Centro Bonafous

Vigneto e Cantina Sperimentale per Microvinficazioni
Vineyard and Experimental Winey for Microvinifications

Vinificare in piccolo Pensando in grande
Making wine small Thinking Big

Alberto Caudana DISAFA Università di Torino, Alba 28.01.2023

Microvinificazione

Microvinfications

- vinificazione di piccole quantità di uva
vinification of small quantities of grapes 30 -> 100 kg

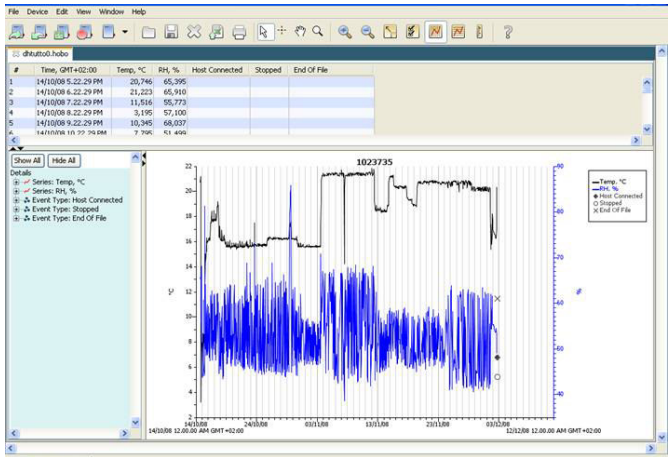
- impiegando attrezzature e tecniche simili a quelle delle grandi cantine
using equipment and techniques similar to those of large cellars

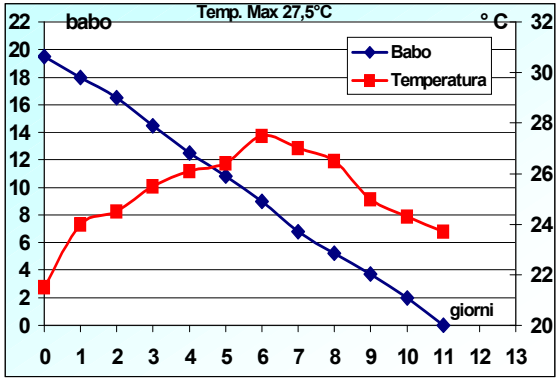
Microvinificazione

Microvinfications

- rigoroso protocollo operativo che consente di evitare variabilità incontrollate.

rigorous operational protocol that allows to avoid uncontrolled variability.

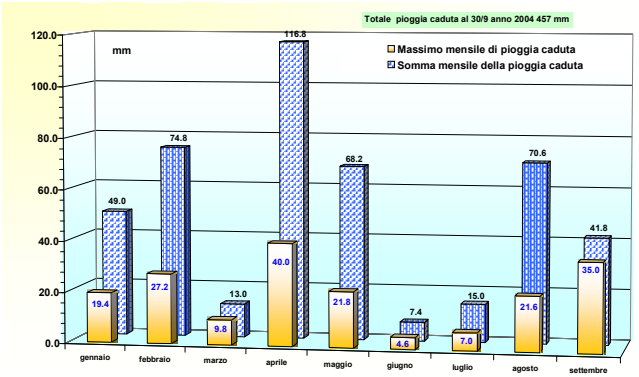


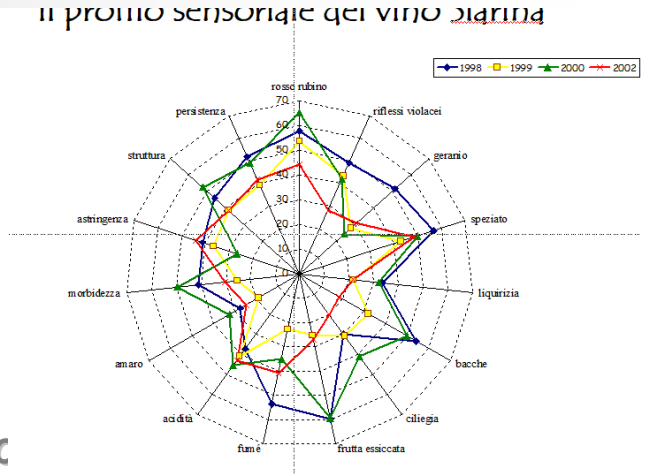


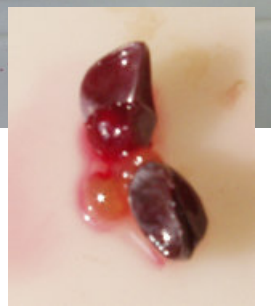
Scopi/Object

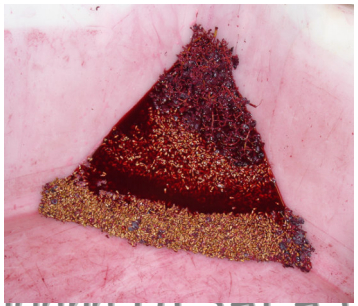
- valutare le potenzialità enologiche di vitigni antichi e rari;
evaluate the oenological potential of rare and ancient grape varieties;

- applicare tecniche innovative di vinificazione per esprimerne al meglio le potenzialità di un vitigno;
apply innovative winemaking techniques to best express the potential of grape variety;









DISAFA
Università degli studi di Torino

Scopi/Object

- verificare le potenzialità enologiche di starter microbici naturali o selezionati;

verify the oenological potential of natural or selected microbial starters

Locale di vinificazione/Cellar 250 m²

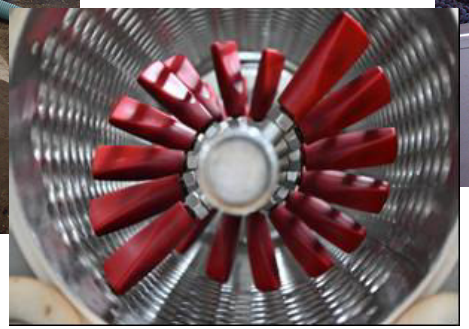
Cella termocondizionata per il controllo delle fermentazioni

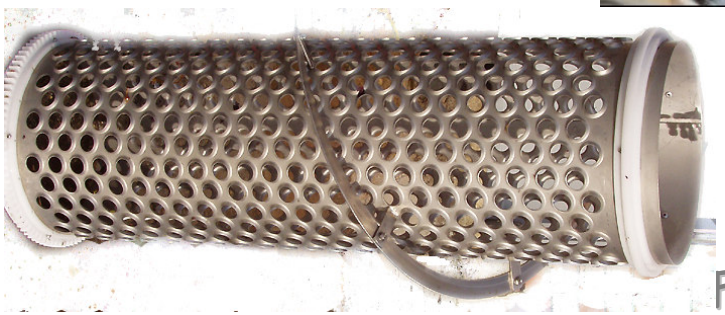
Thermo-conditioned room for fermentation control

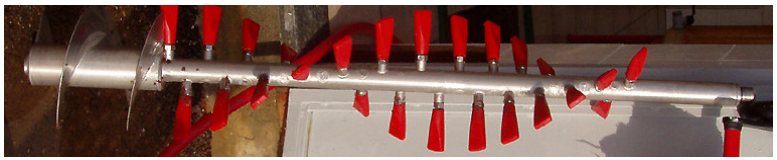
Le Attrezzature/Equipment

Diraspapigiatrice/Destemming:

for micro quantity 30->100 kg







Le Attrezzature/Equipment

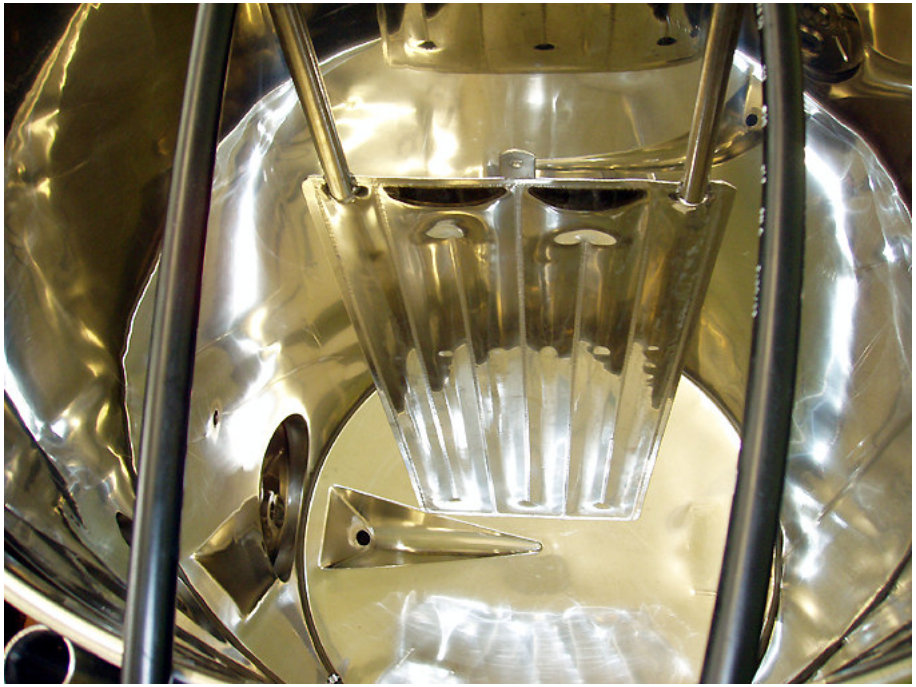
Pressa pneumatica/Pneumatic pressing:

30 -> a 300 Kg di vinacce/pomace

Vasche in acciaio/Inox Tank

Capacità da 50, 100, 250, 500 e 1000 L

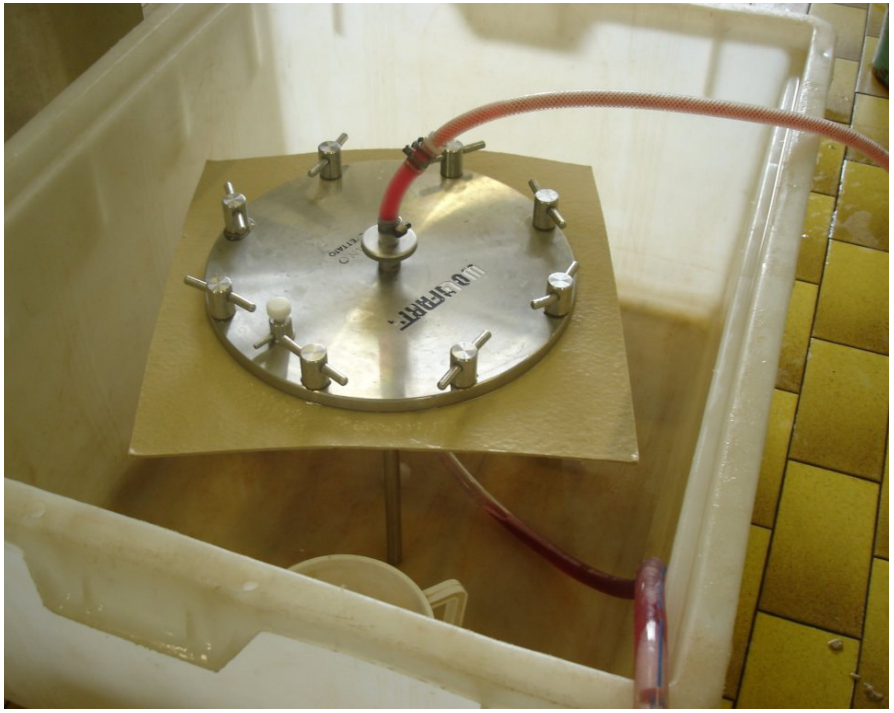
Sistemi per il condizionamento termico delle vasche
Thermal conditioning of tanks

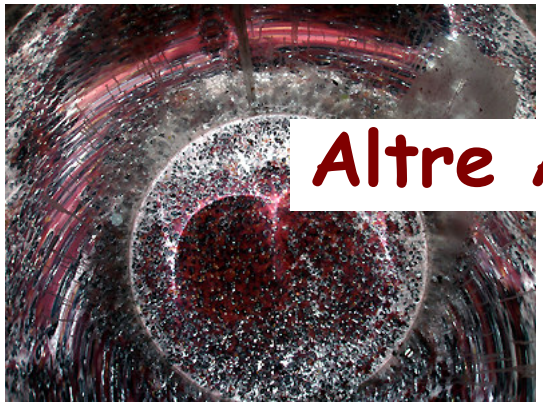


Alberto Caudana DISAFA Università di Torino, Alba 28.01.2023

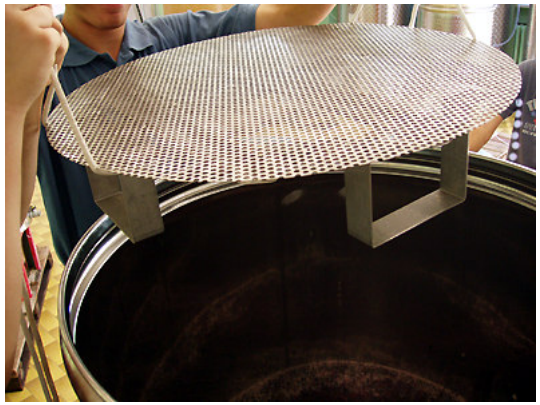
Filtrazione a strati filtranti: min 20 L

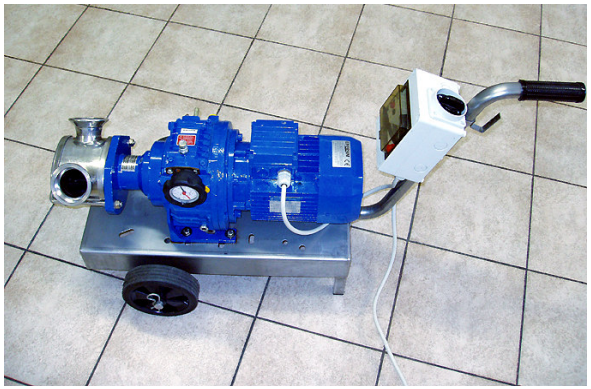
Stainless Steel Filter Carton Plates

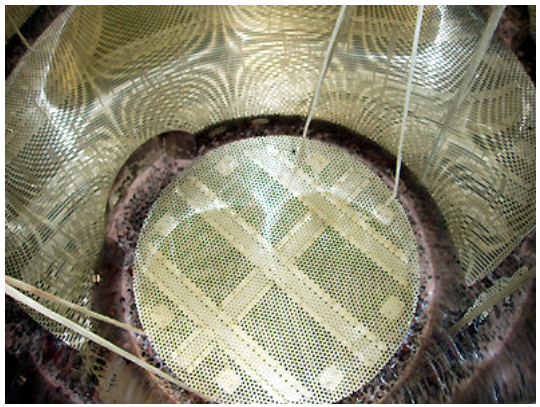




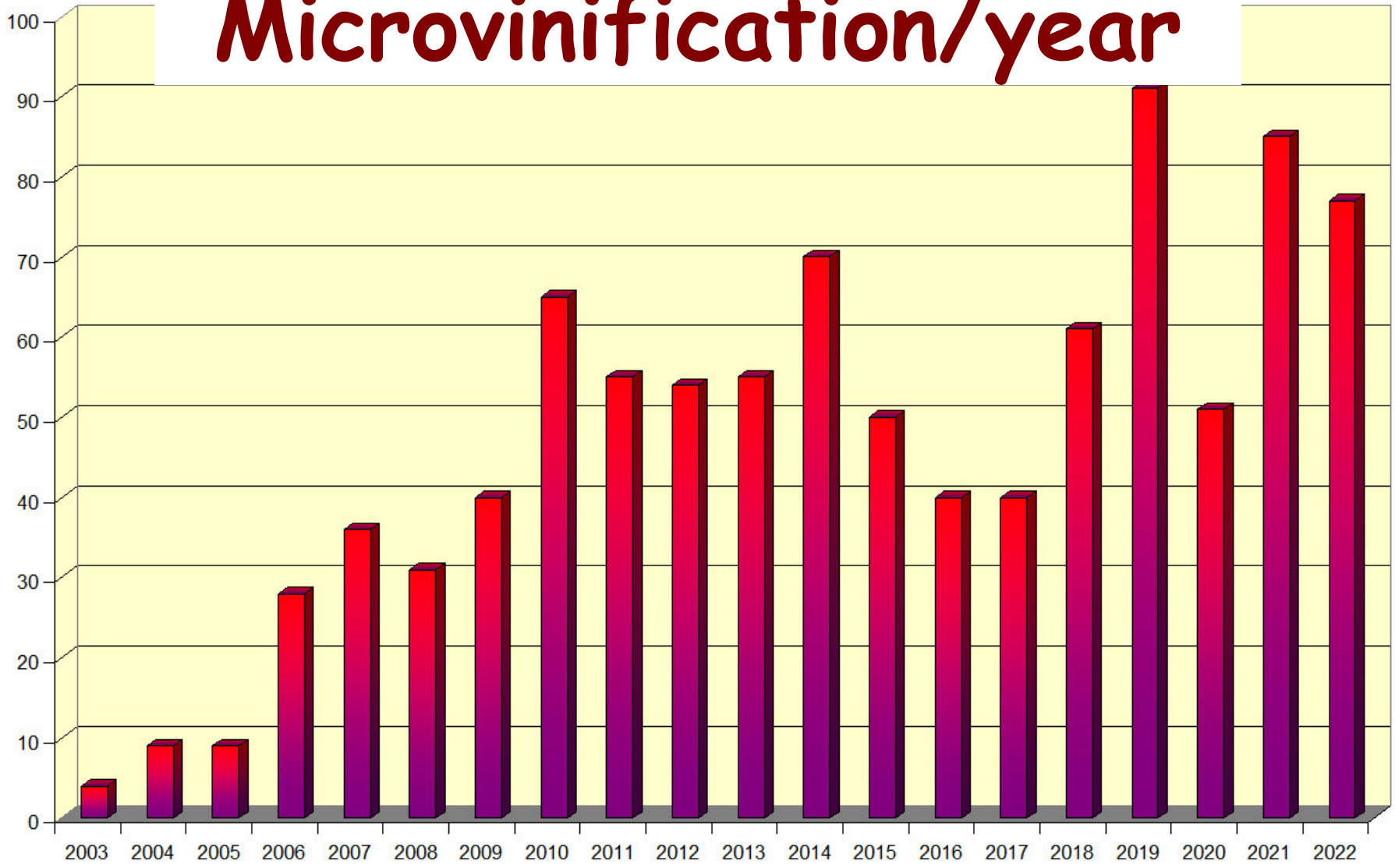
Altre Attrezzature/Other Equipment







Microvinificazioni/anno
Microvinification/year



DISAFA
Università degli studi di Torino

Protocollo Vinificazione in Bianco e Rosato

Vendemmia in cassetta

Raffreddamento dell'uva 12-24h 0°C

Diraspapigiatura

Criomacerazione 24h 5°C

Pressatura

Chiarifica statica a freddo

Fermentazione controllata con lieviti selezionati 16-18°C

Affinamento in vasca Batonage

Stabilità Tartarica

Filtrazione ed imbottigliamento

White and rosè Vinification

Manual Harvest with crates

Cooling of the grapes 12-24h 0°C

Crushing and destemming

Cold Maceration 24h 5°C

Raking

Cold fining

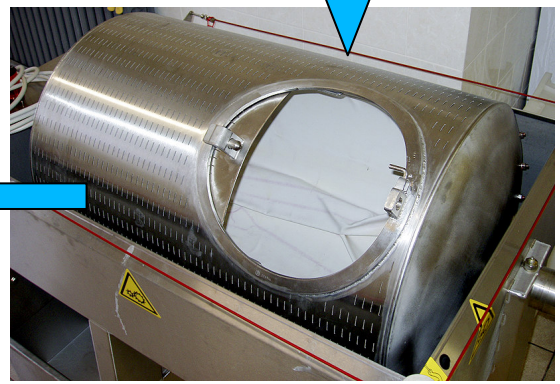
Fermentation with maceration selected Yeast 16-18°C

Inox ageing Batonage

Cold stabilization

Filtration and bottiling

Protocollo Vinificazione in Bianco
Phases of White vinification



Passaretta 2022

Vigneto Grinzane

Analisi - Analysis

Alcol %	Zuccheri Sugars g/L	Estratto secco totale Total dry extract g/L	Estratto secco netto Net dry extract g/L	Glicerolo Glycerol g/L	Ceneri Ashes g/L
13,9	0,4	18,4	18,0	7,4	1,45

pH	Acidità totale Total acidity g/L	Ac. Tartarico Tartaric g/L	Ac. Malico Malic g/L	Ac. Lattico Lactic g/L	Ac. Citrico Citric g/L
3,3	5,64	1,56	1,75	-	0,2

Brunetta di Rivoli 2022 Rosè

Analisi dei vini
Wine analysis

Vigneto Grinzane

Alcol %	Zuccheri Sugars g/L	Estratto secco totale Total dry extract g/L	Estratto secco netto Net dry extract g/L	Glicerolo Glycerol g/L	Ceneri Ashes g/L
13,12	0,6	17,8	17,2	7,4	1,6

pH	Acidità totale Total acidity g/L	Ac. Tartarico Tartaric g/L	Ac. Malico Malic g/L	Ac. Lattico Lactic g/L	Ac. Citrico Citric g/L
3,6	3.8	1,3	tracce	0,8	tracce

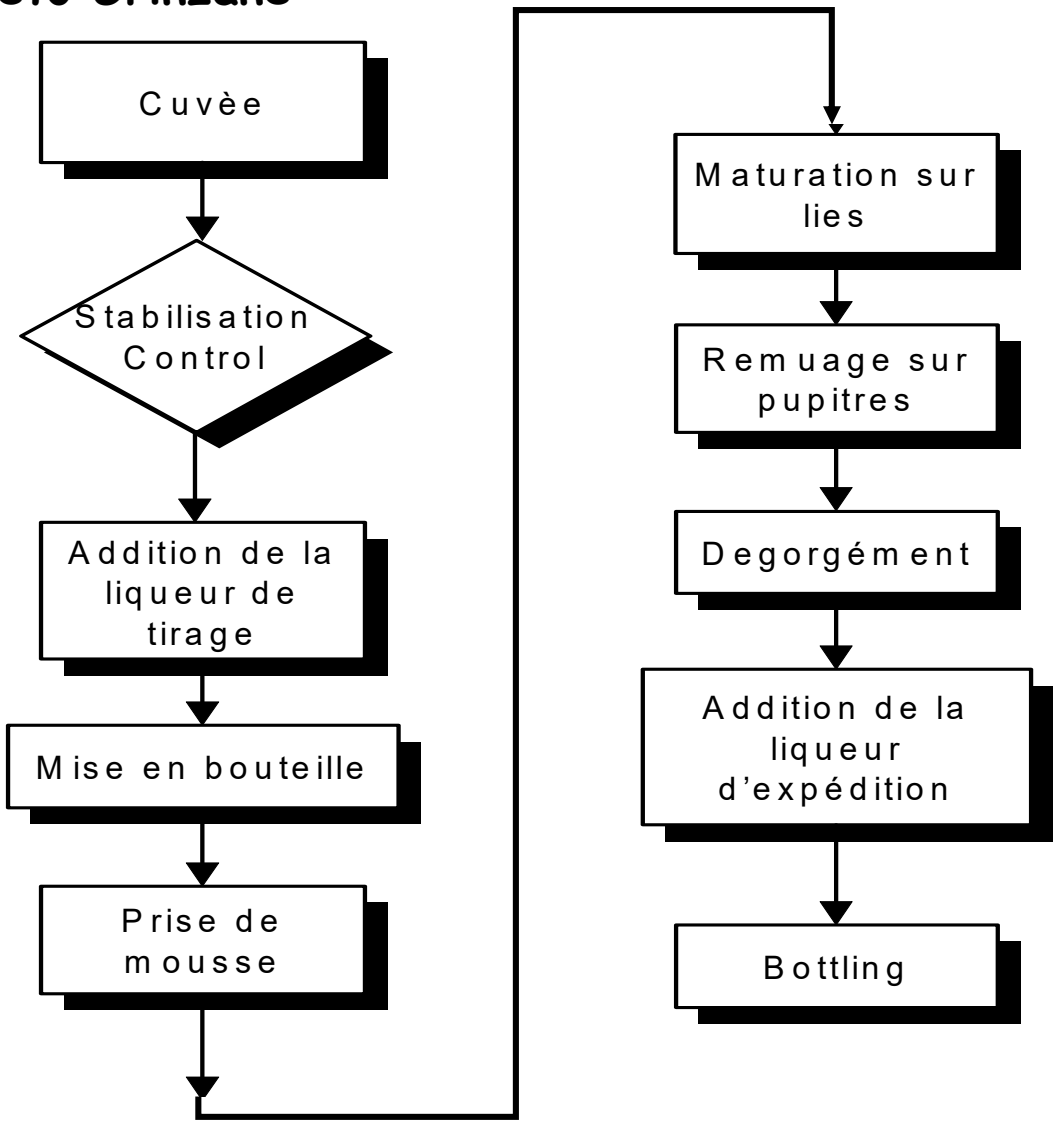
ALLA SVINATURA - AT RACKING

Intensità colorante Intensity [P.O. 1mm]	Tonalità colorante Hues	Polifenoli totali Total Polyphenols
0,42	2	228

Alberto Caudana DISAFA Università di Torino, Alba 28.01.2023

Liseiret 2021 Sparkling wine 12 months sur lies

Vigneto Grinzane



Liseiret 2021

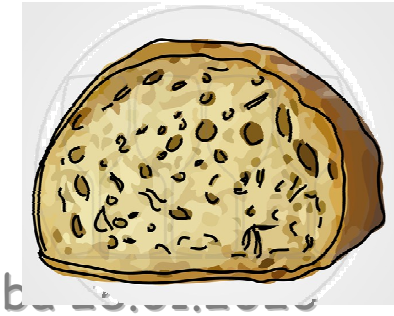
Vigneto Grinzane

Analisi Spumante
Sparkling Wine analysis

12 months Sur lies

Alcol %	Zuccheri Sugars g/L	Estratto secco totale Total dry extract g/L	Estratto secco netto Net dry extract g/L	Glicerolo Glycerol g/L	Ceneri Ashes g/L
12	5,5	25,6	20,1	6,8	1,4

pH	Acidità totale Total acidity g/L	Ac. Tartarico Tartaric g/L	Ac. Malico Malic g/L	Ac. Lattico Lactic g/L	Ac. Citrico Citric g/L
2,95	8,7	2,5	3,6	-	tracce



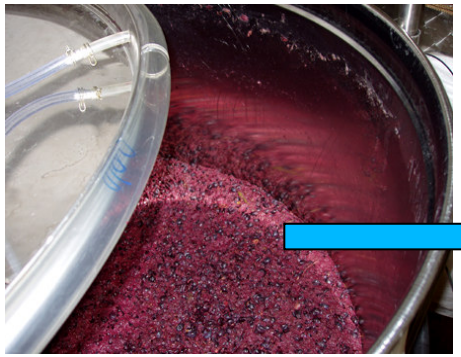
Vinificazione in rosso

- Vendemmia in cassetta
- Diraspapigiatura
- Fermentazione controllata lieviti selezionati max 28°C
- Svinatura
- Pressatura
- FML - con Oenococcus oeni Selez.
- Affinamento in vasca
- Stabilità Tartarica
- Filtrazione ed imbottigliamento

Red vinification

- Manual Harvest with crates
- Crushing and destemming
- Fermentation with maceration selected Yeast max 28°C
- Racking
- Pressing
- FML - con Oenococcus oeni Selez.
- Inox ageing
- Cold stabilization
- Filtration and bottling

Fasi della Vinificazione
Phases of Red Vinification



Brunetta Rivoli 2021 - Rosso

Vigneto Grinzane

Analisi dei vini
Wine analysis

Alcol %	Zuccheri Sugars g/L	Estratto secco totale Total dry extract g/L	Estratto secco netto Net dry extract g/L	Glicerolo glycerol g/L	Ceneri Ashes g/L
13,44	0,5	22,8	22,3	7,8	2,2

pH	Acidità totale Total acidity g/L	Ac. Tartarico Tartaric g/L	Ac. Malico Malic g/L	Ac. Lattico Lactic g/L	Ac. Citrico Citric g/L
3,5	5,1	1,4	tracce	1,2	tracce

ALLA SVINATURA - AT RACKING

Intensità colorante Intensity [P.O. 1mm]	Tonalità colorante Hues	Antociani totali Total anthocyanins mg/L	Flavonoidi totali Total flavonoids mg/L
0,68	0,9	170	1000

Alberto Caudana DISAFA Università di Torino, Albo

PIGNOLO SPANO

Vigneto Vineyard Grinzane

Analisi delle uve
Analysis of the grapes

COMPOSIZIONE POLIFENOLICA DELLE BUCCE

POLYPHENOL COMPOSITION OF THE SKINS

Indice di antociani totali Total anthocyanin index	Indice di flavonoidi totali Total flavonoid index	Indice di proantocianidine Proanthocyanidin index	Indice di vanillina Vanillin index	V/P
500	3619	3125	1181	0,38

COMPOSIZIONE POLIFENOLICA DEI SEMI

POLYPHENOL COMPOSITION OF THE SEEDS

Indice di antociani totali Total anthocyanin index	Indice di flavonoidi totali Total flavonoid index	Indice di proantocianidine Proanthocyanidin index	Indice di vanillina Vanillin index	V/P
-	1555	2410	851	0,35

Giacosa, 2008

PIGNOLO SPANO

Vigneto Vineyard Grinzane

Analisi delle uve
Analysis of the grapes

PROFILO ANTOCIANICO DELLE BUCCE

ANTHOCIANIN PROFILE OF THE SKINS

Delf-3-gluc	Cya-3-gluc	Pet-3-gluc	Peo-3-gluc	Malv-3-gluc	Acetate	Cinnamate
19,4	16,2	10.9	17,8	22	7,2	6,4

60% trisostituite 40% disostituite

Giacosa, 2008

PIGNOLO SPANO

Vigneto Vineyard Grinzane

Analisi delle uve
Analysis of the grapes

MATURITÀ FENOLICA - PHENOLIC MATURITY 2021

Indice di antociani totali Total anthocyanin index pH 1	Indice di antociani totali Total anthocyanin index pH 3,2	EA%	MP%	DO
705	424	40	71,5	114,4

MATURITÀ FENOLICA - PHENOLIC MATURITY 2022

Indice di antociani totali Total anthocyanin index pH 1	Indice di antociani totali Total anthocyanin index pH 3,2	EA%	MP%	DO
640	362	43,4	86,5	107,2

ISTITUTO DI VIROLOGIA VEGETALE

PIGNOLO SPANO 2022

Vigneto Grinzane

Analisi dei vini
Wine analysis

Alcol %	Zuccheri Sugars g/L	Estratto secco totale Total dry extract g/L	Estratto secco netto Net dry extract g/L	Glicerolo Glycerol g/L	Ceneri Ashes g/L
14,14	0,6	25,7	25,1	3,1	3,1

pH	Acidità totale Total acidity g/L	Ac. Tartarico Tartaric g/L	Ac. Malico Malic g/L	Ac. Lattico Lactic g/L	Ac. Citrico Citric g/L
4,04	4,34	3,03	tracce	1,38	tracce

ALLA SVINATURA - TO RACKING

Intensità colorante Intensity [P.O. 1mm]	Tonalità colorante Hues	Antociani totali Total anthocyanins mg/L	Flavonoidi totali Total flavonoids mg/L	Polifenoli totali mg/L
0,609	1,13	133	2446	2768

Centro Bonafous

Grazie dell'attenzione

Many thanks

Alberto Caudana DISAFA Università di Torino, Alba 28.01.2023