

Valutazione sensoriale delle sperimentazioni vitivinicole del C.S.V. Tenuta Cannona

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione 2009

Informazioni Strutturali

Capofila

CRA - Centro di Ricerca per l'Enologia

Periodo

15/02/2009 - 15/11/2010

Durata

21 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€3.794,00

Contributo concesso

€ 3.035,00 (79,99 %)

Risorse proprie

€ 759,00 (20,01 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

Assaggio dei vini delle annate 2007 e 2008 prodotte presso il Centro Sperimentale inserite nelle diverse prove previste dal programma stabilito dalla Tenuta Cannona

Classificazione

Tipologia di ricerca

Sperimentazione

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

402 Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

Parole chiave

vino

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Imprese di commercializzazione dei prodotti

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Ristorazione

Risultati Attesi

Valutazioni sensoriali secondo test discriminatori, test dell'ordinamento e di tecniche descrittive

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Altro

Forma di presentazione del prodotto

Altro

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Valutazioni sensoriali secondo test discriminatori, test dell'ordinamento e di tecniche descrittive

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Altro

Forma di presentazione del prodotto

Altro

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

CRA - Centro di Ricerca per l'Enologia

Responsabile

Maria Carla Cravero

info@isenologia.it

Dettagli
