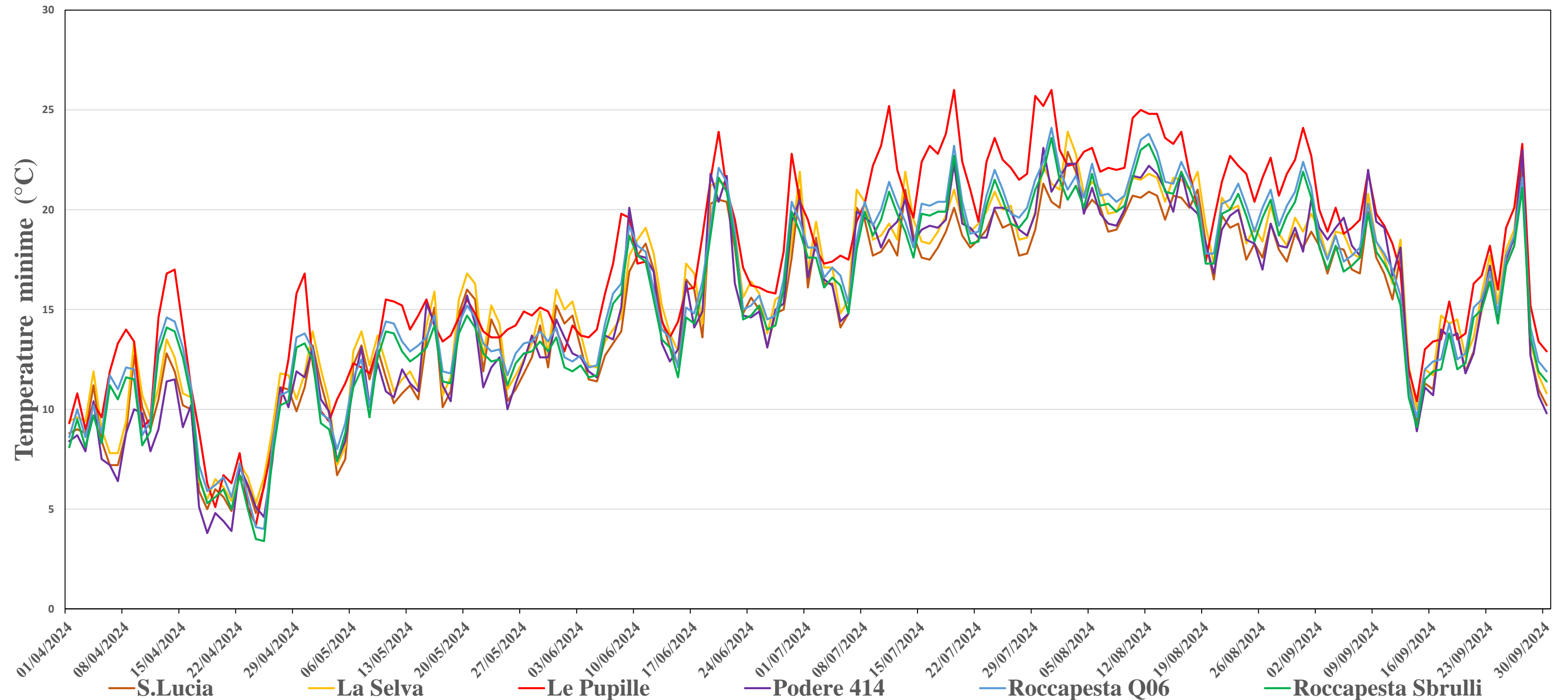
2023





## Temperature minime

2024





## Germogliamento



Vigneto	2023	2024
Santa Lucia	28/03	27/03
La Selva	24/03	20/03
Le Pupille	23/03	21/03
Podere 414 Lotto H	26/03	29/03
Podere 414 Bersagliere Alto	01/04	29/03
Roccapesta Q06	03/04	02/04
Roccapesta Sbrulli	31/03	26/03



## Fioritura



Vigneto	2023	2024
Santa Lucia	28/05	18/05
La Selva	26/05	18/05
Le Pupille	03/06	25/05
Podere 414 Lotto H	01/06	21/05
Podere 414 Bersagliere Alto	02/06	21/05
Roccapesta Q06	02/06	29/05
Roccapesta Sbrulli	03/06	27/05



## Invaiatura



Vigneto	2023	2024
Santa Lucia	30/07	27/07
La Selva	01/08	26/07
Le Pupille	10/08	31/07
Podere 414 Lotto H	16/08	04/08
Podere 414 Bersagliere Alto	13/08	02/08
Roccapesta Q06	09/08	02/08
Roccapesta Sbrulli	09/08	05/08



## Caratteristiche produttive

Vigneto	2023			2024		
	N° grappoli	Produzione per pianta (Kg)	Peso medio grappolo (g)	N° grappoli	Produzione per pianta (Kg)	Peso medio grappolo (g)
Santa Lucia	8,4 ± 1,5 ab	3,53 ± 1,33 a	421 ± 131 a	7 ± 1,2	2,61 ± 0,58 a	373 ± 42 a
La Selva	8,6 ± 0,9 ab	2,25 ± 0,47 ab	261 ± 38 ab	8,4 ± 1,8	2,43 ± 0,45 ab	292 ± 27 bc
Le Pupille Poggio Valente	6,6 ± 0,5 b	2,07 ± 0,75 ab	314 ± 103 ab	6,8 ± 1,1	2,19 ± 0,45 ab	321 ± 34 ab
Podere 414 Bersagliere alto	9 ± 2,3 ab	1,45 ± 0,46 b	172 ± 69 b	7,2 ± 0,4	1,84 ± 0,18 ab	256 ± 29 cd
Podere 414 Lotto H	11 ± 1 a	2,01 ± 0,23 ab	185 ± 35 b	8 ± 1	1,58 ± 0,19 b	198 ± 13 d
Roccapesta Q06	7,2 ± 1,9 ab	1,74 ± 1,03 b	235 ± 82 b	8 ± 1,6	1,92 ± 0,32 ab	242 ± 25 cd
Roccapesta Sbrulli	6,2 ± 1,6 b	1,41 ± 0,51 b	224 ± 68 b	6,8 ± 1,3	1,91 ± 0,39 ab	281 ± 39 bc
Significatività	***	**	***	ns	*	***



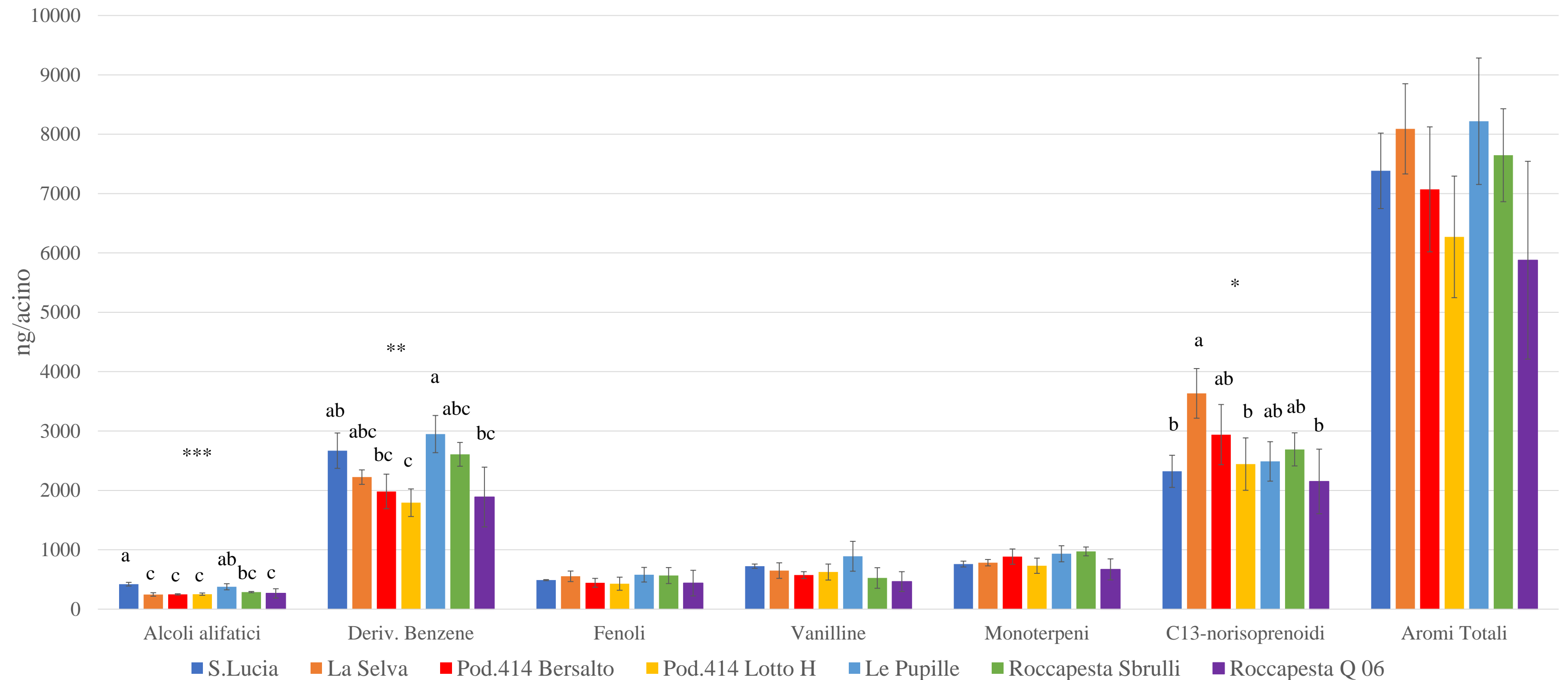
## Caratteristiche tecnologiche

Vigneto	2023				2024			
	Peso acino	°Brix	Acidità titolabile	pH	Peso acino	°Brix	Acidità titolabile	pH
Santa Lucia	2,40 ± 0,03 a	22,1 ± 1,8 def	5,9 ± 0,7 cd	3,55 ± 0,09 a	2,76 ± 0,04 a	22,3 ± 0,2 a	7,0 ± 0,1 b	3,51 ± 0,04 a
La Selva	1,59 ± 0,06 c	22,1 ± 0,1 f	5,9 ± 0,1 c	3,35 ± 0,02 b	1,64 ± 0,05 d	21,4 ± 0,1 b	5,3 ± 0,3 c	3,41 ± 0,04 ab
Le Pupille	2,33 ± 0,04 a	22,5 ± 0,1 e	5,3 ± 0,2 d	3,60 ± 0,03 a	1,95 ± 0,03 b	22,4 ± 0,1 a	7,1 ± 0,2 b	3,39 ± 0,04 ab
Podere 414 Lotto H	1,34 ± 0,04 d	23,2 ± 0,2 d	7,8 ± 0,1 a	3,33 ± 0,01 b	1,22 ± 0,03 f	22,1 ± 0,3 a	7,0 ± 0,1 b	3,43 ± 0,06 ab
Podere 414 Bersagliere Alto	1,20 ± 0,06 d	24,2 ± 0,3 c	7,1 ± 0,2 b	3,38 ± 0,01 b	1,77 ± 0,03 c	22,1 ± 0,4 a	5,5 ± 0,3 c	3,38 ± 0,02 b
Roccapesta Q06	1,74 ± 0,04 b	26,7 ± 0,3 a	7,1 ± 0,2 b	3,61 ± 0,02 a	1,61 ± 0,01 d	21,8 ± 0,3 a	5,6 ± 0,4 c	3,42 ± 0,05 ab
Roccapesta Sbrulli	1,62 ± 0,02 bc	25,6 ± 0,2 b	7,3 ± 0,2 b	3,60 ± 0,03 a	1,46 ± 0,01 e	22,3 ± 0,2 a	8,6 ± 0,3 a	3,22 ± 0,03 c
Significatività	***	***	***	***	***	*	***	***



## Aromi glicosilati uve

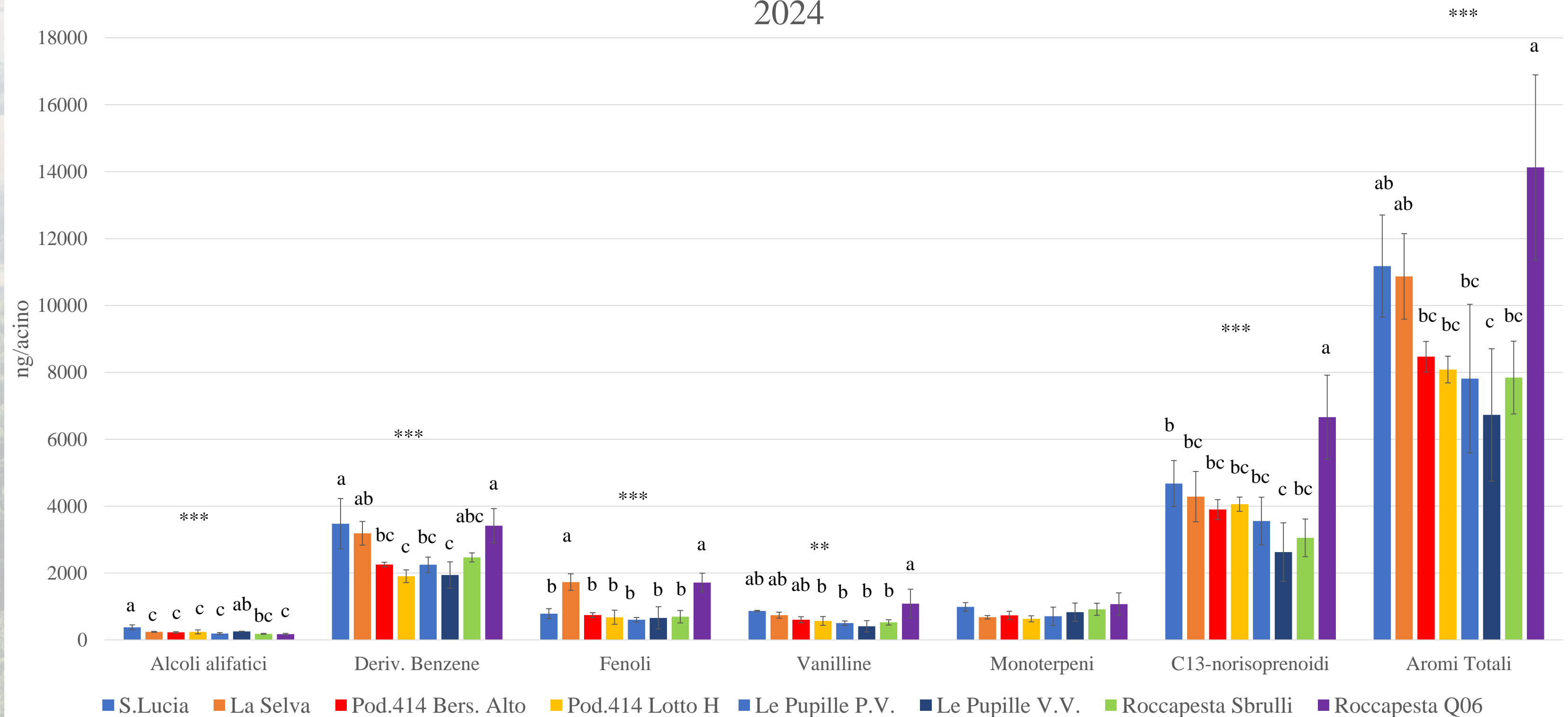
2023





## Aromi glicosilati uve

2024





## Conclusioni

- La Fenologia ha mostrato un andamento stabile nei 2 anni
- L'invasatura è la fase che ha subito maggior «effetto annata»
- 2023 ha mostrato maggior differenze in termini produttivi
  - La qualità delle uve ha risposto in maniera variabile
- Aromaticamente si sono avute le maggiori differenze nell'annata più difficile



**Grazie per l'attenzione!**

**[Vincenzo.tosi@phd.unipi.it](mailto:Vincenzo.tosi@phd.unipi.it)**